

FORMAS IMPERSONALES

1. SE + 3ª PERSONA. Aquí tienes la receta para hacer una tortilla de patatas. Lee el texto de la izquierda y transforma a la forma impersonal (se + 3ª persona singular o plural) los verbos en negrita.

TORTILLA DE PATATAS

Ingredientes para 4 personas

- Patatas – 1 kilogramo (5 unidades grandes)
- Cebolla – 1 unidad grande
- Huevos – 5 unidades
- Aceite de oliva virgen extra – para freír
- Sal – al gusto



PASOS		
1	En primer lugar, pelamos y cortamos la cebolla. Podemos cortarla en trozos gruesos o picarla finamente.	En primer lugar,..... y la cebolla. cortar en trozos gruesos o picar finamente.
2	Una vez picada la cebolla, la pochamos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Mientras cocinamos la cebolla, pelamos y cortamos las patatas en tacos del grosor que deseemos. Podemos cortarlas también en finas láminas.	Una vez picada la cebolla, en una sartén con un poco de aceite de oliva. Mientras la cebolla, y las patatas en tacos del grosor que deseemos. cortar también en finas láminas.
3	Calentamos el aceite en una sartén. Una vez que el aceite alcance una temperatura adecuada, echamos los tacos de patata. Cocinamos las patatas hasta que estén tiernas. el aceite en una sartén. Una vez que el aceite alcance una temperatura adecuada, los tacos de patata. las patatas hasta que estén tiernas.
4	Cuando la cebolla esté tierna la apartamos de la sartén y la ponemos en un cuenco grande. Reservamos . Del mismo modo, cuando las patatas estén tiernas, las retiramos de la sartén y las ponemos dentro de un escurridor para quitar el exceso de aceite. Hecho esto, añadimos los tacos de patata al cuenco con la cebolla.	Cuando la cebolla esté tierna de la sartén y en un cuenco grande. Del mismo modo, cuando las patatas estén tiernas, de la sartén y dentro de un escurridor para quitar el exceso de aceite. Hecho esto, los tacos de patata al cuenco con la cebolla.
5	En otro cuenco, batimos los huevos con un poco de sal. Una vez batidos, vertemos los huevos en el cuenco donde tenemos las patatas y la cebolla. Si lo deseemos, podemos añadir un poco más de sal. Mezclamos los huevos, las patatas y las cebollas.	En otro cuenco, los huevos con un poco de sal. Una vez batidos, los huevos en el cuenco donde tenemos las patatas y la cebolla. Si lo deseemos, añadir un poco más de sal. los huevos, las patatas y las cebollas.
6	Calentamos un poco de aceite en una sartén antiadherente de, aproximadamente, 24 centímetros de diámetro. Vertemos en la sartén el contenido del cuenco. Cocinamos durante unos minutos a fuego medio. un poco de aceite en una sartén antiadherente de, aproximadamente, 24 centímetros de diámetro. en la sartén el contenido del cuenco. durante unos minutos a fuego medio.
7	Con la ayuda de un plato, volteamos la tortilla. Cocinamos otros pocos minutos por el otro lado. Podemos voltear la tortilla varias veces para controlar mejor el proceso de cocción. Una vez que la tortilla esté dorada por ambos lados, la volcamos sobre un plato y servimos .	Con la ayuda de un plato, la tortilla. otros pocos minutos por el otro lado. voltear la tortilla varias veces para controlar mejor el proceso de cocción. Una vez que la tortilla esté dorada por ambos lados, sobre un plato y

Adaptado de: <https://cocina-casera.com/tortilla-de-patatas-casera/>

2. GENERALIZAMOS. Lee las siguientes frases y trasfórmalas como en el ejemplo:

a) La gente en España cena verduras y algo ligero.

En España se cenán verduras y algo ligero.

b) Los españoles beben gazpacho en verano.

c) La gente en Escocia toma muy poco el sol.

d) Los británicos beben más té que los españoles.

e) Los europeos del norte toman pan y embutidos para desayunar y los españoles desayunan un café con tostadas.

f) Los escoceses juegan al golf más que al baloncesto.

g) La gente en Italia come pasta más de tres veces por semana.

SOLUCIONES

1. SE + 3ª PERSONA. Aquí tienes la receta para hacer una tortilla de patatas. Lee el texto de la izquierda y transforma a la forma impersonal (se + 3ª persona singular o plural) los verbos en negra.

