**Anexo 3**

**Formulario de Inscripción (Quioscos y Centros de Alimentación Escolar)**

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

|  |
| --- |
| **DATOS** |
| **Nombre de la Institución Educativa:** |  |
| **Nombre del responsable o Expendedor del Quiosco o Centro de Alimentación Escolar:** |  |
| **Dirección:** |  |
| **Persona de contacto:** |  |
| **Teléfonos:** |  |
| **Correo electrónico:** |  |
| **RECETA** |
| **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 cumpliremos con las bases del concurso, y aceptamos la publicación y difusión de la receta. |

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

**Quioscos y Centros de Alimentación Escolar**

|  |
| --- |
| **DATOS** |
| **Nombre de la Institución Educativa:** | *I.E. María Parado de Bellido* |
| **Nombre del responsable o Expendedor del Quiosco o Centro de Alimentación 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* |
| **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 tomate**10 gramos de queso fresco**1 pan francés**Sal y Pimienta al gusto* |
| **Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, 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. |