

La famosa tortilla española

En este episodio:

- ¿Tienes hambre? Hoy hablamos de un famoso plato español: la tortilla española.
- En la segunda parte, practica con una mini-historia de preguntas y respuestas: Jaime, un aprendiz de cocinero, tiene un problema al preparar una tortilla, y provoca una situación inicialmente catastrófica.

¡Hola! Soy Óscar, y gracias por escuchar este episodio. Desde 2013 ayudo a miles de estudiantes a hablar español con un método natural y efectivo, sin gramática ni ejercicios aburridos. Hablar español es más fácil de lo que parece: solo necesitas las técnicas y materiales adecuados.

Consigue el texto del episodio en la sección del podcast en unlimitedspanish.com

ESPAÑOL

¿Tienes hambre? Yo también. Hoy vamos a hablar de una estrella de la cocina española: la tortilla de patatas. Es sencilla y siempre aparece cuando hace falta. Si España tuviera un emoji de comida, sería una tortilla redonda y dorada.

La tortilla de patatas, también llamada tortilla española, necesita pocas cosas para ser deliciosa: huevos, patatas, aceite de oliva y sal. Nada más. Bueno... casi. Hay un detalle que puede dividir amistades y familias: ¿con cebolla o sin cebolla? La cebolla es “onion” en inglés. Unos dicen que la cebolla hace la tortilla más jugosa. Otros prefieren el sabor limpio de patatas y huevos. ¿Y tú qué piensas? Yo confieso algo: me gusta más con

ENGLISH

Are you hungry? I am too. Today we are going to talk about one of the stars of Spanish cooking: the potato omelette. It is simple and always shows up when needed. If Spain had a food emoji, it would be a round, golden omelette.

The potato omelette, also called the Spanish omelette, needs very few things to be delicious: eggs, potatoes, olive oil, and salt. Nothing else. Well... almost. There is one detail that can divide friends and families: with onion or without onion? Cebolla means “onion” in English. Some say onion makes the omelette juicier. Others prefer the clean taste of potatoes and eggs. And what do you think? I will confess something: I like it better with

cebolla, pero he probado tortillas increíbles sin cebolla.

¿De dónde viene este plato tan querido? Hay varias historias. Una dice que nació en Navarra, en el siglo XIX, durante una guerra. Alguien preparó una tortilla rápida para un general. Otra versión sitúa el origen en Extremadura, en el siglo XVIII. No lo sabemos con seguridad, pero sí sabemos esto: con ingredientes baratos, la tortilla se hizo popular en toda España.

La tortilla es versátil. La puedes comer en el desayuno con un café, en bocadillo para el almuerzo, o en la cena con una bebida fría. Es perfecta para llevar a un picnic o a una fiesta. En muchas casas, la abuela dice: “La mía es la mejor”. Y nadie discute... o sí, pero con la boca llena.

Además, cada persona tiene su truco. Algunos añaden pimientos. Otros ponen un poco de chorizo. En los bares se sirven pinchos de tortilla, que son porciones pequeñas, ideales para acompañar una cerveza o un vaso de vino. Si visitas España, verás pinchos de todo tipo... Es como una pasarela de moda, pero de huevo y patata.

Cocinarla tiene su arte. Cortas las patatas, las fríes en aceite de oliva a fuego medio, mezclas con los huevos batidos y, cuando la mezcla cuaja, llega el momento dramático: darle la vuelta. Más de una vez puede acabar en desastre.

La tortilla también genera historias curiosas. En una ciudad del norte hicieron una tortilla gigante de más de una tonelada. Usaron miles de huevos y montañas de patatas. Necesitaron más organización que en un concierto.

onion, but I have tried incredible omelettes without onion.

Where does this beloved dish come from? There are several stories. One says it was born in Navarre in the nineteenth century, during a war. Someone prepared a quick omelette for a general. Another version places its origin in Extremadura in the eighteenth century. We do not know for sure, but we do know this: with cheap ingredients, the omelette became popular all over Spain.

The omelette is versatile. You can eat it for breakfast with a coffee, in a sandwich for lunch, or for dinner with a cold drink. It is perfect to take to a picnic or a party. In many homes, grandma says, “Mine is the best.” And nobody argues... or maybe they do, but with their mouth full.