TORTILLA DE PATATAS

Ingredientes para 4 personas

- Patatas – 1 kilogramo (5 unidades grandes)
- Cebolla – 1 unidad grande
- Huevos – 5 unidades
- Aceite de oliva virgen extra – para freír
- Sal – al gusto



PASOS		
1	En primer lugar, pelamos y cortamos la cebolla. Podemos cortarla en trozos gruesos o picarla finamente.	En primer lugar, se pela y se corta la cebolla. Se puede cortar en trozos gruesos o picar finamente.
2	Una vez picada la cebolla, la pochamos en una sartén con un poco de aceite de oliva. Mientras cocinamos la cebolla, pelamos y cortamos las patatas en tacos del grosor que deseemos. Podemos cortarlas también en finas láminas.	Una vez picada la cebolla, se poch a en una sartén con un poco de aceite de oliva. Mientras se cocina la cebolla, se pelan y se cortan las patatas en tacos del grosor que deseemos. Se pueden cortar también en finas láminas.
3	Calentamos el aceite en una sartén. Una vez que el aceite alcance una temperatura adecuada, echamos los tacos de patata. Cocinamos las patatas hasta que estén tiernas.	Se calienta el aceite en una sartén. Una vez que el aceite alcance una temperatura adecuada, se echan los tacos de patata. Se cocinan las patatas hasta que estén tiernas.
4	Cuando la cebolla esté tierna la apartamos de la sartén y la ponemos en un cuenco grande. Reservamos . Del mismo modo, cuando las patatas estén tiernas, las retiramos de la sartén y las ponemos dentro de un escurridor para quitar el exceso de aceite. Hecho esto, añadimos los tacos de patata al cuenco con la cebolla.	Cuando la cebolla esté tierna se aparta de la sartén y se pone en un cuenco grande. Se reserva . Del mismo modo, cuando las patatas estén tiernas, se retiran , de la sartén y se ponen dentro de un escurridor para quitar el exceso de aceite. Hecho esto, se añaden los tacos de patata al cuenco con la cebolla.
5	En otro cuenco, batimos los huevos con un poco de sal. Una vez batidos, vertemos los huevos en el cuenco donde tenemos las patatas y la cebolla. Si lo deseemos, podemos añadir un poco más de sal. Mezclamos los huevos, las patatas y las cebollas.	En otro cuenco, se baten los huevos con un poco de sal. Una vez batidos, se vierten los huevos en el cuenco donde tenemos las patatas y la cebolla. Si lo deseemos, Se puede añadir un poco más de sal. Se mezclan los huevos, las patatas y las cebollas.
6	Calentamos un poco de aceite en una sartén antiadherente de, aproximadamente, 24 centímetros de diámetro. Vertemos en la sartén el contenido del cuenco. Cocinamos durante unos minutos a fuego medio.	Se calienta un poco de aceite en una sartén antiadherente de, aproximadamente, 24 centímetros de diámetro. Se vierte en la sartén el contenido del cuenco. Se cocina durante unos minutos a fuego medio.
7	Con la ayuda de un plato, volteamos la tortilla. Cocinamos otros pocos minutos por el otro lado. Podemos voltear la tortilla varias veces para controlar mejor el proceso de cocción. Una vez que la tortilla esté dorada por ambos lados, la volcamos sobre un plato y servimos .	Con la ayuda de un plato, se voltea la tortilla. Se cocina otros pocos minutos por el otro lado. Se puede voltear la tortilla varias veces para controlar mejor el proceso de cocción. Una vez que la tortilla esté dorada por ambos lados, se vuelca sobre un plato y se sirve .

2. GENERALIZAMOS. Lee las siguientes frases y trasfórmalas como en el ejemplo:

a) La gente en España cena verduras y algo ligero.

En España se cenán verduras y algo ligero.

b) Los españoles beben gazpacho en verano.

En España se bebe gazpacho en verano.

c) La gente en Escocia toma muy poco el sol.

En Escocia se toma muy poco el sol.

d) Los británicos beben más té que los españoles.

En Gran Bretaña se bebe más té que en España.

e) Los europeos del norte toman pan y embutido para desayunar y los españoles desayunan un café con tostadas.

En Europa del Norte se toma pan y embutido para desayunar y en España se desayuna un café con tostadas.

f) Los escoceses juegan al golf más que al baloncesto.

En Escocia se juega al golf más que al baloncesto.

g) La gente en Italia come pasta más de tres veces por semana.

En Italia se come pasta más de tres veces por semana.