

Las recetas de la residencia

B R A Z O D E G I T A N O D E B O N I T O

Porque cocinando aprendemos
todos

SINFORIANO
ESTEBAN

Elaboración de
material didáctico

Para interiorizar la receta y su
elaboración

Jugamos con la receta

Para la adquisición de
destreza en la elaboración
del plato

Elaboramos la receta

Para adquirir técnicas
culinarias y disfrutar de la
misma



Ayuntamiento de
Miraflores
de la Sierra

Concejala
CULTURA

INGREDIENTES:

- 3 patatas
- una lata de bonito o atún
- Sal 1 cucharada de postre
- Agua para hervir las patatas
- Tomate frito
- 1 lata pequeña de pimiento morrón
- Mahonesa

ELABORACIÓN:

- Cortar las patatas como para ensaladilla y poner a hervir hasta que estén tiernas.
- Machacar las patatas con un tenedor
- Extender la masa en un paño como aparece en la imagen.
- Mezclar el tomate con el atún y colocar en el centro, enrollar, cubrir con mahonesa.

BRAZO DE GITANO CON BONITO

En este bloque dedicado a la cocina en familia, utilizaremos la cocina como un instrumento de interacción social y familiar, en el cual, además de establecer lazos interpersonales, los más pequeños podrán desarrollar su autonomía personal adquiriendo técnicas culinarias sencillas



Ingredientes

ELABORACIÓN DE TARJETAS

bricamos tarjetas con ingredientes, cartón o lo que tengamos en casa de ingredientes y acciones a utilizar en nuestra receta.

JUEGOS

realizamos juegos a fin de interiorizar nuestra receta.

¿Qué ingredientes utilizamos? Se claman las tarjetas, elegimos las correspondientes a los ingredientes y las colocamos sobre la mesa, estableciendo un orden.

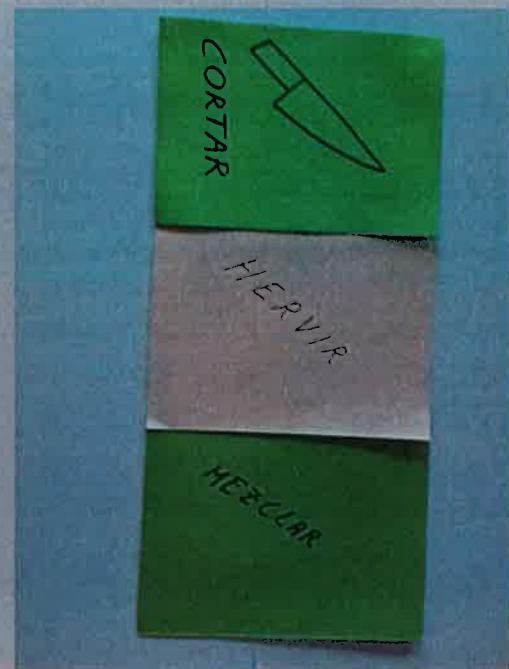
¿Qué acciones vamos a realizar?

Hacemos lo mismo que en el juego anterior pero con las acciones.

Secuencia de ingredientes y acción según aparece en la imagen, ordenandolas por filas.

SOY UN CHEF

Entados a la mesa, nuestro pequeño chef nos presenta su plato



Acciones



Secuencias



Las recetas de la residencia

CHINITOS DE LA PRADERA

Porque cocinando aprendemos
todos

PILAR PASCUAL

Elaboración de
material didáctico

Para interiorizar la receta y su
elaboración

Jugamos con la receta

Para la adquisición de
destreza en la elaboración
del plato

Elaboramos la receta

Para adquirir técnicas
culinarias y disfrutar de la
misma



Ayuntamiento de
Miraflores
de la Sierra

Concejala
CULTURA

guisantes

-Sal 1 cucharada de

postre

-Agua para hervir las patatas y los huevos

-3 aceitunas

-1 lata pequeña de pimiento morrón

-Mahonesa

ELABORACIÓN:

-Cortar las patatas como para ensaladilla y poner a hervir junto con los huevos hasta que estén tiernas.

