

Actividad 6c del cap. 4 Mundos en palabras

Text original en inglés	Traducción inexperta	Tipo de inadecuación	Traducción experta
Aubergine melts	Berenjenas fundidas	FS	Berenjenas con queso fundido
Skill level	Nivel de destreza	Gen	Nivel de dificultad
Serves 4	Sirve a 4	SS	Para cuatro personas
Method	Método	Gen	Preparación
3 tbsp olive oil	3 cucharaditas de aceite de oliva	FS	3 cucharadas de aceite de oliva
2 aubergines, halved lengthwise	2 berenjenas partidas por la mitad	Sup	2 berenjenas cortadas a la larga
5 oz.	5 onzas	Gen	150 gr.
Mozzarella, drained	Mozzarella, escurrida	P	Mozzarella escurrida
Handful basil leaves	Un puñado de albahaca	Lex	Un manojo de albahaca
Heat	Hay que calentar	Gen	Se calienta
200°C/fan 180°C/gas 6	200 °C/ventilador 180°C/gas 6	Ad	200°C
Drizzle	Salpique	MD	Se rocían
Over the aubergine	Sobre la berenjena	C ("berenjena" es un sustantivo contable)	Sobre las berenjenas
Until softened	Hasta ablandadas	SS	Hasta que se ablanden
Arrange	Arreglar	FS	Se colocan
Return to oven	Devolver al horno	Lex	Se vuelven a meter al horno
Scatter over	Esparcir	MD	Adornar
Couscous	Couscous	Ort	Cuscús

## Actividad 8 del cap. 4 Mundos en palabras

### Receta 1

Limpia y riega los trozos de rape y ponlos en un bol. Pica el ajo finamente, agrégalo al bol y sazona con pimentón. Espolvoréalo con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y remuévelo para que se embadurne. Deja que se macere el rape de un día a otro. Coloca una cazuela con un buen chorro de aceite de oliva. Añade el ajo laminado y un trozo de guindilla y deja que se infusione el aceite a fuego suave. Trocea el pan y sofríelo.

Cubre el conjunto con agua e introduce el rape en la cazuela. Deja que hierva durante una hora.

Sirve en un plato hondo la sopa de ajos con rape. Adórnala con los rabitos de cebolleta.

### Receta 2

Se reserva un vaso de leche y se pone el resto a calentar en una cazuela. Después, se agrega la leche condensada, la rama de canela y la corteza de limón. Cuando esté caliente se cuela la leche y se reserva.

Se pone la harina de maíz refinada en un bol.

Se vierte la leche fría y se mezcla bien. Después, se agrega encima el resto de la leche caliente y se remueve bien todo hasta que no queden grumos.

Se pasa la mezcla a una cazuela y se cocina a fuego suave hasta que se espese. Se pasa a una fuente y se extiende. Dejar que se enfríe. Se desmolda y se corta la crema en cuadrados. Se rebozan los cuadrados en harina y huevo batido y se fríen en una sartén con aceite caliente. Se escurren sobre un plato forrado con papel absorbente de cocina.

Para servirla, se espolvorea la leche frita con azúcar y canela y se decora con unas hojas de menta.