



# PUBLICACIÓN DE LAS INFOGRAFÍAS REALIZADAS POR EL SD2 EN EL MERCADO DEL CABAÑAL

El Mercado del Cabañal ha empezado a publicar en su Instagram el trabajo realizado por los alumnos de segundo curso SD2 de los platos típicos saludables y sostenibles de la huerta en este año 2024 València Capital Verde Europea .

**PLAT D' ENTRETEMPS**  
**TITINA VALENCIANA DEL CABANYAL**

**INGREDIENTS:**  
 Vitamina C i A  
 Vitamina A, B1, B2, C  
 Vitamina D i fibra  
 Vitamina A i fibra  
 Vitamina A, B1, B2, C  
 Vitamina A, B1, B2, C  
 Fibra

**COM S' EL·LABORA?**

1. COMENÇAM TORNANT EL SORRELLI EN POLS I HOVEM A LA COCCINA EN UN FONDOL DE 20 CM DE DIÀMETRE. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS.
2. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS.
3. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS.
4. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS.
5. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS. HOVEM A FORT I HOVEM 10 MINUTS.

Aina Vela Bosch SD2

mercacabanyal • Seguir  
Mercado del Cabanyal

mercacabanyal El plato Harvard es un modelo genérico de alimentación saludable, y el plato de Titaina que os presentamos hoy es un ejemplo específico de cómo aplicar esos principios en una receta concreta. En colaboración con el Instituto Enric Valor y su curso de nutrición, hemos creado este plato de Titaina equilibrado y nutritivo, utilizando ingredientes locales y de cercanía para promover la sostenibilidad y el consumo responsable. 🌱🍅  
¡Disfrutemos de una alimentación saludable con esta deliciosa receta inspirada en el plato Harvard, apoyando el consumo local en este año verde europeo!

27 Me gusta  
Hace 7 horas

Inicia sesión para indicar que te gusta o comentar.

Maite Costa