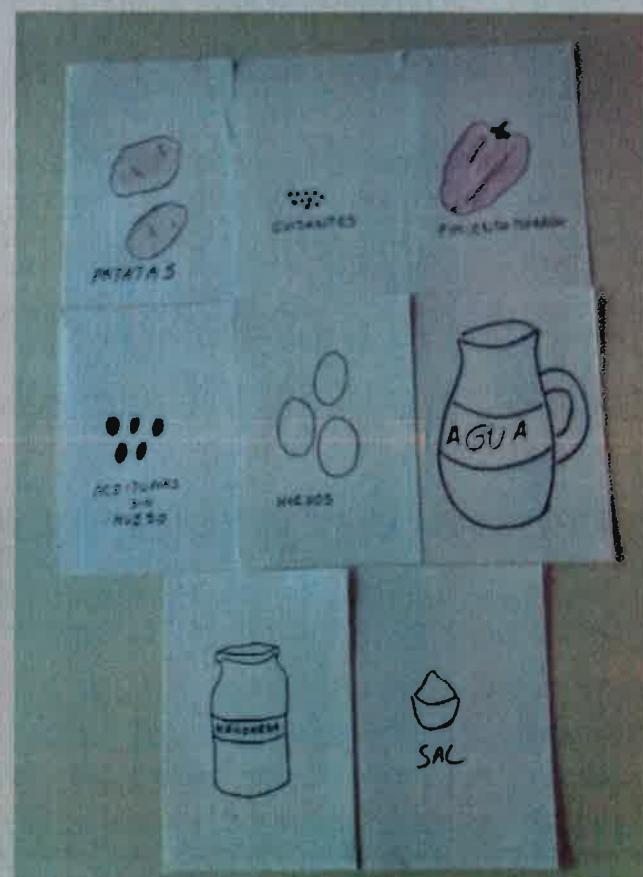
-Cortar la punta de los huevos a modo de sombrero.

-Colocar la aceituna a modo de cabeza debajo el pimiento.

-Mezclar la patata la mahonesa y los guisantes y usar la mezcla como base de los huevos.

CHINITOS DE LA PRADERA

En este bloque dedicado a la cocina en familia, utilizaremos la cocina como un instrumento de interacción social y familiar, en el cual, además de establecer lazos interpersonales, los más pequeños podrán desarrollar su autonomía personal adquiriendo técnicas culinarias sencillas



Ingredientes

ELABORACIÓN DE TARJETAS

abricamos tarjetas con plásticos, cartón o lo que tengamos en casa de ingredientes y acciones a utilizar en nuestra receta.

JUEGOS

Realizamos juegos a fin de interiorizar nuestra receta.

1. ¿Qué ingredientes utilizamos?

Mezclamos las tarjetas, elegimos las correspondientes a ingredientes y las colocamos sobre la mesa, estableciendo un tiempo.

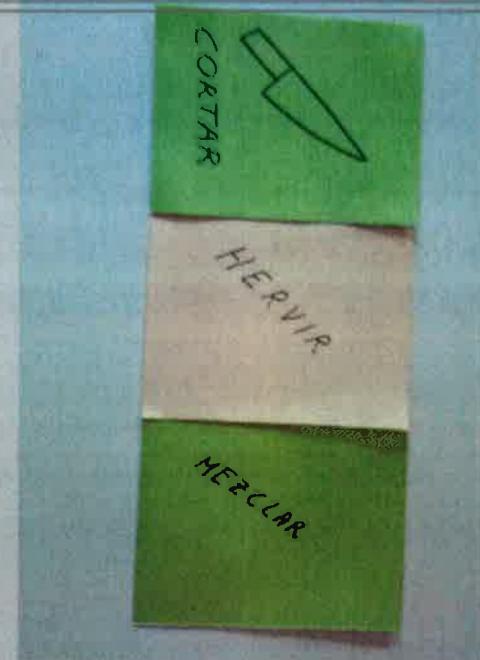
2. ¿Qué acciones vamos a realizar?

Hacemos lo mismo que en el juego anterior pero con las acciones.

