

## Capítulo 7: ¿Qué te gustaría hacer?

### Tercer Paso Objetivos:

1. Turning down an invitation
2. Explaining why

go.hrw.com    KEY WORD: WV3 ECUADOR-7

### Los sustantivos

Una cita  
Los planes

### Los adjetivos

Cansado/a  
Enfermo/a  
Ocupado/a

### Preguntas, Respuestas y Frases

Lo siento.  
No puedo.  
¡Qué lástima!  
Tal vez otro día.  
Ya tengo planes.  
Me gustaría, pero . . .

### Notas gramatical - p. 217

#### TENER phrases

- Tener = to have
- Tengo # años.
- Tener ganas de + infinitive
- Tener prisa
- Tener que + infinitive
- Tener sueño (habre, sed, etc.)

### A lo nuestro - p. 218

Ya = "already"

- Ya voy.
- Ya
- Todavía no.
- ¡Ya, ya!
- ¡Basta ya!

### Receta del Capítulo 7

(Recipe for Chapter 7)

Seafood dishes are typical of the coastal regions of Ecuador. One of the most well-known is *ceviche*, traditionally prepared with white fish, but shrimp, crab, or lobster can be used instead. Ceviche is a common dish in all Latin American Pacific coastal regions. To prepare ceviche, you must marinate the fish with plenty of citrus juice, onions, and garlic. It is also served with crackers, potato chips, or sweet potatoes.

### **EL CEVICHE ESTILO ECUATORIANO**

Para 4 personas

1 kilo de filete de pescado blanco  
2 tazas de jugo de limón y naranja  
2 cucharadas de vinagre  
1 cebolla  
1 ajo  
sal y pimienta

Separe la piel del filete y córtelo en pequeños trozos. En una olla, coloque el pescado y vierta el jugo encima. Corte una cebolla y un ajo en pedacitos. Añada la sal, el pimienta, y el vinagre con la cebolla y el ajo. Ponga la mezcla en el refrigerador por cinco o seis horas. Es buena idea mover la mezcla por lo menos tres veces para que quede bien escabechada.