

JOSEFINA (se oye la voz y la música de fondo aflojada): Muy buenas tardes, os doy la bienvenida desde mi cocina para elaborar con vosotros una receta de postre super fácil con unos ingredientes básicos, pocos utensilios y una preparación rápida. Voy a preparar la quesada, un dulce tradicional de Santander... es un postre delicioso con los ingredientes que están aquí: **(Las manos señalan los ingredientes.)** 4 huevos aunque dos huevos son suficientes, 150 gramos de azúcar, yo lo prefiero integral porque es más sabroso, 150 gramos de harina, 150 gramos de queso crema, que puede ser sustituido por yogur, y una pizca de sal. También se necesita, a mi izquierda, medio litro de leche con una cucharita de canela en polvo y raspadura de limón. Enfrente de mí, el libro de recetas sujetado por el rollo de cocina. Aquí está la leche hirviendo con la canela y raspadura de limón... **(Las manos empiezan la preparación)** Le pongo el mango a la cacerola para no quemarse. Ya está. Bato los huevos con un tenedor, agrego el azúcar, incorporo la harina, el queso crema. Ahora con una cuchara de madera redonda, lo mezclo todo. Muy bien... Entretanto aparto la leche, pongo el molde para tarta, untado con mantequilla, en el horno para que se caliente... Ya está... Vuelvo a la leche que vierto poco a poco... ¡Así !... Estoy escuchando a Paolo Conte, me encanta cuando estoy en la cocina...el pianista italiano... Perfecto... Ahora vuelco la masa en el molde caliente. **(Las manos desaparecen.)** ¿El tiempo de cocción? Pues... unos cuarenta y cinco minutos en el horno. ¡Listo ! **(Se ve la pantalla con el guión de la puesta en escena.)** ¡A vosotros ! Os toca a vosotros seleccionar una receta y explicar su preparación en español. Podéis hablar en primera persona o de forma más impersonal. También podéis seleccionar una música especial para acompañaros, y compartir el video con vuestra familia, vuestros amigos. Que descubran la receta y el español gracias a vuestro talento.