**SpanyolMánia magazin 1. szám „Tapas” rovat**

**Chiste – la suegra y los coches**

Una suegra salió a pasear con uno de sus tres yernos. Mientras pasaban por el parque, la señora se resbala, cae en el lago y empieza a ahogarse. Sin dudarlo un momento, el yerno se tira al agua y la rescata.
Al día siguiente, el yerno sale y encuentra un coche último modelo con una nota pegada en el parabrisas: "Gracias de parte de tu suegra, que te quiere. "
Una semana después la suegra sale a pasear con su segundo yerno. Al pasar por el mismo lago, la señora se vuelve a resbalar y cae al agua. De inmediato su segundo yerno se mete al lago y la salva.
Al día siguiente, el segundo yerno encuentra frente a su casa un coche último modelo y una nota que dice: " Gracias de parte de tu suegra, que te quiere."
Una semana más tarde la suegra sale a pasear con su tercer yerno. La historia se repite, y la señora se cae al lago.
Sólo que esta vez el yerno se sienta en el suelo y se ríe mientras ve a la señora ahogarse y hundirse. en el agua.
Al día siguiente, el tercer yerno sale y encuentra un coche último modelo con una nota en el parabrisas: "Gracias de parte de tu suegro, que te quiere. "



**Vocabulario**

la suegra – anyós

el yerno – vej

resbalarse – megcsúszik

el lago – tó

ahogarse – fuldoklik / megfullad

tirarse al agua – a vízbe veti magát

rescatar – megment

un coche último modelo – egy legújabb típusú autó

el parabrisas – szélvédő

reírse – nevet

hundirse – elsüllyed

el suegro – após

**Receta – Pastel de carne con puré de patatas**

**Ingredientes**

|  |
| --- |
| **Para la carne**600 gr de carne picada de ternera1 pimiento rojo1 pimiento verde2 dientes de ajo1 puerro250 gr de tomate trituradoorégano½ vaso de vino tinto1 vaso de caldo de carnequeso parmesano rallado**Para el puré**1kg de patatasaguasalmantequilla |

1º.- Comenzamos picando en trocitos pequeños el **puerro, los 2 dientes de ajo y los pimientos rojo y verde**, y los ponemos a pochar en una sartén grande con un chorrito de aceite. Pasados 2-3 minutos, añadimos la **carne picada de ternera** salpimentada al gusto, espolvoreamos un poco de orégano, y removemos hasta que veamos que la carne va cogiendo color.

2º.- Incorporamos el **½ vaso de vino tinto**, y dejamos que reduzca. En ese instante, echamos el **tomate triturado (o frito)** y el **vaso de caldo de carne**. Ponemos a fuego medio, y dejamos que vaya reduciendo el caldo y el tomate, sin prisas, hasta que veamos que la carne y la verdura forma una salsa sabrosa (es importante que no quede líquido).

3º.- Mientras la carne se va guisando, podemos ir preparando el **puré de patatas casero**. Para ello ponemos en una cazuela grande agua con sal, y cuando rompa a hervir añadimos las patatas peladas y en trocitos, y dejamos en ebullición unos 25-30 minutos, o hasta que veamos que están blanditas.

4º.- Cuando las patatas estén en su punto, trituramos con un pasapuré, y añadimos un trocito de mantequilla, que al entrar en contacto con el puré de patata caliente se derretirá en cuanto lo removamos un poco. Probamos de sal, y ya tenemos un **puré de patatas casero** estupendo.

5º.- Por último, en una fuente apta para horno, ponemos una capa fina de nuestro estupendo puré de patata casero, y encima todo el **guiso de carne picada con verduras**, y seguidamente cubrimos con el resto del **puré**. Espolvoreamos abundante **queso parmesano rallado**, y metemos a gratinar en el horno hasta que quede dorado.

**Keresd meg az alábbi szókapcsolatokat a receptből!**

reszelt parmezán sajt –

2-3 perc elteltével –

ízlés szerint sózott-borsozott, apróra vágott marhahús –

mérsékelt tűzre tesszük –

ne maradjon folyadék –

amikor forrni kezd –

krumplinyomóval összenyomjuk –

házi krumplipüré –

sütésálló tál –

a maradék pürével –

betesszük pirulni a sütőbe –

**Megoldókulcs**

reszelt parmezán sajt – queso parmesano rallado

2-3 perc elteltével – pasados 2-3 minutos

ízlés szerint sózott-borsozott, apróra vágott marhahús **– carne picada de ternera** salpimentada al gusto

mérsékelt tűzre tesszük – ponemos a fuego medio

ne maradjon folyadék – no quede líquido

amikor forrni kezd – cuando rompa a hervir

krumplinyomóval összenyomjuk – trituramos con un pasapuré

házi krumplipüré **– puré de patatas casero**

sütésálló tál – fuente apta para horno

a maradék pürével – con el resto del **puré**

betesszük pirulni a sütőbe – metemos a gratinar en el horno