

LÉXICO CULINARIO

Demuestra tus conocimientos culinarios relacionando adecuadamente las palabras de la columna A con las de la columna B

A

B

1. Brasear	A. Engordar una salsa
2. Decantar	B. Cocer en su propio jugo a fuego lento
3. Embridar	C. Pasar una aguja enhebrada en bramante entre los muslos y las alas de un ave para darle buena forma
4. Escalfar	D. Recubrir con salsa o crema
5. Farsa	E. Picadillo de carne, pescado...para rellenar
6. Glasear	F. Dejar un manjar sumergido en un líquido
7. Lardear	G. Introducir en un alimento crudo tiras de tocino, jamón, hierbas...
8. Macerar	H. Freír ligeramente los alimentos a fuego lento antes de guisarlos
9. Marinar	I. Aromatizar con especias pescados o carnes, dejándolos en reposo
10. Mechar	J. Envolver, antes de asar, en lonchas de tocino
11. Napar	K. Abrillantar un alimento con un líquido
12. Rehogar	L. Recubrir con salsa o crema
13. Saltear	M. Cuajar en agua hirviendo
14. Trabar	N. Freír con poco aceite, agitando el alimento para que no se tueste