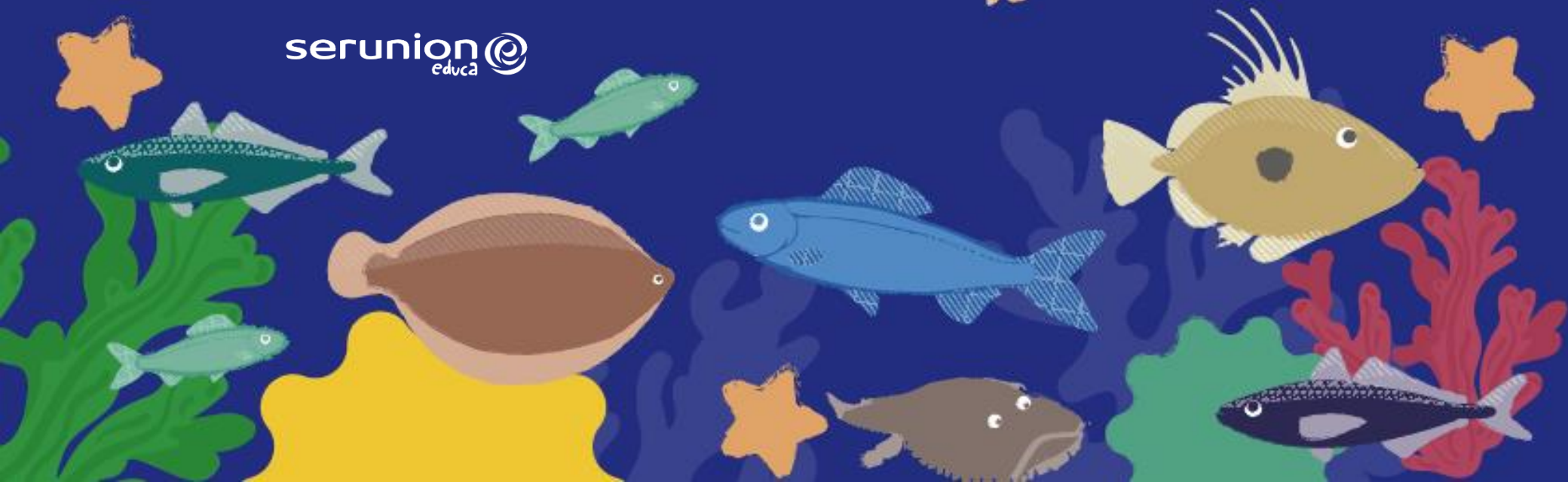


Nuestras  
mejores recetas  
para disfrutar  
del pescado  
en el cole.



serunion  
educa



Esta semana, nuestros cocineros Leo y Cati han 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 CEIP JOSE GARCÍA PLANELLS 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.

