

# LAS RECETAS DE



Vaughan

# INTRODUCCIÓN

**Up tops! Down low! We're in Pandakitchen! Let's go!** ¡Bienvenid@ a Pandakitchen! ¿Estás preparad@ para adentrarte en el mundo culinario de mano de Panda y Julia Macaroni? En este libro aprenderás a preparar 15 riquísimas recetas del programa *Pandakitchen con Julia Macaroni*. Te presentamos los ingredientes de cada receta, qué utensilios necesitas para elaborarla y te explicamos, paso a paso, cómo hacer las 15 delicias que incluyen una gran variedad de platos para cada ocasión. Además, podrás jugar al famoso **Tasty Table Game** y repasar palabras clave del mundo de la cocina en inglés icon **Julia Macaroni's Culinary Dictionary!**

Ya sabéis...



Aquí en Pandakitchen vas a aprender  
de comida y sabores  
de ingredientes y colores.  
Todo vas a cocinar,  
todo vas a degustar;  
desde platos muy sabrosos  
ihasta postres deliciosos!  
Y que no se me olvide...  
que aquí además  
en nuestra PandaKitchen  
iinglés aprenderás!  
So let's start now  
and cook something yummy,  
so you can put it in your tummy!



¿Tienes las mangas remangadas? ¿Las manos están limpias? ¿El delantal puesto? ¡Pues a cocinar y a pasártelo genial en inglés!

Julia Macaroni & PANDA

# ÍNDICE

Receta 1: <b>Quiche Lorraine</b> .....	página 08
Receta 2: <b>Salmón con verduras al horno</b> .....	página 14
Receta 3: <b>Ensalada de pasta</b> .....	página 20
Receta 4: <b>Burritos de pollo con salsa tzatziki</b> .....	página 26
Receta 5: <b>Pizza</b> .....	página 32
Receta 6: <b>Quesadillas de verduras asadas con guacamole</b> .....	página 38
Receta 7: <b>Muffins de calabacín</b> .....	página 44
Receta 8: <b>Tartaletas de espinacas y brócoli</b> .....	página 50
Receta 9: <b>Orejitas de queso y membrillo</b> .....	página 56
Receta 10: <b>Nuggets de pollo con ketchup casero</b> .....	página 62
Receta 11: <b>Cake pops</b> .....	página 68
Receta 12: <b>Tarta de galletas y chocolate</b> .....	página 74
Receta 13: <b>Bolitas dulzonas</b> .....	página 80
Receta 14: <b>Bizcocho de plátano</b> .....	página 86
Receta 15: <b>Tartaleta de lima</b> .....	página 92

# QUICHE LORRAINE



**¿ALGUNA VEZ HAS PROBADO UNA TARTA SALADA?**

¡Hoy es el día porque vamos a hacer una deliciosa quiche lorraine! La quiche lorraine es una tarta salada que viene de Francia y se lleva comiendo más de 400 años!

Siempre antes de cocinar ¡nos lavamos las manos!

LET'S WASH OUR HANDS!

Pista  
1

Here are the **ingredients!**

### Ingredientes

1 lámina de masa quebrada

6 lonchas de jamón de york

50 gramos de beicon  
en taquitos

3 huevos

250 gramos de leche

250 gramos de nata

sal & pimienta negra

1 pizca de tomillo fresco

1/2 taza de queso emmental

### Ingredients

1 sheet of short pastry

6 slices of ham

50 grams of beicon  
cubes

3 eggs

250 grams of milk

250 grams of cream

salt & black paper

1 pinch of fresh thyme

1/2 a cup of Emmental



¿Y qué **utensilios** vamos a necesitar? Te lo cuento, **we will need...**



a fork  
un tenedor



a pair of scissors  
unas tijeras



small tart molds  
pequeños moldes  
de tartaletas



a whisk  
unas varillas de batir



a big bowl  
un bol grande

# LET'S START!



¡Acuérdate de siempre cocinar con un adulto!



## English tip

¿Sabes cómo se dice **180 grados** en inglés? **We say: one hundred and eighty degrees.**

¿Por qué hacemos esto? **Why do we do this?** Lo hacemos para que entre un poco de aire y la masa no se infle.

Pista  
2

## PASOS

1 Precalienta el horno a 180 grados.

2 Coge una **lámina de masa quebrada** y ponla con cuidado en los moldes de tartaleta.

3 **Pincha** la masa con un tenedor.

4 **Hornea** la masa quebrada durante 15 minutos.

5 Mientras, ¡empecemos con el **relleno**! Usando las tijeras, corta el jamón de york en cuadraditos y espolvoréalo con un poquito de tomillo.

## STEPS

1 **Preheat the oven to 180 degrees.**

2 **Take a sheet of short pastry and carefully put it in the tart molds.**

3 **Prick the dough with a fork.**

4 **Bake the short pastry for 15 minutes.**

5 **Meanwhile, let's start with the filling! Using the scissors, cut the ham in squares and sprinkle it with some thyme.**



Cut, cut,  
cut, cut,  
cut!

# THE TASTY TABLE GAME



Which food goes where? ¡Escribe los alimentos en su categoría correspondiente! Tick-tack, tick-tack!



**salt**  
sal



**ham**  
jamón york



**pepper**  
pimienta



**cream**  
nata



**shrimp**  
langostino



**thyme**  
tomillo



**milk**  
leche



**tuna**  
atún



**goat's cheese**  
queso de cabra

## Fish, seafood & meat

---



---



---

jamón york,  
atún, langostino

## Dairy products

---



---



---

leche, nata,  
queso de cabra

## Condiments

---



---



---

sal, pimienta,  
tomillo

# Julia Macaroni's

## Culinary Dictionary

¡Cuánto hemos aprendido hoy!  
¡Seguramente ya sabes cómo se dicen en inglés las siguientes palabras!  
**Right?**



Spanish	English
una lámina de masa quebrada	<b>a sheet of short pastry</b>
pinchar	<b>to prick</b>
hornear	<b>to bake</b>
relleno	<b>filling</b>
cascar	<b>to crack</b>
batir	<b>to beat</b>
añadir	<b>to add</b>
salpimentar	<b>to season</b>
remover	<b>to mix</b>
verter	<b>to pour</b>