Apéndice No. 7

**Instrucción 1:** Los alumnos escucharán el audio denominado:

**Sopa de gallina india al estilo salvadoreño**

Ana: ¡Hola! Pedro ¿Cómo estás?

Pedro: ¡Muy bien Ana! ¿Y tú?

Ana: ¡Muy bien, gracias!

Pedro: Ana, te invito a comer a mi casa. Mi madre ha cocinado una rica sopa de gallina india.

Ana: ¡En serio Pedro! ¿De la misma forma como la cocinó el mes pasado? ¿Con tomate, papas, cebolla?

Pedro: Sí Ana. Y siempre le agregó consomé de pollo y un poquito de recado para que le dé buen sabor.

Ana: Sabes Pedro: Recuerdo que ella le echó yuca, macal, y repollo a la sopa.

Pedro: Eso fue cuando comimos sopa de res.

Ana: ¡Oh sí! ¡Lo siento! Fue güisquil, elote y zanahoria. ¿Y cómo se llamaban las hojas que le agregan a la sopa para darle un buen olor?

Pedro: Perejil, hierbabuena y cilantro.

Ana: ¿Y no le echó hojas de mango y papaya también?

Pedro: No Ana. A ti te gusta jugar, ja ja ja

Ana: ¿Espero que no le haya echado ajo?

Pedro: Sí le echó, pero no los cortó para poderlos sacar de la sopa por si no te gusta. Solamente cortó en trozo las otras verduras. Si vas a ir debes decirme porque la sopa solamente toma una hora para cocinarse. Especialmente si se pone a fuego lento.

Ana: Pedro, tengo una curiosidad. ¿Cómo la prepara?

Pedro: después de limpiar la gallina y cortarla en pedazos, la pone en una olla con un poco de sal, hasta que se ablande; luego le agrega las verduras y los otros ingredientes, más una taza de arroz.

Ana: ¡Muy interesante Pedro! Algún día aprenderé de ella como cocinar sopa de gallina india al estilo salvadoreño.

Pedro: Vámonos ya Ana. No perdamos más tiempo para ir a disfrutar de ese sopón.

Ana: Vamos.

**Instrucción 2:** Cada alumno deberá escribir una historia, de dos párrafos, en base diálogo: Sopa de gallina india al estilo salvadoreño.