

Recetas en inglés. Aprende inglés cocinando

Recetas en inglés. Aprende inglés cocinando. [Academia de inglés](#) en Hospitalet de Llobregat (Barcelona)

En el artículo anterior os enseñamos a utilizar las [medidas de cocina en inglés](#), debido al gran número de demanda por vuestra parte, Las recetas que realices seguro que saldrán mucho más precisas y exquisitas. Por consiguiente, si te gusta cocinar, no pierdas la oportunidad de hacerlo en inglés. Igualmente, en Gran Bretaña puedes encontrar muchos tipos de comida, sobre todo [fish and chips](#) y platos con curry como ingrediente principal. Los británicos no están considerados como los mejores cocineros del mundo. Sin embargo, gracias a la influencia de personas de todo el mundo que viven y trabajan en el Reino Unido, la cocina está mejorando. Por consiguiente, la comida del país ha mejorado mucho en los últimos años. Aunque los restaurantes tradicionales italianos, franceses y europeos no son raros en Birmingham y Leeds, lo cierto es que si quieres que tu tarea tenga éxito, debes hacerlo tú mismo. También decirte que la mejor manera de comer bien es preparar tus propias comidas. Si estás en el Reino Unido y tienes que limpiar los platos, es una buena idea saber cómo hacerlo tú mismo. Además de desarrollar la creatividad y el espíritu de equipo, cocinar en otro idioma será un agradable pasatiempo para ti.

Chunky Pancakes. El desayuno perfecto.

Ingredients:

- *1 cup all-purpose flour*
- *3 teaspoons baking powder (or a sachet of Royal)*

- *1/4 teaspoon salt*
- *3/4 cup skimmed milk*
- *3 tablespoons butter, melted*
- *2 eggs*
- *1 tablespoon white sugar*
- *1 teaspoon vanilla extract*
- *1 large banana, cut into small slices*
- *1/2 cup miniature semisweet chocolate chips*
- *1/4 cup chopped pecans or walnuts*

Method:

- 1. Combine flour, baking powder and salt.*
- 2. In a separate bowl, whisk together the skimmed milk, melted butter, eggs, sugar, and vanilla. Make a well in the centre of the dry ingredients and gently stir in the wet ingredients.*
- 3. Fold in the banana, chocolate chips, and nuts.*
- 4. Add a $\frac{1}{4}$ cupful to an oiled large frying pan over a medium heat*
- 5. Cook until bubbles appear on the surface, flip and cook until browned on the other side.*

Vanilla and nutmeg baked rice pudding

Probablemente, no haya nada más reconfortante que un tazón de arroz con leche a la antigua con mermelada por encima, porque siempre empezar el día con un buen desayuno ayuda a soportar la tensión y el estrés. Asimismo, te aportará la energía suficiente como para realizar tus tareas de forma efectiva.

Ingredients

1. 10g unsalted butter
2. 40g caster sugar
3. 80g pudding rice
4. 600ml whole milk
5. 200ml single cream
6. 1 bay leaf
7. 1 vanilla pod, split
8. Pinch freshly grated nutmeg
9. Jam to serve (optional)

