**Anexo 02**

**Formulario de Inscripción de Emprendimientos Gastronómicos Populares**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **DATOS** | |
| **Nombre del puesto de expendio:** |  |
| **Nombre del responsable o dueño del puesto de expendio:** |  |
| **Dirección:** |  |
| **Persona de contacto:** |  |
| **Teléfonos:** |  |
| **Correo electrónico:** |  |
| **RECETA** | |
| **Plato:** |  |
| **Slogan o consigna:** |  |
| **Origen del plato:** |  |
| **Marca (X) la mezcla nutritiva propuesta:** | |
| a) Cereal + menestra + pescado (producto hidrobiológico).  b) 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):** | |
|  | |
| **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 puesto de expendio:** | *Emolientes “La Cebadita”* |
| **Nombre del responsable o dueño del puesto de expendio:** | *María Asunción Castilla Sánchez* |
| **Dirección:** | *Jr. Las Camelias 547- San Juan de Miraflores* |
| **Persona o dirigente de contacto:** | *Sr. Francisco Ganimedes* |
| **Teléfonos:** | *999547896* |
| **Correo electrónico:** | *fganimedes23@hotmail.com* |
| **RECETA** | |
| **Plato:** | *Anticucho tropical de pota con choclito salteado* |
| **Slogan o consigna:** | *“La pota sí importa”* |
| **Origen del plato:** | *Costa, Lima* |
| **Marca (X) la mezcla nutritiva propuesta:** | |
| a) Cereal + menestra + pescado (producto hidrobiológico).  b) Cereal + tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).  X  c) Cereal + pescado (producto hidrobiológico).  d) Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico). | |
| **Ingredientes (para 4 raciones):** | |
| - ¼ kg de pota.  - 200 gramos de choclo sancochado.  - 200 gramos de pimiento morrón  - 1 rodaja de piña  - 1 cucharadita de sillao  - 1 cucharada de pasta de ají amarillo.  - sal y pimienta al gusto | |
| **Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, frito, pelado, picado, técnicas tradicionales, entre otros)** | |
| *- Sancochar la pota hasta que esté suave. Reservar.*  *- Sazonar con sal y pimienta, insertarlo en los palitos para anticucho intercalando con trozos de piña y pimiento morrón.*  *- Llevar a la parrilla para su cocimiento.*  *- En una sartén hacer un aderezo con la pasta de ají amarillo sazonar con sal y pimienta y agregar el choclo sancochado, dejar hervir por 5 minutos.*  *- Servir la pota acompañado con el choclo salteado.* | |
| **Uso tradicional de los ingredientes:** | |
| *La pota se utiliza en preparaciones como por ejemplo cau cau, chicharrón y en guisos.* | |
| **Tiempo estimado de preparación:** | |
| *40 minutos.* | |
| **Costo aproximado de la receta (para 4 raciones):** | |
| *20 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.**