

Установите соответствие между текстами А–Г и заголовками 1–8. Занесите свои ответы в таблицу. Используйте каждую цифру **только один раз**. В задании один заголовок лишний.

1. Lo más veraniego.
2. Tierno y delicado.
3. Se deshace en la boca.
4. Un método de conservación.
5. Usando la auténtica receta.
6. Receta con historia.
7. Es un plato universal.
8. Una sopa vivificante.

A. A los pies del acueducto romano, en la bella ciudad castellana de Segovia, el Mesón de Cándido lleva desde 1920 sirviendo la tradicional cocina castellana: asados de cordero, cochinillo en horno de leña y, por supuesto, la sopa de ajo. El nieto del fundador es ahora el responsable de este restaurante tradicional por el que han pasado celebridades del medio mundo. En los fríos inviernos segovianos, no hay nada más reconfortante que esta sopa, servida en la tradicional cazuela de barro.

B. Sin duda alguna, la paella es el plato español más popular en el extranjero aunque, desgraciadamente, no es fácil comer una buena paella fuera de nuestras fronteras. En realidad, la paella que nos sirven aquí o allá poco tiene que ver con el arroz originario que se preparaba en la huerta valenciana, acompañado de verduras y de lo que hubiera a mano. En el restaurante «Levante» situado en los alrededores de Valencia, llevan casi cuarenta años cocinando la paella a la antigua usanza.

C. La tortilla de patatas siempre está presente en las barras de los bares para tomar como tapa, en casa o imprescindible en el picnic campestre. Huevos y patatas son los ingredientes básicos, pero hay quien la prefiere también con cebolla. Incluso hay variaciones como la tortilla paisana que incluye verduras o jamón; o la tortilla Sacromonte, con sesos de cordero, típica de Granada. Se puede tomar la tortilla tanto fría como tibia o caliente, en bocadillo o en plato, con tenedor e, incluso con cuchara.

D. ¡Qué maravilla es el gazpacho! Si no existiera, habría que inventarlo. En un clima caluroso como el español, el verano no se concibe sin él, es la más conocida de las sopas frías que tienen su origen en Andalucía. Cada casa, cada cocinero tiene el gazpacho suyo que, por supuesto, es el mejor. En lo que se refiere al tradicional, se hace de tomate bien maduro, pan, ajo, aceite de oliva y un poquito de guarnición. A partir de ahí, la imaginación vuela.

E. El escabeche es una de esas genialidades culinarias que, además de permitir conservar los alimentos, los enriquece. Introducido en España por los árabes, el escabeche se ha practicado especialmente con los pescados, para que pudieran llegar a las zonas más alejadas de la costa sin estropearse, y con la caza a la que la aportación de aromas herbáceos, la untuosidad del aceite y el toque siempre alegre del vinagre, van como anillo al dedo. En La Mancha, tierra de caza, los escabeches son muy populares.

F. Allá por 1836, Bilbao, embarcada en la I Guerra Carlista, sufrió un asedio. La casualidad quiso que poco antes un comerciante local se encontrara con una cantidad enorme de bacalao a resultas de una confusión con las cifras de su pedido a Noruega. Sin embargo, este excedente sirvió para saciar el hambre de los asediados, que se las ingeniaron para resolver la situación con tan pocos ingredientes como aceite, ajo y bacalao. Así nació un milagro culinario conocido como el bacalao al pilpil.

G. Decir cordero es decir Castilla y León, por cuyas extensas mesetas discurre el pastor con su rebaño de ovejas, a veces inmenso. Pero el cordero que nos ocupa no es ese, porque no sale al campo. Se trata del cordero lechal que no ha comido nunca sino que solo se ha alimentado de la leche materna. Eso confiere a la carne ternura y un delicado sabor. Asarlo es todo un arte y no en vano, al responsable del tema se le denomina «maestro asador».

Текст	A	B	C	D	E	F	G
-------	---	---	---	---	---	---	---

