

タコス・アル・ バポール



つく ひと
作った人：ギジェルモ・チャベス・オロスコ

ギジェルモさんは、メキシコ・グアダラハラ大学日本語公開講座で
だいがくにほんごこうかいこうぎ
にほんご べんきょう
日本語を勉強しています。たどくじゅぎょう
ほん つく
多読授業でこの本を作りました。

しゃしん
写真は、ギジェルモさんが撮りました。

てつだ せんせい おかやす え つ こせんせい
ギジェルモさんを手伝った先生：岡安江津子先生

た もの なか いちばん
タコス^たはメキシコ^{もの}の食べ物^{なか}の中で一番^{いちばん}

ゆうめい りょうり おも
有名な料理^{りょうり}だと思^{おも}います。



メキシコにはタコスがいろいろありま

すが、^{わたし} ^{いちばん} ^す私が一番好きなのは「タコス・アル・バポール」です。



これは ^や ^{たい} タコスの屋台「エル・クルセ
リト」です。^{さい} ^{とき} 6歳の時からここに朝ごは
^た ^い んを食べに行っています。

^{いま} ^{わたし} ^{さい} 今私は28歳です。



このタコスはとてもおいしいです。



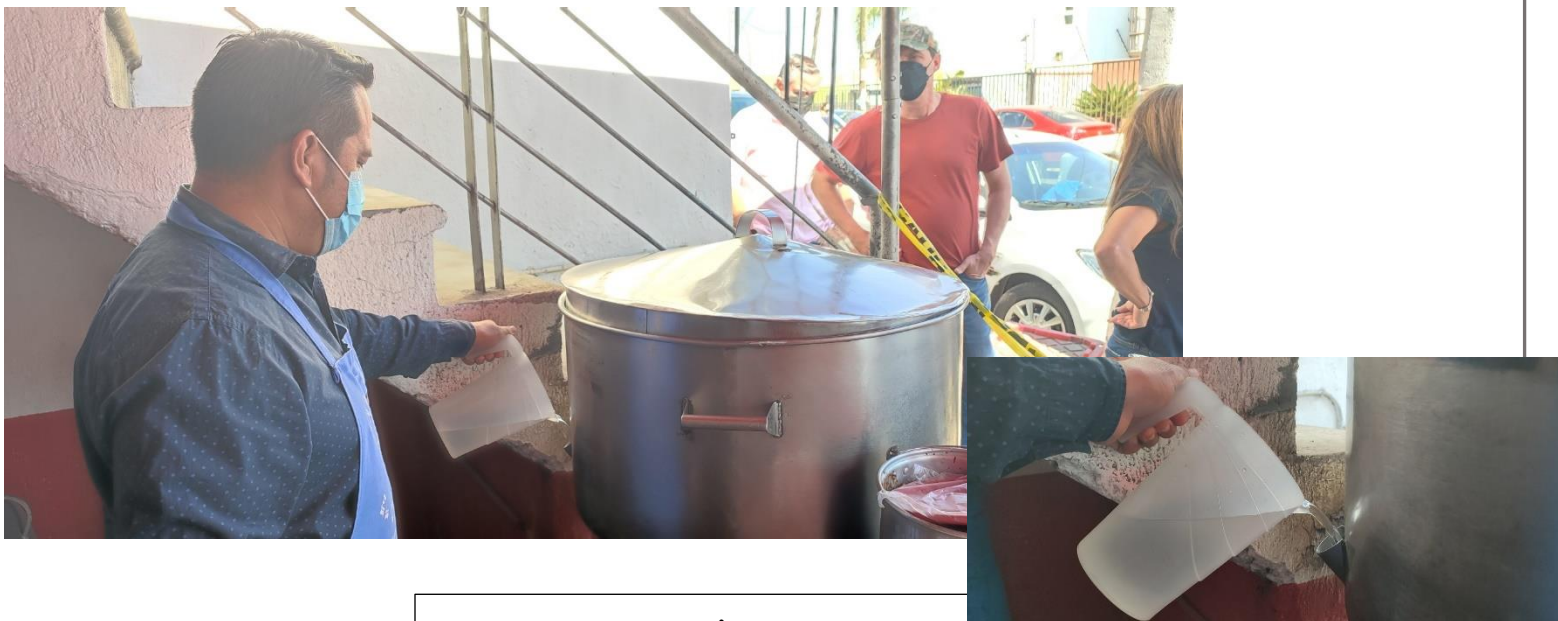
おお

大きななべにタコスをならべます。

そのなべに^{みず}水^いを入れます。



じょうき*でタコスをあたためています。
す。



じょうき* = steam

タコス・アル・バポールの具はいろいろ
あります。たとえば、チチャロン（油^{あぶら}
で揚げた豚^あの皮^{ぶた}）、フリホーレス（イ
ンゲン豆^{まめ}）、タン、牛肉^{ぎゅうにく}の細切り^{ほそぎ}、じ
ゃがいも^{わたし}などです。私はじゃがいもの
タコスがいちばん好き^すです。



た まえ
食べる前にソースをかけるといいです
よ。もっとおいしくなります。いろい
ろなソースや野菜があります。





やたい あさはや
タコス・アル・バポールの屋台は朝早く
で
から出ています。みんな、朝ごはんを
あさ
た き
食べに来ます。



メキシコでおいしい朝ごはんが食べた
かったら、タコス・アル・バポールがお
すすめですよ。



おしまい

(221語)