**Anexo 02**

**Formulario de Inscripción (Emprendimientos Gastronómicos Populares - Huarique)**

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

|  |
| --- |
| DATOS |
| Nombre del responsable o dueño del puesto de expendio: |  |
| Nombre del puesto de expendio: |  |
| 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)**

**Emprendimientos Gastronómicos Populares-Huarique**

|  |
| --- |
| DATOS |
| Nombre del responsable o dueño del puesto de expendio: | *María Asunción Castilla Sánchez* |
| Nombre del puesto de expendio: | *Puesto Nº 02 – Mercado Corazón de Jesús* |
| Dirección: | *Jr. Las Camelias 547- San Juan de Miraflores* |
| Teléfonos: | *999547896* |
| Correo electrónico: | *fganimedes23@hotmail.com* |
| RECETA  |
| Nombre del Plato: | *Anticucho tropical de Pota con choclito salteado* |
| Slogan o consigna: | *“La pota sí importa”* |
| Origen del plato: | *Costa, Lima*  |
| Ingredientes (para 4 raciones): |
| - ¼ kg de pota.- 200 gramos de choclo sancochado.- 200 gramos de pimiento morrón - 1 rodaja de piña - 1 cucharadita de sillao- 1 cucharada de pasta de ají amarillo.- sal y pimienta al gusto  |
| Preparación: (Poner énfasis en las técnicas empleadas: Sancochado, frito, pelado, picado, técnicas tradicionales, entre otros) |
| *- Sancochar la pota hasta que esté suave. Reservar.* *- Sazonar con sal y pimienta, insertarlo en los palitos para anticucho intercalando con trozos de piña y pimiento morrón.* *- Llevar a la parrilla para su cocimiento.* *- En una sartén hacer un aderezo con la pasta de ají amarillo sazonar con sal y pimienta y agregar el choclo sancochado, dejar hervir por 5 minutos.* *- Servir la pota acompañado con el choclo salteado.*  |
| Uso tradicional de los ingredientes: *La pota se utiliza en preparaciones como por ejemplo cau cau, chicharrón y en guisos.* |
| Tiempo estimado de preparación: *40 minutos.* |
| Costo aproximado de la receta (para 4 raciones): *20 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. |