



# El rincón gastronómico



( The gastronomic corner / Die gastronomische Ecke )



Practica online estas y muchas otras actividades en  
Practice these and many other activities online at  
Übe diese und viele andere Aktivitäten online unter

[www.muchochospanish.com](http://www.muchochospanish.com)



# Vas a necesitar

( You will need / Du benötigst )

## Ingredientes

( Ingredients / Zutaten )



**Ron Blanco**  
40 ml

**Zumo de lima**  
1 lima



**Azúcar**  
2 Cucharadita



**Agua con gas**



o



**Agua tónica**

**Rodaja de lima**



**6 Hojas de hierbabuena**



**Hielo picado**



**Opcional**  
( optional / optional )

**Trozos de lima**



Unas gotas

**Amargo de angostura**



## Utensilios

( Utensils / Küchenartikel )

**Mano de mortero**



**Cuchillo**



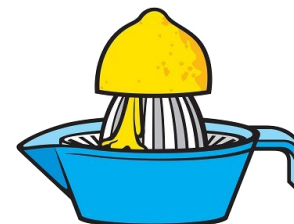
**Vaso**



**Cuchara de coctel**



**Exprimidor**



**Pajita**



# Vas a...

( You are going to... / Du wirst... )

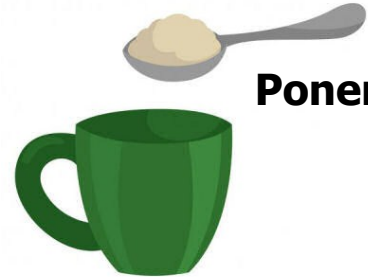


Un poquito

**Machacar**



Con suavidad



**Poner**



**Añadir**

**Adornar**



**Exprimir**



**Remover**



**Cortar por la mitad**



**Verter**

# Relaciona / Match / Verbinde

**Azúcar**      **Verter**

**Mano de mortero**

**Vaso**

**Hojas de hierbabuena**

**Ron blanco**

**Zumo de lima**

**Machacar**

**Cuchara de coctel**

**Con suavidad**

**Exprimir**

**Agua tónica**      **Remover**

**Hielo picado**

**Trozos de lima**

**Cuchillo**

**Amargo de angostura**

**Poner**

**Rodaja de lima**

**Pajita**

**Adornar**

**Un poquito**

**Cortar por la mitad**

**Exprimidor**

**Agua con gas**      **Añadir**

# Preparación

( Preparation / Zubereitung )

1.



\_\_\_\_\_ el \_\_\_\_\_ en el \_\_\_\_\_

lima                      vaso                      zumo  
Pon                      azúcar                      exprime  
Remueve                      cuchara  
de coctel

2.



\_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_ la \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_ el \_\_\_\_\_ en el \_\_\_\_\_

vierte

vaso

azúcar

zumo

Corta por  
la mitad

3.



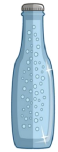
\_\_\_\_\_ el \_\_\_\_\_ y el \_\_\_\_\_ con la \_\_\_\_\_

# Preparación

( Preparation / Zubereitung )

unas gotas  
trozos de lima  
amargo de angostura  
un poquito  
con suavidad  
Añade  
machácalos

4.



\_\_\_\_\_ el \_\_\_\_\_ o el \_\_\_\_\_

5.



\_\_\_\_\_ las \_\_\_\_\_ y los \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_

ron

Añade

agua con gas

6.



