**Anexo 03**

**Formulario de Inscripción de Quioscos Escolares**

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

|  |
| --- |
| **DATOS** |
| **Nombre de la Institución Educativa:** |  |
| **Nombre del responsable o expendedor del quiosco escolar:** |  |
| **Dirección:** |  |
| **Persona 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 de la Institución Educativa** | *I.E. María Parado de Bellido* |
| **Nombre del responsable o expendedor del quiosco escolar:** | *Oscar Villafuerte Pardo* |
| **Dirección:** | *Calle Diego Quispe Tito Mz A, Lote 18. Distrito de San Martín de Porres* |
| **Persona o dirigente de contacto:** | *Sra. Ana María Paredes Julca* |
| **Teléfonos:** | *998957485* |
| **Correo electrónico:** | *aparedes@hotmail.com* |
| **RECETA**  |
| **Plato:** | *Sándwich poderoso* |
| **Slogan o consigna:** | *Pescado, rico y nutritivo para el niño muy activo.* |
| **Origen de la receta** | *Sierra centro - Junín* |
| **Marca (X) la mezcla nutritiva propuesta:** |
| a) Cereal + menestra + pescado (producto hidrobiológico).b) Cereal + tubérculo + pescado (producto hidrobiológico).Xc) Cereal + pescado (producto hidrobiológico).d) Lácteo y/o derivados + cereal y/o derivados + pescado (producto hidrobiológico**).** |
| **Ingredientes (para 4 raciones):** |
|

|  |
| --- |
| 40 gramos de merluza |
| 2 hojas de espinaca |
| 1 cucharada de huevo batido |
| 1 cucharada de aceite |
| 1 cucharada de harina |
| 1 rodaja de tomate10 gramos de queso fresco1 pan francésSal y Pimienta al gusto |

 |
| **Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, frito, pelado, picado, técnicas tradicionales, entre otros)** |
| 1. Cocinar al vapor el filete de merluza, desmenuzar.
2. Cortar en tiras la espinaca y zanahoria.
3. Mezclar la merluza, la espinaca, la zanahoria, el tomate, el huevo, la harina y agregar sal y pimienta.
4. Freír por pequeñas raciones en poco aceite.
 |
| **Uso tradicional de los ingredientes:** |
| *El queso fresco se utiliza para acompañar el choclo sancochado.* |
| **Tiempo estimado de preparación:** |
| *10 minutos* |
| **Costo aproximado de la receta (para 4 raciones):** |
| *2 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.**