**Una imagen del plato (Pico de Gallo) completo con varios otros platos – con quesadilla, con tortillas, encima de tacos, con huevos, etc.**

**Escribir el título encima de las imágenes: Pico de Gallo**

**Incluir música autentica de México.**

**Haga una transición y enfoque en la cara del cocinero y él empieza a hablar.**

**Narrador** – ¡Bienvenidos a mi cocina! Hoy en día me voy a mostrarles la preparación para uno de mis acompañamientos favoritos: ¡el pico de gallo! ¡No hay nada mejor para comer en este mundo!

**Muestra un tazón lleno de pico de gallo.**

**Narrador** – Pues, antes que les muestro el proceso, es importante a explicar que hay muchas variaciones y alternativas que pueden usar. Pero, en mi opinión, esta versión es fácil, deliciosa, tiene sabor excelente y es muy picante también.

**Mueva la cámara del cocinero a los ingredientes que están enfrente del cocinero en la mesa.**

**Narrador** – Éstos son los ingredientes que vamos a usar. Esté seguro de que está usando los mejores ingredientes, que son frescos y que tienen los mejores colores para mostrar tu plato.

**Ponga los tomates en la mano.**

**Narrador** – Primero, y más importante son los tomates, probablemente necesita tener cinco en mínimo.

**Revuelva los tomates a la mesa y recoja los jalapeños y pimientas.**

**Narrador** – Ahora…los jalapeños pueden cambiar el sabor drásticamente y obviamente el color también. Prefiero usarlos que no son grandes ni pequeños…los medios normalmente tienen el pico que quiero tener. También, es importante a encontrar pimientas de varios colores porque todas son dulces y cambiar la apariencia del plato. Prefiero comprarlos que son amarillos o anaranjados…como éstos.

**Revuela los jalapeños y pimientas a la mesa y recoja la cebolla y el cilantro.**

**Narrador** – Dependiente de sus preferencias, use una cebolla de tamaño similar a su preferencia. Prefiero mucha cebolla, por eso tengo una cebolla tan grande. Y claro, el cilantro es el ingrediente más aromático en todo el plato y nunca use cilantro que no es tan fresco, no va a tener el mismo aroma ni sabor.

**Ponga la cebolla y el cilantro en la mesa y recoja y haga malabarismos con los limones cuando habla.**

**Narrador** – Finalmente hay los dos últimos ingredientes: estos limones y la sal. Cuando está comprando los dos limones, supe que los mejores limones son los que son más suaves. Limones suaves normalmente no son secos y tienen más jugo para su pico. Nadie quiere pico seco.

**Tira los limones a la cámara y haga transición a la tabla de picar.**

**Narrador** – Ahora podemos empezar. Algunos cuchillos son mejores que otros. Prefiero un cuchillo de carnicero [**Muestra el cuchillo a la cámara**] por un poco más peso y siempre está afilado. No olvide a usar una tabla de picar que está muy pesado porque no quiere que se mueve. Y cuando está picando los ingredientes necesita tener capaz de picar en partes muy pequeñas. Yo siempre empiezo con la cebolla.

**Recoja la cebolla y córtela encima de la tabla de picar.**

**Narrador** – Éste es la manera en que estoy más cómodo con picando la cebolla. Empiece con la corona y el fondo. Después córtela por la mitad. Entonces rebánela muy fino con mucho cuidado. Porque el más cariño que use, el mejor sabor que tiene. O como siempre decía a mi esposa: “Con más cariño tiene más amor”.

**Saque la cebolla picada con cuchillo al tazón y recoja los pimientos.**

**Narrador** – Después de la cebolla, normalmente corto los pimientos. Y obviamente, después agregue al tazón.

**Grabe video acelerado del picazo de los pimientos.**

**Narrador** – Entonces los jalapeños.

**Grabe video acelerado del picazo de los jalapeños.**

**Narrador** – Y último yo prefiero picar los tomates porque necesito tener el más cuidado con los tomates.

**Grabe video acelerado del picazo de los tomates.**

**Narrador** – Para picar el cilantro es más divertido a hacerlo rápido como un cocinero profesional. Pero tenga mucho cuidado porque no quiere perder ningún dedo. Añade encima de los otros ingredientes.

**Grabe video acelerado del picazo del cilantro y recoja los limones y póngalos en la tabla de picar. Grabe video y haga zoom en los limones que esté exprimiendo encima del tazón.**

**Narrador** – No use ningún exprimidor para hacer este paso. De verdad, use el cuchillo para cortar cada segmento de la carne del limón. Y entonces, saque el jugo sobre todos los otros ingredientes. Pero antes que los mezclen, necesite poner la sal.

**Enfoque en la sal que está encima del tazón.**

**Grabe video acelerado de la cuchara que está mezclando los ingredientes.**

**Narrador** – Cuando está mezclando los ingredientes es importante a acordar de que quiere tener todos los colores en cada bocado del pico.

**Muestre el tazón con el pico de gallo que está hecho.**

**Grabe video de algunos compañeros oliendo el pico.**

**Narrador** – Ahora puede servir el pico en casi todos los platos. Unos favoritos que tengo son nachos, quesadillas, huevos, en un sándwich, y con queso. Yo unto en todos platos y revuelvo en otros, pero como con casi cada comida. En serio, puedo saber el sabor de este pico sin abrir la boca. Todos son muy deliciosos. Oí, no olvide a ponerlo en el refrigerador para enfriarlo.

**Haga transición entre cada plato preparado con el pico de gallo: una quesadilla, unos tacos, un bocadillo, un desayuno tradicional con huevos rebanados**

**Narrador** – Gracias por ver el video y espero que tenga suerte con tu pico y disfrútelo para mí.

**Incluir música autentica de México.**

**Muestre los compañeros comiendo el pico de gallo y todos los varios platos que lo contiene.**

**El cocinero se despide y saluda con la mano a la cámara.**

**Muestra los créditos de la producción y funda a negro.**