\_\_\_\_\_ el \_\_\_\_\_ y \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

agua tónica

hojas de hierbabuena

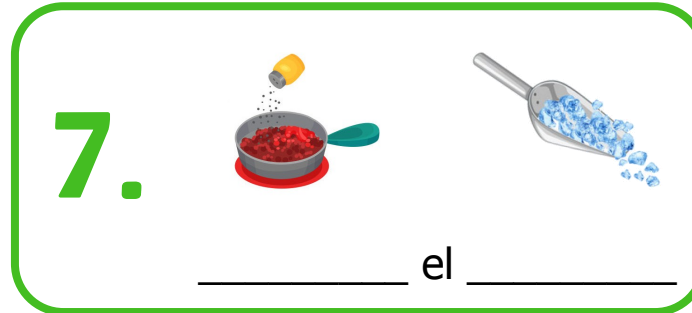
Pon

# Preparación

( **Preparation** / **Zubereitung** )

pajita

hoja de  
hierbabuena



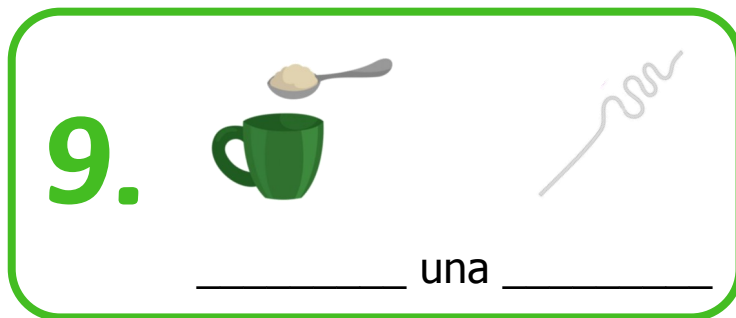
rodaja  
de lima

Adorna

Pon

Añade

hielo  
picado



**Felicidades,**

tu mojito ya está listo.

**¡Salud!**



# Relaciona / Match / Verbinde

## Soluciones / Answer Key / Lösungen





# Preparación

( **Preparation** / **Zubereitung** )

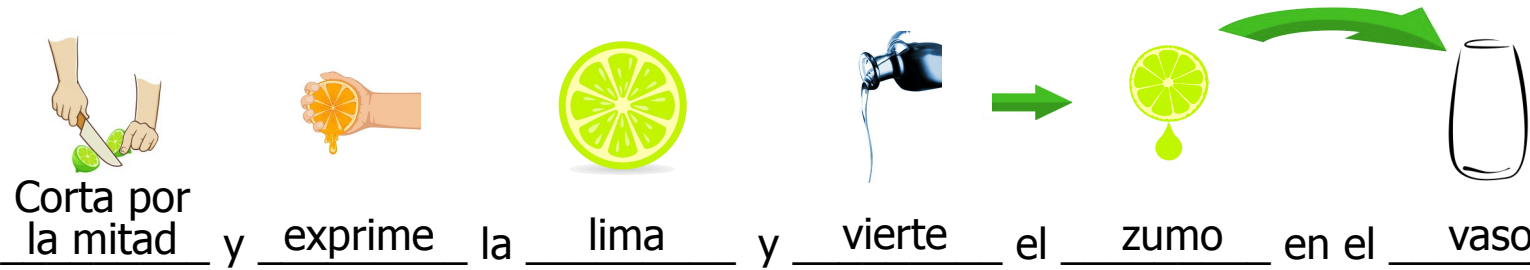
**Soluciones** / **Answer Key** / **Lösungen**

1.



Pon el azúcar en el vaso

2.



Corta por la mitad y exprime la lima y vierte el zumo en el vaso

3.



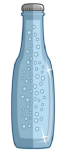
Remueve el azúcar y el zumo con la cuchara de coctel

# Preparación

( **Preparation** / **Zubereitung** )

**Soluciones** / **Answer Key** / **Lösungen**

4.



Añade el agua tónica o el agua con gas

5.



Pon las hojas de hierbabuena y los trozos de lima y máchácalos un poquito con suavidad

6.



Añade el ron y unas gotas de amargo de angostura

# Preparación

( **Preparation** / **Zubereitung** )

**Soluciones** / **Answer Key** / **Lösungen**

7.



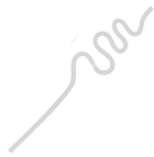
Añade el hielo picado

8.



Adorna con una rodaja de lima y una hoja de hierbabuena

9.



Pon una pajita

**Felicidades,**

tu mojito ya está listo.

**¡Salud!**

