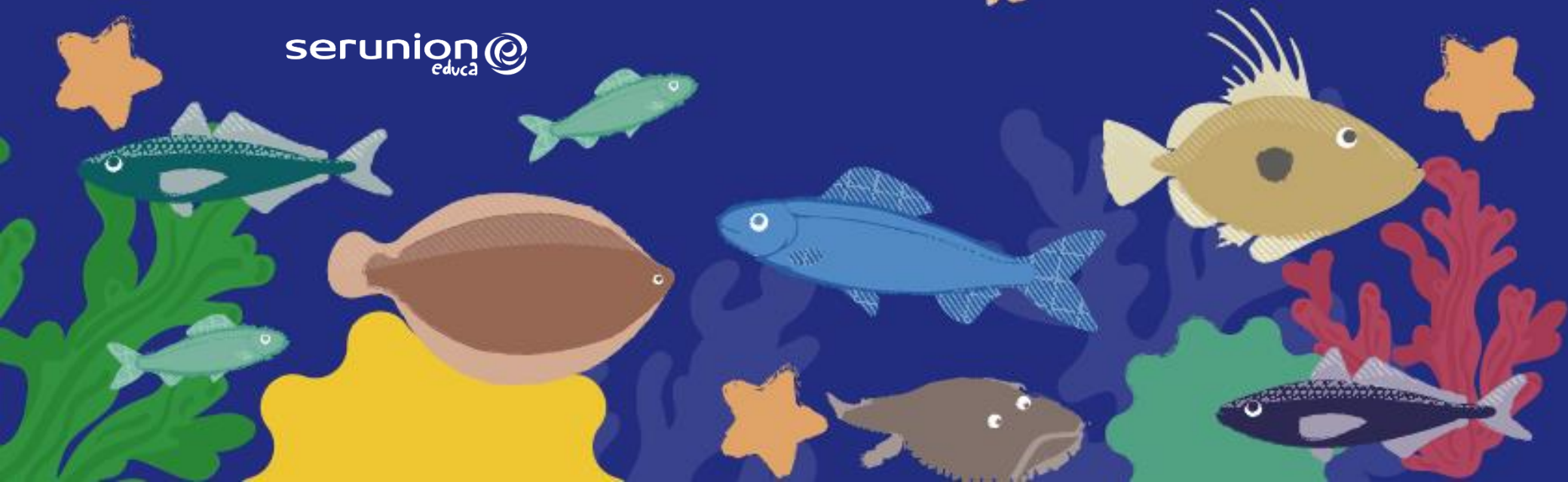


Nuestras
mejores recetas
para disfrutar
del pescado
en el cole.



serunion
educa



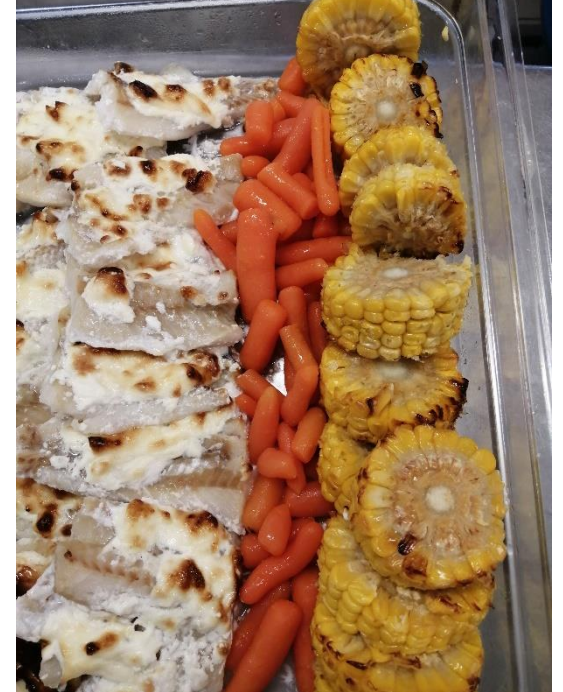
Hoy en el comedor hemos disfrutado de un segundo plato muy especial, la receta del chef Sergio Fernández, chef de estrella Michelin que ha confeccionado varias recetas para Serunion, así que, una vez al mes podemos degustar de una maravillosa receta original. Nuestro chef Leo y Cati, han elaborado la 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 CEIP JOSE GARCÍA PLANELLS , ha sido **BACALAO GRATÉN CON FLORES DE MAÍZ.**

¿Quién se anima a hacer la receta en casa?.







BACALAO GRATÉN CON FLORES DE MAÍZ

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

4 filetes	BACALAO
4 cucharadas	MAHONESA
1 unidad	MAZORCAS DE MAÍZ
60 gramos	ZANAHORIA BABY
2 cucharadas	ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
2 dientes	AJO
Al gusto	PEREJIL FRESCO
1 pizca	SAL FINA



serunion@educa

RECETA

Colocar el pescado en la placa del horno previamente engrasada y con la piel hacia abajo.

En una olla blanquear la zanahoria y reservar. Cortar el maíz en rodajas de 2 cm y reservar.

Triturar el ajo en la mahonesa y cubrir la pieza.

Sobre una placa, disponer en líneas el maíz, la zanahoria y el pescado. Precalentar el horno previamente a 220°C y hornear a 180° durante 10 minutos.

Preparar para servir espolvoreando con perejil.

*Si la salsa queda muy espesa, podemos añadir un poco de caldo o vino blanco.

