**Anexo 01**

**Formulario de Inscripción de Comedores Populares**

**Concurso Gastronómico: ¡Come Pescado con Todo!**

|  |
| --- |
| **DATOS** |
| **Nombre del comedor popular:** |  |
| **Organización a la que pertenece:** |  |
| **Dirección:** |  |
| **Persona o dirigente de contacto:** |  |
| **Teléfonos:** |  |
| **Correo electrónico:** |  |
| **RECETA** |
| **Plato:** |  |
| **Slogan o consigna:** |  |
| **Origen del plato:** |  |
| **Marca (X) la mezcla nutritiva propuesta:** |
| a) Cereal y/o derivado + Menestra + pescado (producto hidrobiológico). b) Cereal y/o derivado + Tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).c) Cereal y/o derivado + pescado (producto hidrobiológico).d) Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico). |
| **Ingredientes (para 4 raciones):** |
|  |
| **Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, frito, pelado, picado, técnicas tradicionales, entre otros)** |
|  |
| **Uso tradicional de los ingredientes:** |
|  |
| **Tiempo estimado de preparación:** |
|  |
| **Costo aproximado de la receta (por 4 raciones):** |
|  |

**DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO**

*(Marcar con una x)*

**Declaro que cumpliremos con las bases del concurso, y aceptamos la publicación y difusión de la receta.**

**Ejemplo de llenado de formulario (sólo referencial)**

|  |
| --- |
| **DATOS** |
| **Nombre del comedor popular:** | *“Paucar del Sara Sara”* |
| **Organización a la que pertenece:** | *“Organización Paucar del Sara Sara”* |
| **Dirección:** | *Calle Diego Quispe Tito Mz A, Lote 18. Distrito de Pausa, Paucar del Sara Sara.* |
| **Persona o dirigente de contacto:** | *Sra. Ana María Paredes Julca* |
| **Teléfonos:** | *998957485* |
| **Correo electrónico:** | *aparedes@hotmail.com* |
| **RECETA**  |
| **Plato:** | *Seco de trigo con pescado* |
| **Slogan o consigna:** | *Pescado, culantro y trigo: para quitar el hambre y el frío, el mejor de los mejores amigos* |
| **Origen del plato:** | *Sierra Sur, Distrito de Pausa, Provincia de Paucar del Sara Sara.* |
| **Marca (X) la mezcla nutritiva propuesta:** |
| a) Cereal + menestra + pescado (producto hidrobiológico).Xb) Cereal + tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).c) Cereal + pescado (producto hidrobiológico).d) Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico). |
| **Ingredientes (para 4 raciones):** |
| - 1 kg de trigo.- 200 gramos de anchoveta en aceite.- 1 tz., de ají amarillo en pasta.- 1 cebolla y 1 cabeza de ajo.- 1 tz., de culantro en pasta. |
| **Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, frito, pelado, picado, técnicas tradicionales, entre otros)** |
| *- Sancochar el trigo en agua. Reservar.**- Hacer un aderezo con la cebolla y los ajos picados finamente. Freír en el aceite de la conserva hasta que estén doradas. Retirarla y reservar.**- Sobre este aderezo agregar la pasta de ají y culantro, cocer sin dejar de mover por 10 minutos. Sazonar. Reservar ½ taza de esta preparación (seco).**- Agregar el trigo a la preparación lograda, mezclar y cocer por 5 minutos.**- Servir el trigo. Colocar el pescado encima y rociar la salsa de seco que habíamos reservado al pescado.* |
| **Uso tradicional de los ingredientes:** |
| *El trigo se utiliza en las sopas y en algunos guisos.* |
| **Tiempo estimado de preparación:** |
| *40 minutos.* |
| **Costo aproximado de la receta (para 4 raciones):** |
| *25 nuevos soles.* |

**DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO**

*(Marcar con una x)*

X

**Declaro que cumpliremos con las bases del concurso, y aceptamos la publicación y difusión de la receta.**