**Anexo 01**

**Formulario de Inscripción (Comedores Populares)**

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

|  |
| --- |
| DATOS |
| Nombre del Participante: |  |
| Organización a la que pertenece: |  |
| Dirección: |  |
| Provincia/Distrito |  |
| Teléfonos: |  |
| Correo electrónico: |  |
| RECETA |
| Nombre del Plato: |  |
| Slogan o consigna: |  |
| Origen del plato: |  |
| 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)**

**Comedores Populares**

|  |
| --- |
| DATOS |
| Nombre del Participante: | *Sra. Ana María Paredes Julca* |
| 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* |
| 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, 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 (por 4 raciones): *25 nuevos soles.* |
| DECLARACIÓN DE CUMPLIMIENTO *(Marcar con una x)* Declaro que cumpliremos con las bases del concurso, y aceptamos la publicación y difusión de la X receta. |