



COLÉGIO NOSSA SENHORA DE SION

Sede Batel

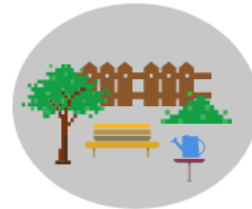


Nome: _____, turma: _____.

Data: ____/____/____.

Guia de Revisión 2 EM 2 tri
Profesora Giovana – ESPAÑOL

1. Escribe debajo de cada imagen el nombre de las partes de la casa.



2. Completa estas frases con los verbos SER, ESTAR y TENER, conjugados:

2.01 El parque a cinco minutos andando.

2.02 El comedor muy luminoso.

2.03 La calle una de las principales de la ciudad.

2.04 La despensa salida de agua para la lavadora.

2.05 La cocina totalmente equipada.

2.06 El baño dos lavabos.

4. Completa las partes faltantes en cada mini diálogo.

- 1 A: ¿Me _____ tu lápiz, por favor? (dejar, tú)
B: Sí claro, aquí lo _____. (tener, tú)
2. A: ¿Nos _____ tu computadora por un momento? (prestar, tú)
B: No puedo, la _____. (estar + gerundio: usar)
3. A: ¿Me _____ su libro de matemática?, por favor. (dejar, usted)
B: No lo tengo ahorita, Mario _____ con él. (estar + gerundio: estudiar)
- 4 A: ¿Puedes _____ tu auto? (prestar, a mí)
B: No puedo. Lo _____ en este momento, disculpa. (estar + gerundio: ocupando)
5. A: Me _____ tu teléfono. (dejar, tú)
B: ¿En serio? Yo _____. (estar + gerundio: hablar)
6. A: ¿Qué _____? (estar + gerundio: hacer)
B: _____ (estar + gerundio: estudiar)
7. A: ¿Vas a la fiesta?
B: No, _____. (estar + gerundio: trabajar)



Arepa Llanera,

Es un plato típico venezolano relleno con **carne de res asada, aguacate y queso fresco**.

Ingredientes

- **Para la masa:** 2 tazas de harina de maíz precocida, 2 ½ tazas de agua tibia y 1 cucharadita de sal.
- **Para el relleno:** 500 g de carne de res (tipo lomito o picaña), 300 g de queso fresco (como queso de mano, guayanés o llanero), 2 aguacates maduros y 2 tomates.
- **Condimentos:** Sal, pimienta y un poco de aceite al gusto.

COMPLETA LA RECETA USANDO: SE+ IMPERSONAL

Preparación

- **Hacer la masa:** _____ (Mezclar) el agua tibia con la sal y (añadir) la harina de maíz poco a poco. _____ (Amasar) bien hasta que no tenga grumos y _____ (dejar) reposar 5 minutos.

- **Formar las arepas:** _____ (Dividir) la masa en porciones, _____ (hacer) bolas con tus manos y _____ (aplanar) para formar discos gruesos.
- **Cocinar las arepas:** _____ (Cocinar) en una sartén o plancha caliente con un poco de aceite, unos 5 a 7 minutos por cada lado hasta que estén doradas.
- **Preparar la carne:** _____ (Condimentar) la carne con sal y pimienta, luego _____ (cocinar) a la plancha o parrilla (unos 5 minutos por lado) y _____ (cortar) en tiras o lonjas finas.
- **Armar la arepa:** _____ (Abrir) la arepa cocida por la mitad, _____ (colocar) una base de queso fresco, _____ (añadir) la carne asada, y _____ (terminar) con rodajas de aguacate y tomate.

Rellena los huecos con los verbos en Pretérito perfecto compuesto.

Esta mañana me _____ (dormir, yo), y me _____ (levantar, yo) tarde. Menos mal que me _____ (llamar, él) mi marido por teléfono. Como todos los días, _____ (tomar) el café, pero hoy lo _____ (beber, yo) casi frío. No me _____ (dar, yo) tiempo ni de calentarlo. Me _____ (duchar, yo) a toda prisa y me _____ (vestir, yo) como _____ (poder, yo). Creo que no _____ (elegir, yo) bien la ropa, porque en la oficina me _____ (preguntar, ellos) si me _____ (comprar, yo) el traje en las rebajas. Las chicas _____ (empezar) a criticarme, y como me _____ (dar, yo) cuenta, _____ (salir, yo) a tomarme un café. No _____ (invitar, yo) a nadie. Me _____ (resultar, yo) desagradable. Cuando me _____ (relajar, yo) y _____ (considerar, yo) que había pasado un rato, _____ (volver, yo) a la oficina. _____ (saludar, yo) de nuevo a todos, y nadie me _____ (hacer) ni caso. Me _____ (sentar, yo) donde siempre. _____ (encender, yo) el ordenador, pero no le _____ (dar, al ordenador) la gana de arrancar.