

Nuestras  
mejores recetas  
para disfrutar  
del pescado  
en el cole.

serunion   
educa



Hoy en el comedor del cole, nuestra cocinera **M<sup>a</sup> Teresa** y su equipo han elaborado la cuarta receta Real Fish.

El objetivo de este proyecto es elaborar riquísimas e innovadoras 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 de Rosario Moreno, es **EL GALLO SAN PEDRO ASADO CON PATATAS**





serunion educa



# GALLO SAN PEDRO ASADO CON PATATAS

## INGREDIENTES

GALLO SAN PEDRO  
PATATAS PANADERA  
TOMATE  
CEBOLLA  
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA  
ALBAHACA FRESCA  
SAL FINA  
AJO ENTERO PELADO  
TOMILLO  
PIMIENTA BLANCA MOLIDA



serunion  
educa

## RECETA

En un gastro 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 170°C durante 60 minutos aproximadamente.

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

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

Preparar para servir.

RECUERDA: descongelar con suficiente antelación, entre 24-48h, en condiciones de refrigeración. En caso de utilizar piezas enteras, cortar y limpiar según exija la elaboración a preparar.

