

BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL

ÉPREUVE ORALE SPÉCIFIQUE – ESPAGNOL

DNL

CUISINE

COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

SUJET N°2

SECTION EUROPÉENNE

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 20 minutes

La calculatrice et le dictionnaire ne sont pas autorisés.

CROQUETAS

Tarea:

Elige una región de España y propón una receta de croqueta con productos de la zona.

Vocabulario:

- 1) **versatilidad:** *adaptabilité*
- 2) **pasa de moda:** *démodé*
- 3) **pesada:** *lourde*
- 4) **un sinfín:** *une infinite*
- 5) **vanguardistas:** *d'avant garde*
- 6) **variopintos:** *coloré*

4 TIPOS DE CROQUETAS QUE DEBES PROBAR ALGUNA VEZ EN TU VIDA

Las de jamón son un clásico, pero también se pueden elaborar con muchos otros ingredientes gracias a su increíble **versatilidad** (1). ¿Os apetece innovar con las más originales?

La croqueta es casi un arte en España y una de las elaboraciones más clásicas de nuestra cultura culinaria. Las de jamón, producto patrio por excelencia, son toda una referencia en restaurantes, bares y casas de todo el país. Una receta que nunca **pasa de moda** (2), siempre y cuando esté bien hecha: crujiente por fuera, cremosa al bocado y no demasiado aceitosa y **pesada** (3) al paladar. No obstante, éstas admiten otros acompañantes como los champiñones o los restos del cocido. Y es que las croquetas, debido a su polivalencia, acogen una gran variedad de ingredientes, dando lugar a un **sinfín** (4) de recetas originales en diferentes restaurantes españoles, siendo algunas merecedoras de una estrella Michelin.

Croquetas de Dabiz Muñoz

El cocinero español con tres estrellas Michelin, Dabiz Muñoz, conocido por realizar elaboraciones **vanguardistas**(5), que combina todo tipo de alimentos para crear experiencias culinarias únicas, es también el autor de las famosas croquetas de Cristina Pedroche, uno de los platos más **variopintos** (6) y originales que se pueden encontrar en el sector actual.

Siguiendo su estilo personal y en homenaje a su pareja sentimental, las croquetas de Muñoz están elaboradas con una mezcla de atún, kimchi coreano, leche de oveja, té Lapsang Souchong y salsa XO, la cual es originaria de Hong Kong y se crea mezclando mariscos y pescados. Una receta que combina muchos elementos de la cocina asiática con cierto aire español.

https://www.alimente.elconfidencial.com/gastronomia-y-cocina/2020-01-02/recetas-croquetas-originales_1630547/