Besides that, every person has their own trick. Some add peppers. Others add a little chorizo. In bars, they serve pinchos de tortilla, which are small portions, ideal to go with a beer or a glass of wine. If you visit Spain, you will see all kinds of pinchos... It is like a fashion show, but with egg and potato.

Cooking it has its art. You cut the potatoes, fry them in olive oil over medium heat, mix them with the beaten eggs, and, when the mixture sets, the dramatic moment arrives: flipping it over. More than once, it can end in disaster.

The omelette also creates curious stories. In a northern city, they made a giant omelette weighing more than a ton. They used thousands of eggs and mountains of potatoes. It took more organization than a concert.

Y luego están los turistas. Muchos llegan pensando que la tortilla es como la mexicana: fina y de maíz. Se sorprenden cuando ven un plato redondo y esponjoso. “¿Esto qué es?”, preguntan. Pues es una delicia que, cuando la pruebas, entiendes por qué los españoles discuten tanto sobre la cebolla.

Si vienes a España, no te vayas sin probarla. Y si te animas a hacerla en casa, encontrarás miles de vídeos con recetas paso a paso. Así que, si quieres, puedes mandarme un mensaje y contarme tus aventuras al cocinar una tortilla.

And then there are the tourists. Many arrive thinking the tortilla is like the Mexican one: thin and made of corn. They are surprised when they see a round, fluffy dish. “What is this?” they ask. Well, it is a delight that, when you taste it, helps you understand why Spaniards argue so much about onion.

If you come to Spain, do not leave without trying it. And if you feel like making it at home, you will find thousands of videos with step-by-step recipes. So, if you want, you can send me a message and tell me about your adventures cooking an omelette.

Mini-historia

Muy bien. Ahora vamos a practicar con una pequeña mini-historia de preguntas y respuestas. Te recomiendo respuestas cortas y rápidas. Intenta no traducir mentalmente. Puedes pausar el audio si lo ves necesario.

Empecemos:

ESPAÑOL

ENGLISH

⇒ *Jaime, el nuevo aprendiz de cocina, tiene que preparar una tortilla de patatas.*

¿Quién tiene que preparar una tortilla de patatas?

Jaime. Jaime tiene que preparar una tortilla de patatas.

¿Es Jaime un chef experimentado?

No, no es un chef experimentado. Es el nuevo aprendiz de cocina.

¿Qué tiene que preparar Jaime?

Una tortilla de patatas. Tiene que preparar una tortilla de patatas.

⇒ *Al intentar darle la vuelta, Jaime lanza la tortilla accidentalmente justo encima de la cabeza del chef.*

¿Intenta Jaime darle la vuelta a la tortilla?

Sí, Jaime intenta darle la vuelta a la tortilla.

¿Logra Jaime darle la vuelta correctamente?

No, no logra darle la vuelta correctamente. La lanza accidentalmente justo encima de la cabeza del chef.

¿Dónde termina la tortilla?

⇒ *Jaime, the new kitchen apprentice, has to prepare a potato omelette.*

Who has to prepare a potato omelette?

Jaime. Jaime has to prepare a potato omelette.

Is Jaime an experienced chef?

No, he is not an experienced chef. He is the new kitchen apprentice.

What does Jaime have to prepare?

A potato omelette. He has to prepare a potato omelette.

⇒ *While trying to flip it over, Jaime accidentally throws the omelette right onto the chef's head.*

Does Jaime try to flip the omelette over?

Yes, Jaime tries to flip the omelette over.

Does Jaime manage to flip it over correctly?

No, he does not manage to flip it over correctly. He accidentally throws it right onto the chef's head.

Where does the omelette end up?

Justo encima de la cabeza del chef. La tortilla termina justo encima de la cabeza del chef.

¿Lo hace a propósito o accidentalmente?

Accidentalmente. Lo hace accidentalmente, no a propósito. Es decir, es un accidente.

Right on top of the chef's head. The omelette ends up right on top of the chef's head.

Does he do it on purpose or by accident?

By accident. He does it by accident, not on purpose. In other words, it is an accident.

⇒ *En ese preciso instante, entra en la cocina el crítico de restaurantes más famoso del mundo.*

¿Quién entra en la cocina?

El crítico de restaurantes más famoso del mundo. Él entra en la cocina.

