



Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

PUBLICACIÓ DE LES INFOGRAFIES REALITZADES PER L'SD2 AL MERCAT DEL CABANYAL.

El Mercat del Cabanyal ha començat a publicar al seu Instagram el treball realitzat per els alumnes de segon curs SD2 dels plats típics saludables i sostenibles de l'horta en aquest any 2024 València Capital Verda Europea .

PLAT D' ENTRETEMPS
TITAINA VALENCIANA DEL CABANYAL

PERTES I VERDURES
CERES
PROTEÏNA
INGREDIENTS DE CORDON ROJO

INGREDIENTS:

Carbhidrats
Vitamines C i A
Potesa i altres vitamines A, B1, C
Vitamines A, B1, B2, C
Fibra

COM S'EL·LABORA:

1. COCCINEM TORNANT EL SORBEI I DEJANT LA BOLLIDA COM A HORA I MÉS. TAMBÉ ES POT AFEGIR UN POC D'OLI.
2. PUNTU' EL SORBEI PER UN MÍNUT I TORNAR A COCCINAR A LA CALOR. PUNTU' EL SORBEI I COCCINAR A LA CALOR.
3. COCCINEM TORNANT EL SORBEI I DEJANT LA BOLLIDA COM A HORA I MÉS. TAMBÉ ES POT AFEGIR UN POC D'OLI.
4. COCCINEM TORNANT EL SORBEI I DEJANT LA BOLLIDA COM A HORA I MÉS. TAMBÉ ES POT AFEGIR UN POC D'OLI.
5. COCCINEM TORNANT EL SORBEI I DEJANT LA BOLLIDA COM A HORA I MÉS. TAMBÉ ES POT AFEGIR UN POC D'OLI.

Aina Vela Bosch SD2

mercatabanyal • Seguir
Mercado del Cabanyal

mercatabanyal 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