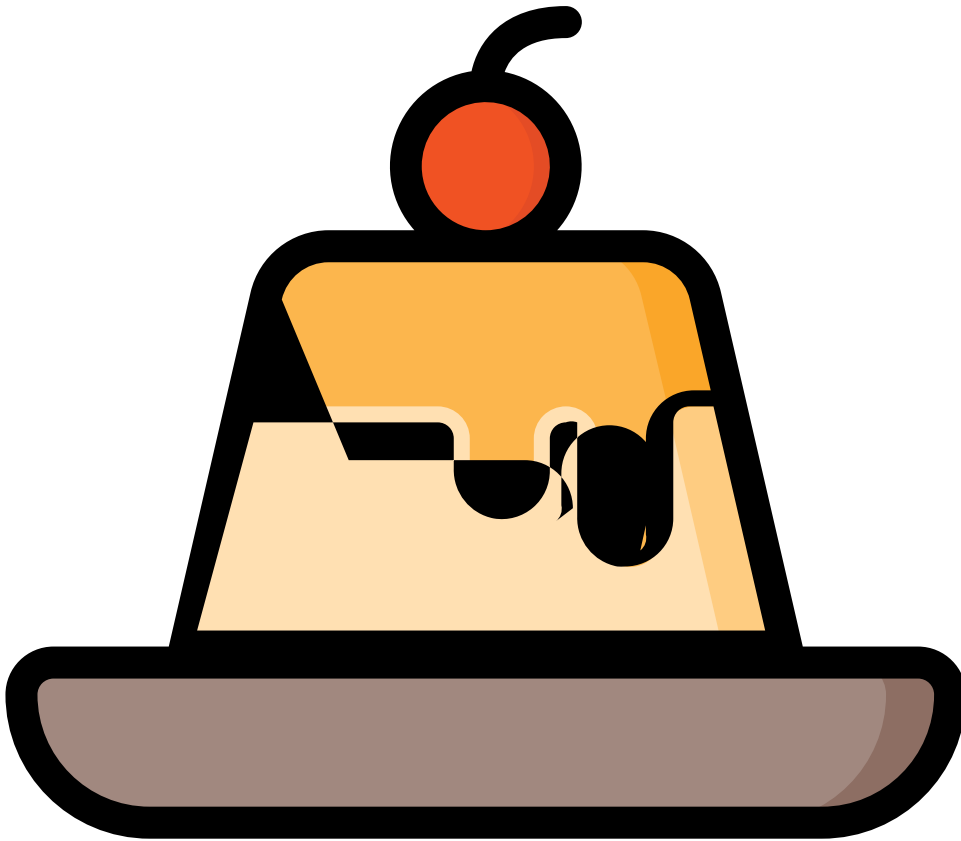
You'll also need

- 1 litre ovenproof dish

Method

1. Heat the oven to 150°C/130°C fan/gas 2. Grease a 1 litre ovenproof dish with the butter. Put the sugar, rice, milk, cream and bay leaf in a medium mixing bowl. Scrape out the seeds from the vanilla pod, then add the seeds and the scraped pod to the bowl and stir to combine. Pour into the prepared dish.
2. Sprinkle over the nutmeg, then bake in the oven for 2 hours 15 minutes. Once ready, there will be a brown skin on top of the pudding, and the rice will have swelled and become tender.
3. Make a hole in the pudding skin and remove the bay leaf and vanilla pod, then serve straightaway – with a dollop of jam if you want to.

En principio, se puede refrigerar la masa del arroz con leche hasta 48 horas o hornear el pudín hasta con 2 días de antelación. Déjelo enfriar antes de cubrirlo con film transparente y guardarlo en el frigorífico. Sobre todo, sigue leyendo este artículo sobre recetas en inglés. Aprende cocinando.



Method:

- 1. First, on the mass, we spread a layer of tomato paste with the help of a knife.*
- 2. Then, we placed a layer of Mozzarella.*
- 3. Later, we cut 20 slices of pepperoni and uniformly distributed.*
- 4. We add a few pieces of salami. By last, we sprinkle grated cheese and oregano to our taste.*
- 5. We bake for 10 to 15 minutes at 180° and ready.*

PIZZA PEPPERONI

Recetas en inglés para aprender cocinando

La pizza es una de las comidas más populares y conocidas del mundo, y con razón. Es sencilla de hacer, ideal para compartir y divertida de preparar, lo que la convierte en el plato favorito de muchos. Es fácil de preparar, pero has de seguir muy bien la receta.

Ingredients:

1. *Tomato*
2. *1 pizza mass*
3. *Mozzarella*
4. *Pepperoni*
5. *Grated*
6. *Cheese*
7. *Salami*
8. *Oregano*

Postres en el idioma inglés: vocabulario para utilizar en las recetas.

Si deseas preparar algún tipo de dulce típico de los países anglosajones, como los británicos, o los americanos lo más seguro es que la receta en el idioma inglés, estas palabras te ayudarán a descifrarla con mucha más facilidad. Por consiguiente, toma buena nota.

1. *Bake*/ hornear.
2. *Preheat*/es precalentar el horno.
3. *Baking tray*/ molde para horno.
4. *Batter o dough*/ masa.
5. *Blend*/batir.
6. *Combine*/ incorporar como por ejemplo, todos los ingredientes de una masa. También puede decirse en

inglés *fold* o *fold in*.

7. *Curdle*/ cuajar cualquier elemento.

8. *Grate*/ rallar.

9. *Grind*/ moler

10. *Ice* es un verbo/ glasear.

11. *Line the mould/pan/baking tray*: forrar el molde.

12. *Pour*: verter/echar.

13. *Slice*/ cortar en rebanadas.

14. *Sprinkle*/ espolvorear.

