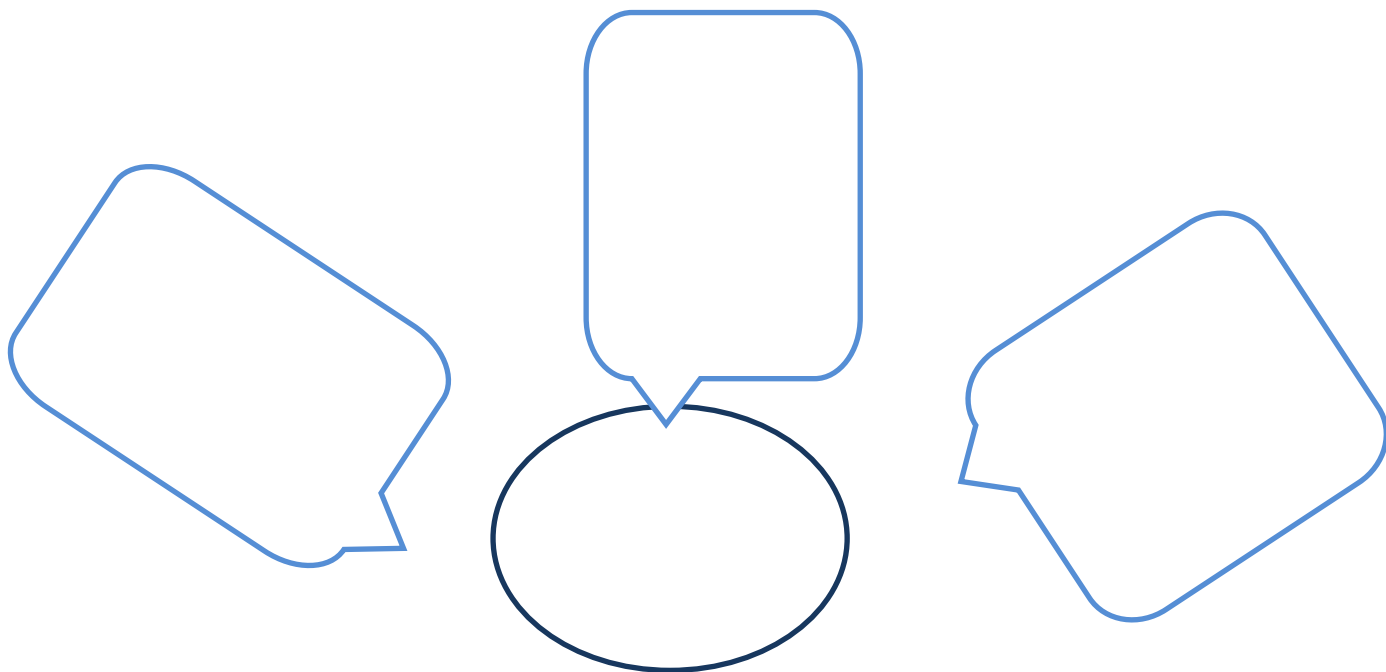


El imperativo

Ve los ejemplos siguientes:



✓ **Pasen, abre y abrid** son formas del imperativo.



➤ Se usa para:

- Órdenes e instrucciones: **Envíe** esta carta, Sr. Juan, por favor.
Abra con cuidado.
¡Policía! **Abran** la puerta.
- Peticiones e invitaciones: **Abre** la puerta, por favor.
Coged un pastel. Están muy ricos.
- Consejos, sugerencias o advertencias: **Come** más. Estás muy delgado.
Trabaja o tendrás problemas.
- Dar permiso: ¿Puedo pasar? – Sí, por supuesto, **pasa**.

Rellena los huecos con los verbos en imperativo:

PAELLA VALENCIANA

Ingredientes para 6 / 8 personas

1 pollo de 1 kg
500 gr de conejo
200 gr de judías verdes
200 gr de habas
1 pimiento verde
3 tomates maduros
600 gr de arroz
azafrán, sal, aceite de oliva



Tiempo de realización 1 hora y 30 minutos

Preparación

1. _____ (Verter) el aceite en una paellera y cuando esté bien caliente, _____ (rehogar) el pollo y el conejo troceados, dándoles vueltas para que se doren por igual
2. _____ (Añadir) el pimiento cortado en trozos, las judías cortadas y las habas; dejar unos 5 minutos y _____ (añadir) los tomates sin piel y troceados, _____ (dejar) cocer otros 5 minutos.
3. _____ (Agregar) el agua caliente casi a punto de ebullición (unos 2,5 litros).
4. _____ (Cocer) a fuego vivo; luego más suave hasta que estén cocidas las carnes unos 40 minutos. _____ (Añadir) una pizca de azafrán y _____ (comprobar) el punto de sal.
5. _____ (Comprobar) el nivel del agua, debe estar justo debajo de los remaches de las asas.
6. _____ (Añadir) el arroz, (el agua tiene que estar hirviendo) esparciéndolo todo por igual, para que quede lo mejor repartido posible.
7. _____ (Dejar) el fuego vivo unos 10 minutos, luego _____ (bajar) la intensidad del fuego y _____ (dejarlo) cocer unos 8 minutos más. _____ (Dejarlo) unos cinco minutos antes de servir.

Corrección:

Rellena los huecos con los verbos en imperativo:

PAELLA VALENCIANA

Ingredientes para 6 / 8 personas

1 pollo de 1 kg
500 gr de conejo
200 gr de judías verdes
200 gr de habas
1 pimiento verde
3 tomates maduros
600 gr de arroz
azafrán, sal, aceite de oliva



Tiempo de realización 1 hora y 30 minutos

Preparación

1. **Vierta** (Verter) el aceite en una paellera y cuando esté bien caliente, **rehogue** (rehogar) el pollo y el conejo troceados, dándoles vueltas para que se doren por igual
2. **Añada** (Añadir) el pimiento cortado en trozos, las judías cortadas y las habas; dejar unos 5 minutos y **añada** (añadir) los tomates sin piel y troceados, **deje** (dejar) cocer otros 5 minutos.
3. **Agregue** (Agregar) el agua caliente casi a punto de ebullición (unos 2,5 litros).
4. **Cuece** (Cocer) a fuego vivo; luego más suave hasta que estén cocidas las carnes unos 40 minutos. **Añada** (Añadir) una pisca de azafrán y **compruebe** (comprobar) el punto de sal.
5. **Compruebe** (Comprobar) el nivel del agua, debe estar justo debajo de los remaches de las asas.
6. **Añada** (Añadir) el arroz, (el agua tiene que estar hirviendo) esparciéndolo todo por igual, para que quede lo mejor repartido posible.
7. **Deje** (Dejar) el fuego vivo unos 10 minutos, luego **baje** (bajar) la intensidad del fuego y **déjelo** (dejarlo) cocer unos 8 minutos más. **Déjelo** (Dejarlo) unos cinco minutos antes de servir.

Escola de Hotelaria e Turismo do Fundão
Espanhol II

