



Nuestras
mejores recetas
para disfrutar
del pescado
en el cole.



serunion
educa



Esta semana, nuestro equipo de cocina, ha elaborado la quinta receta del proyecto REAL FISH.

El objetivo de éste proyecto, como ya comentamos con anterioridad, es la elaboración de exquisitas y novedosas recetas de pescados **jugosos, sabrosos y de aspecto apetecible**, pensados para que **disfruten** los niños y niñas, mientras aprenden sobre la **importancia** de este alimento en su día a día.

La Receta que han degustado los niños y niñas del COLEGIO LA ANUNCIACIÓN ha sido **GALLO SAN PEDRO A LA MADRILEÑA CON SUS PATATITAS**.





GALLO SAN PEDRO A LA MADRILEÑA CON SUS PATATITAS



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

4 filetes	GALLO SAN PEDRO
3 unidades	PATATA PANADERA
1 unidad	TOMATE
½ unidad	CEBOLLA
2 cucharadas	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Al gusto	ALBAHACA FRESCA
1 pizca	SAL FINA
½ diente	AJO
Al gusto	TOMILLO
1 pizca	PIMIENTA BLANCA MOLIDA



RECETA

En una placa de horno poner las patatas, cebolla, tomate en dados, sal, pimienta, aceite y un poco de agua para el fondo de la placa. Mezclar bien los ingredientes y meter al horno previamente precalentado y hornear a 170º C durante 60 minutos aproximadamente.

Cuando las patatas estén tiernas, poner el pescado salpimentado y precalentar el horno a 210º C, posteriormente hornear a 180º C durante 14 minutos.

Con ayuda de una batidora triturar la albahaca, el ajo, el aceite y la sal. Cubrir con esta mezcla por encima del pescado una vez fuera del horno.

Servir y disfrutar en familia.

