**Anexo 03**

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

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

|  |
| --- |
| DATOS |
| Nombre del responsable o Expendedor del Quiosco o Centro de Alimentación Escolar: |  |
| Nombre de la Institución Educativa: |  |
| Dirección: |  |
| 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)**

**Quioscos y Centros de Alimentación Escolar**

|  |
| --- |
| DATOS |
| Nombre del responsable o Expendedor del Quiosco o Centro de Alimentación Escolar: | *Oscar Villafuerte Pardo* |
| Nombre de la Institución Educativa: | *I.E. María Parado de Bellido* |
| Dirección: | *Calle Diego Quispe Tito Mz A, Lote 18. Distrito de San Martín de Porres* |
| Teléfonos: | *998957485* |
| Correo electrónico: | *aparedes@hotmail.com* |
| RECETA  |
| Nombre del 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 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)*Declaro que cumpliremos con las bases del concurso, y aceptamos la publicación y difusión **X** de la receta. |