

Fifth Grade Spanish - 5 day plan - March 2020

¡Hola quinto grado! ¡Vas a cocinar una cena para tu familia!

Hi fifth grade! You're going to cook dinner for your family! The recipe is for a vegetarian Spanish rice dish. I will post this recipe and other options in the future in our Spanish Google classroom . You can prepare this recipe for your family for lunch/ **almuerzo** or dinner/**cena**. You will need to have all of the ingredients and utensils before making it. Make sure you have an adult to help you with this activity. Muchas gracias to your adult for their supervision and support!!!

Reflection of Cooking Activity:

After you have made your recipe create a google doc with the title Cooking Activity Reflection and answer these two questions:

1. Write 10 words in Spanish and English that you learned from this recipe.
2. Did you like this recipe? Why or why not?



Arroz vegetariano - con garbanzos y frutas secas [Arroz vegetariano con garbanzos y frutas secas](#)

preparación 15 minutos horneado 30 minutos tiempo total 45 minutos
4 porciones

Fifth graders, look up the words you don't know on Spanishdict.com which is an excellent online dictionary.

Ingredientes:

- 1 lata de **garbanzos**, drenados y enjuagados
- 3 cucharadas grandes de **aceite de oliva**
- 1 cabeza entera de **ajo**, (take about ¼ inch off the top of the head to expose the garlic cloves)
- 2 dientes de **ajo**
- ¾ taza de varias **frutas secas** como ciruela pasa, dátiles, y albaricoques secos (dried prunes, dates, and apricots)
- 1 **cebolla** en rebanadas
- ½ taza de **tomates cherry** en rebanadas a lo largo
- 1 cucharada grande de **pasta (concentrado) de tomate**
- 1 cucharadita de **paprika**
- 2 ½ tazas de **caldo de vegetales o (or) caldo de pollo**
- 1 ¼ tazas de **arroz**
- **Opcional** - ¼ taza de **almendras** (crushed slivers of raw almonds)

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 400 grados
2. **Cacerola segura del horno (like a cast iron pan)**
3. Sauté la cebolla en 2 cucharadas de aceite de oliva hasta que se carameliza (color café claro)
4. Agregue el ajo molido (minced garlic) por 30 segundos
5. Agregue ½ de las frutas picadas
6. Agregue la pasta de tomate y los tomates cherry y mezcla
7. Agregue la paprika, los garbanzos, el caldo y sal
8. Agregue el arroz y mezcla
9. Pon el ajo entero en el centro de carcerola y pon 1/2 las frutas picadas encima del arroz.

10. Pon más o menos 1 cucharada de aceite de oliva encima del ajo entero
11. Hornear el arroz durante 30 minutos en el horno
12. Opcional: Sauté la almendras en un sartén durante 1-2 minutos y agregue las almendras cuando el arroz está listo.

¡Buen provecho!