



# Vocabulario sobre comida



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Cocinando



Crudo	Raw
Asar	To roast
Asar a la parrilla	To grill
Calentar	To heat
Hornear	To bake
Cocinar / Cocer	To cook
Condimentar	To season

Cortar	To cut / to chop
Descongelar	To defrost
Estofar / Guisar	To stew
Freír	To fry
Hervir	To boil
Pelar	To peel
Remover	To stir



# Cocinando

Apetito	Appetite
Carta de vinos	Wine list
Comedor	Dining room
Glotonería	Gluttony
Hora de cenar	Dinnertime
Libro de cocina	Cookbook

Preparar la comida	To make lunch
¡Que aproveche!	Enjoy your meal!
Quitar la mesa	To clear the table
Sed	Thirst
Servir	To serve
Poner la mesa	To lay the table



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Ingredientes

Aceite de girasol	Sunflower oil
Ajo	Garlic
Albaricoque	Apricot
Almendra	Almond
Apio	Celery
Arroz	Rice
Avellana	Hazelnut

Bacalao	Cod
Beicon	Bacon
Berenjena	Eggplant
Bocadillo	Sandwich
Brécol	Broccoli
Cacahuete	Peanut
Calabaza	Pumpkin



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>







**Comida callejera y tradicional de Colombia**



# Arepa



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Empanadas



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>





# Pastel de papa y yuca



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Almojabanas, pandeyucas y buñuelos



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>

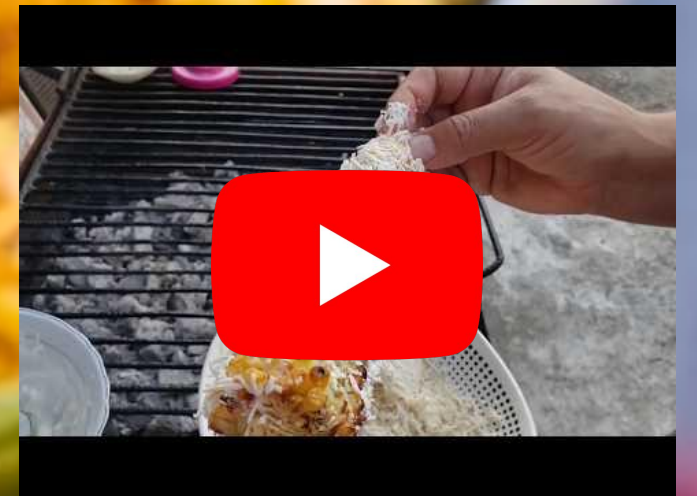


# Picada





# Mazorca asada



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



Avena



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Mazamorra



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Las obleas



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Gelatina de Pata

**Gelatina Blanca**  
PATA DE RES



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Mango biche



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Salpicón de frutas



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Raspado



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Cholado



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>

# Guanabano



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>





**Comida tradicional**



# Ajiaco

El ajiaco es un sopa típica de la zona de Bogotá. Se prepara con pollo desmenuzado, papas criollas, papas blancas, papas sabaneras, maíz y guasca.



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Bandeja Paisa

Es un plato de arroz, frijoles, carne molida, chorizo, chicharrón, arepa, huevo y aguacate.

Se puede encontrar en muchas partes de Antioquia.



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Sancocho

Se trata de una sopa con papas criolla, plátano verde, yuca, mazorca, pollo y se acompaña con aguacate y arroz.



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Trucha al ajillo

La trucha va presentada en una bandeja, recubierta entera por una salsa blanca de ajo con gambitas.



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Pargo Frito y arroz de coco

Es uno de los platos típicos del Caribe Colombiano. Es una receta sencilla y que encontrarás en muchos restaurantes locales: se fríe el pargo (tipo de pescado) y se acompaña con patacones y arroz con coco .



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>



# Lechona

Se prepara rellenando al cerdo -sin retirarle la piel- con guisantes, arroz y especias.

Para asegurar que la carne esté tierna, se cocina en horno por hasta 10 horas y se sirve acompañada con arepas.



Elaborado por <https://espanoltodoenuno.com/>