⇒ *At that very moment, the most famous restaurant critic in the world walks into the kitchen.*

Who walks into the kitchen?

The most famous restaurant critic in the world. He walks into the kitchen.

¿En qué momento entra el crítico?

En ese preciso instante. Entra en ese preciso instante.

At what moment does the critic walk in?

At that very moment. He walks in at that very moment.

¿Es el crítico una persona común?

No, no es una persona común. Es el crítico de restaurantes más famoso del mundo.

Is the critic an ordinary person?

No, he is not an ordinary person. He is the most famous restaurant critic in the world.

⇒ *El chef, que tiene la tortilla en la cabeza, mira al crítico con una ligera sonrisa.*

¿Cómo mira el chef al crítico?

Con una ligera sonrisa. El chef mira al crítico con una ligera sonrisa.

⇒ *The chef, who has the omelette on his head, looks at the critic with a slight smile.*

How does the chef look at the critic?

With a slight smile. The chef looks at the critic with a slight smile.

¿Sonríe el chef?

Sí, sonríe ligeramente. Mira al crítico con una ligera sonrisa.

Does the chef smile?

Yes, he smiles slightly. He looks at the critic with a slight smile.

¿Qué tiene el chef en la cabeza?

La tortilla. El chef tiene la tortilla en la cabeza.

What does the chef have on his head?

The omelette. The chef has the omelette on his head.

¿A quién mira el chef?

Al crítico. El chef mira al crítico.

Whom does the chef look at?

At the critic. The chef looks at the critic.

⇒ *El crítico exclama entusiasmado: “¡Nunca había visto una presentación tan audaz! ¡Felicidades!”*

¿Exclama el crítico algo?

Sí, exclama algo. Exclama: “¡Nunca había visto una presentación tan audaz! ¡Felicidades!”

¿Cómo exclama el crítico? ¿Cómo está?

Entusiasmado. El crítico está entusiasmado.

¿Qué dice el crítico sobre la presentación?

Dice que nunca había visto una presentación tan audaz.

¿Felicita el crítico al chef?

Sí, felicita al chef. Dice: “¡Felicidades!”

⇒ *El crítico escribe una crítica espectacular y el restaurante se convierte en el más famoso de la ciudad.*

¿Escribe el crítico una crítica?

Sí, el crítico escribe una crítica. Escribe una crítica espectacular.

¿Es la crítica negativa o espectacular?

Espectacular. La crítica es espectacular.

¿Qué pasa con el restaurante después de la crítica?

El restaurante se convierte en el más famoso de la ciudad.

¿Se hace famoso el restaurante o sigue igual?

Se hace famoso. El restaurante se convierte en el más famoso de la ciudad.

⇒ *The critic exclaims enthusiastically: “I had never seen such a bold presentation! Congratulations!”*

Does the critic exclaim something?

Yes, he exclaims something. He says: “I had never seen such a bold presentation! Congratulations!”

How does the critic exclaim it? How is he?

Enthusiastically. The critic is enthusiastic.

What does the critic say about the presentation?

He says he had never seen such a bold presentation.

Does the critic congratulate the chef?

Yes, he congratulates the chef. He says: “Congratulations!”

⇒ *The critic writes a spectacular review, and the restaurant becomes the most famous in the city.*

Does the critic write a review?

Yes, the critic writes a review. He writes a spectacular review.

Is the review negative or spectacular?

Spectacular. The review is spectacular.

What happens to the restaurant after the review?

The restaurant becomes the most famous in the city.

Does the restaurant become famous or stay the same?

It becomes famous. The restaurant becomes the most famous in the city.

Perfecto, este es el final de este breve ejercicio. ¿Qué te parece? Al final, un accidente provoca que el restaurante se convierta en el más famoso de la ciudad. A través de historias como estas, es más fácil recordar y aprender español... ¡Y además es divertido!

Si te gusta aprender así, tienes horas y horas de contenido en mis cursos completos. Ves ahora a: unlimitedspanish.com y consigue un curso para tu nivel para mejorar tu fluidez.

Nada más por ahora, muchas gracias por escuchar y... ¡Nos vemos la semana que viene!

¿Quieres hablar español con más fluidez?

Empieza hoy con mis cursos completos.

unlimitedspanish.com