15. *Stiff egg whites*/ claras a punto de nieve. El verbo para batirlas en este caso es *to froth*.

16. *Time to settle*/ tiempo de reposo.

Si estas recetas en inglés te parecen que son muy fáciles de hacer, pues intenta comenzar tu propio negocio, es la época de los emprendedores Y si te apetece comienza a compartirlo en las redes para que podamos verlo y aprender de tus métodos. Aprender inglés es muy fácil, pero debes de encontrar tu motivación siempre y cuando sea en las cosas que más te agradan. Por ejemplo, poner toda tu concentración en realizar ricos pasteles en inglés.

Method:

1. *First, on the mass, we spread a layer of tomato paste with the help of a knife.*

2. *Then, we placed a layer of Mozzarella.*

3. *Later, we cut 20 slices of pepperoni and uniformly distributed.*

4. *We add a few pieces of salami. By last, we sprinkle grated cheese and oregano to our taste.*

5. *We bake for 10 to 15 minutes at 180° and ready.*

At the table – En la mesa. Recetas en inglés. Aprende cocinando.

- 71. Aperitif: aperitivo
- 72. Corkscrew: descorchador o sacacorchos
- 73. Crockery: vajilla
- 74. Cup: taza
- 75. Cutlery: cubiertos
- 76. Dessert: postre
- 77. Dessert spoon: cuchara de postre
- 78. Fork: tenedor
- 79. Glass: vaso
- 80. [Jug](#): jarra
- 81. Knife: cuchillo
- 82. Main course: plato principal
- 83. Pepper mill: molinillo de pimienta
- 84. Sauceboat: salsera
- 85. Spoon: cuchara

- 86. Starter: entrante
- 87. [Tablecloth](#) /cloth (lay the cloth): mantel (poner el mantel)
- 88. Teaspoon: cucharita
- 89. Tray: bandeja

En un principio, en la mesa existe gran variedad de palabras que puedes aprender. Es fundamental poner atención en su pronunciación. Por esta razón te invito a que descubras la misma en, por ejemplo, wordreference o en youtube. Además, te recomiendo visitar nuestros cursos para [adultos](#), [jóvenes](#) y [niños](#). Por lo tanto, es aconsejable estudio del idioma inglés de cuántas formas posibles puedas. También te recomiendo que le eches un vistazo a nuestro fantástico blog con [recurso gratis](#).

The flavors – Los sabores

- 90. Alcoholic: alcohólico
- 91. Bitter: amargo
- 92. Chewy: masticable
- 93. Fizzy: gaseoso
- 94. Fresh: fresco
- 95. Off: caducado, pasado
- 96. Ripe: maduro
- 97. Salty: salado
- 98. Savoury: especiado
- 99. Sour: agrio
- 100. Sweet: dulce

Results



#1. ¿Cuántos "eggs" necesitas para realizar "Chunky Pancakes"?

- 3 "eggs"
3 "eggs"
- La receta no lleva "eggs"
La receta no lleva "eggs"
- 2 "eggs"
2 "eggs"

#2. ¿Qué tipo de postre es "Vanilla and nutmeg baked rice pudding"?

- Arroz con leche a la antigua con mermelada
Arroz con leche a la antigua con mermelada

Flan de vainilla con arroz azucarado

Flan de vainilla con arroz azucarado

No es un postre, es un entrane

No es un postre, es un entrane

#3. ¿Qué especia contiene la receta de la Pizza Pepperoni?

True cinnamon

True cinnamon

Nutmeg

Nutmeg

Oregano

Oregano

#4. ¿Qué es "Sauceboat"?

salsera

salsera

plato llano

plato llano

vajilla

vajilla

#5. ¿Qué es "Crockery"?

Plato principal

Plato principal

Molinillo de pimienta

Molinillo de pimienta

Vajilla

Vajilla

#6. ¿Cómo se llama cuando algo está especiado?

Savoury

Savoury

Fizzy

Fizzy

Chewy

Chewy

Finish

you can now paste the shortcode onto any page or post

Imagina aprender inglés, y no cualquier inglés, sino el de los nativos. Hablarás el mismo idioma que algunas de las personas más influyentes del mundo. Imagina un nivel de fluidez inalcanzable por medios tradicionales. Podrás aprender con quien quieras, donde quieras y a tu propio ritmo. También es fácil empezar: visítanos y te lo explicamos.

¿Buscas un nuevo curso de inglés?

¡Consigue la promo de febrero!