

Portugués	Español
<p>1- Olá, mãe! O que há hoje para comer?</p> <p>2- Pois, vou fazer arroz. Olha, já tenho aqui a panela, vou pôr um bocadinho de azeite e vai aquecendo. Deixamos aqui a garrafa.</p> <p>3- Vamos ligar o fogão e vai aquecendo enquanto corto os legumes. Estou com a cebola, que gosto de cortar em pedaços muito pequenos.</p> <p>4- O pimento prefiro que seja maior, em pedaços grandes; também, às vezes, alguém não gosta e pode retirá-lo. Isto temos de pôr depois da carne.</p> <p>5- E aqui está a carne: carne de frango cortada em pedaços e carne de porco. Esta parte são as costelas, têm osso e é uma parte muito succulenta.</p> <p>6- Portanto vamos, já quando o azeite estiver quente, vamos pôr primeiro o sal, em segundo lugar a pimenta e depois já tomilho, alecrim, uma folhinha de louro, as especiarias que se quiserem acrescentar.</p> <p>7- Também tenho por aqui preparado o vinho. Nesta garrafa há vinho para cozinhar, é um vinho muito bom para fazer os guisados.</p> <p>8- Ah, olha! E está aqui o galo português e o arroz preparado.</p>	<p>1- ¡Hola, mamá! ¿Qué hay hoy de comer?</p> <p>2- Pues voy a hacer arroz. Mira, ya tengo aquí la olla, voy a echar un poquito aceite y se va calentando. Dejamos aquí la botella.</p> <p>3- Vamos a poner la cocina y se va calentando mientras troceo las verduras. Estoy con la cebolla, que me gusta partirla en trozos muy pequeños.</p> <p>4- El pimiento prefiero que sea más grande, en trozos grandes; también, a veces, a alguien no le gusta y lo puede retirar. Esto lo tenemos que poner después de la carne.</p> <p>5- Y aquí está la carne: carne de pollo troceada y carne de cerdo. Esta parte son las costillas, tiene hueso y es una parte muy jugosa.</p> <p>6- Así que vamos a, ya cuando se caliente el aceite, vamos a echar lo primero la sal, segundo pimienta y después ya tomillo, romero, una hojita de laurel, las especias que se quieran añadir.</p> <p>7- También tengo por aquí preparado el vino. En esta botella hay vino de cocinar, es un vino muy rico para hacer los guisos.</p> <p>8- ¡Ah, mira! Y está aquí el gallo portugués y el arroz preparado.</p> <p>9- Así que cuando todo esté en la olla: la carne, las verduras, con el vino añadido... vamos a poner el arroz y se va a quedar hecho en</p>

9- Portanto, quando estiver tudo na panela: a carne, os legumes, com o vinho acrescentado... vamos pôr o arroz e vai ficar feito em quinze minutos, mas é preciso seguir os passos, está bem?

quinze minutos, pero hay que seguir los pasos, ¿vale?