**Anexo 1**

**Formulario de Inscripción (La Caserita)**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **DATOS** | |
| **Nombre del Participante:** |  |
| **Ocupación y/o organización a la que pertenece:** |  |
| **Dirección:** |  |
| **Provincia/Distrito** |  |
| **Teléfonos:** |  |
| **Correo electrónico:** |  |
| **Nombre del Mercado:** |  |
| **RECETA** | |
| **Nombre del Plato:** |  |
| **Slogan o consigna:** |  |
| **Origen del plato:** |  |
| **Ingredientes (para 4 raciones):** | |
|  | |
| **Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, 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 cumpliré con las bases del concurso, y acepto la publicación y difusión de la receta. | |
| Declaro no tener estudios de cocina y/o un negocio en el rubro de alimentación. | |

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

**La Caserita**

|  |  |
| --- | --- |
| **DATOS** | |
| **Nombre del Participante:** | *Sra. Ana María Paredes Julca* |
| **Ocupación y/o organización a la que pertenece:** | *Comedor Popular “Santa Rosa”* |
| **Dirección:** | *Calle Diego Quispe Tito Mz A, Lote 18.* |
| **Provincia/Distrito** | *Huamanga/Ayacucho* |
| **Teléfonos:** | *998957485* |
| **Correo electrónico:** | *aparedes@hotmail.com* |
| **Nombre del Mercado:** | *Nery García* |
| **RECETA** | |
| **Nombre del Plato:** | *Seco de trigo con pescado* |
| **Slogan o consigna:** | *Pescado, culantro y trigo: para quitar el hambre y el frío, el mejor los mejores amigos* |
| **Origen del plato:** | *Sierra Sur, Distrito de Pausa, Provincia de Paucar del Sara Sara.* |
| **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, 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 (por 4 raciones):** *25 nuevos soles.* | |
| **DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO**  *(Marcar con una x)* | |
| X  Declaro que cumpliré con las bases del concurso, y aceptamos la publicación y difusión de la receta. | |
| Declaro no tener estudios de cocina y/o un negocio en el rubro de alimentación.  X | |