

# ACTIVIDAD N°2



## Gastronomía bribri



## Con la descripción de cada receta, identifica el plato de la gastronomía bribri.

Al plátano verde se le quita la cáscara, se ralla, se coloca en una vasija con la cantidad de agua que se va a utilizar, se bate con un molinillo, se le añade azúcar al gusto, se echa en una paila y se deja al fuego para que hierva durante un minuto antes de ser servido.

Quiero probar \_\_\_\_\_.

Se limpia bien la cabeza de chanco, se corta en trozos, se coloca en una olla y se le agrega la verdura, entre otras, ñame, yuca, plátano o banano; se le añade culantro, cebolla y orégano; se revuelve bien y se pone a hervir. Después se cubre con una hoja para que termine de cocinarse.

Quiero probar \_\_\_\_\_.

Se pela la yuca, se ralla, se le agrega azúcar o sal al gusto, se le pone un poquito de harina para que pueda amarrar, se revuelve bien, se bate y se fríe con poco aceite.

Qué deliciosa \_\_\_\_\_.

Se lavan bien las hojas, se ponen a cocinar, se vuelven a lavar, se pican y se añade el resto de los ingredientes necesarios; se colocan en una olla con poco aceite y se deja sofreír por un minuto antes de servir.

Muy nutritiva \_\_\_\_\_.