3. Secuencia de ingredientes y acción según aparece en la imagen, ordenandolas por filas.

SOY UN CHEF

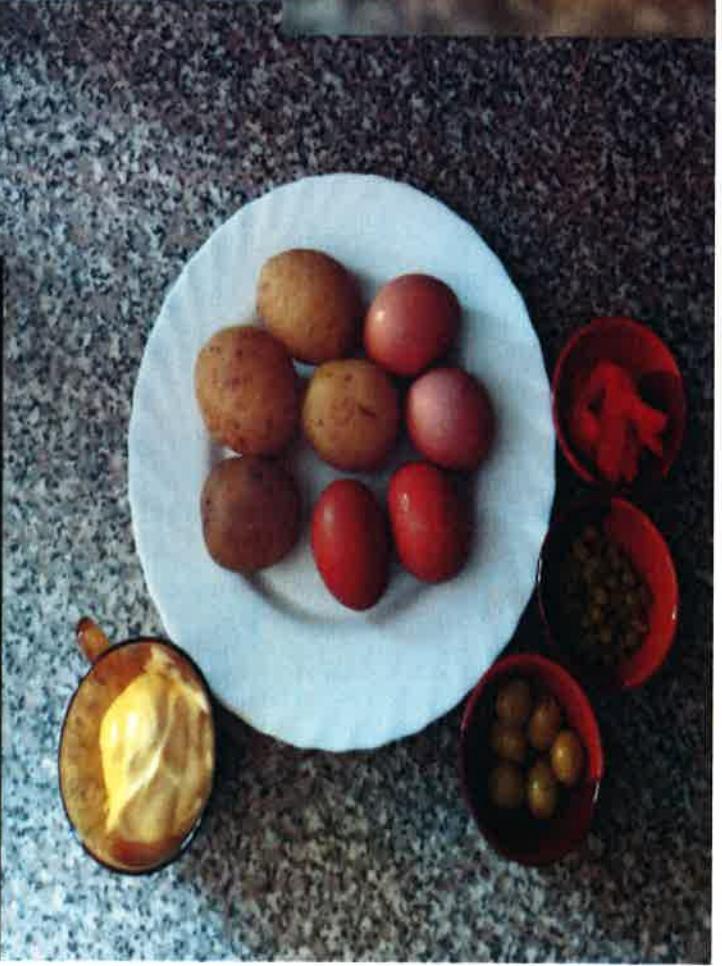
Entados a la mesa, nuestro pequeño chef nos presenta su plato



Acciones



Secuencias



Las recetas de la residencia

C R O Q U E T A S D E P E S C A D O

Porque cocinando aprendemos
todos

SABINA RAMOS

Elaboración de
material didáctico

Para interiorizar la receta y su
elaboración

Jugamos con la receta

Para la adquisición de
destreza en la elaboración
del plato

Elaboramos la receta

Para adquirir técnicas
culinarias y disfrutar de la
misma



Ayuntamiento de
Miraflores
de la Sierra

Concejalía
CULTURA

INGREDIENTES:

- 120 gr de harina
- 300 gr de pescado
- Sal 1 cucharada de postre
- Agua para hervir el pescado
- 1 cecolla y 2 quesitos
- 1 huevo y pan rallado
- aceite para freír
- 1 litro de leche

ELABORACIÓN:

- Hierve el pescado con la cebolla
- Haz una bechamel con la leche harina, añade el pescado cocido y los quesitos
- Extender la masa y deja enfriar
- Calienta el aceite para freír , pasa las croquetas por huevo batido y pan rallado y frielas en el aceite bien caliente

CROQUETAS DE PESCADO

En este bloque dedicado a la cocina en familia, utilizaremos la cocina como un instrumento de interacción social y familiar, en el cual, además de establecer lazos interpersonales, los más pequeños podrán desarrollar su autonomía personal adquiriendo técnicas culinarias sencillas



Ingredientes

ELABORACIÓN DE TARJETAS

Fabricamos tarjetas con folios, cartón o lo que tengamos en casa de ingredientes y acciones a utilizar en nuestra receta

JUEGOS

Realizamos juegos a fin de interiorizar nuestra receta.

1. ¿Qué ingredientes utilizamos?

Mezclamos las tarjetas, elegimos las correspondientes a ingredientes y las colocamos sobre la mesa, estableciendo un tiempo.

2. ¿Qué acciones vamos a realizar?

Hacemos lo mismo que en el juego anterior pero con las acciones.

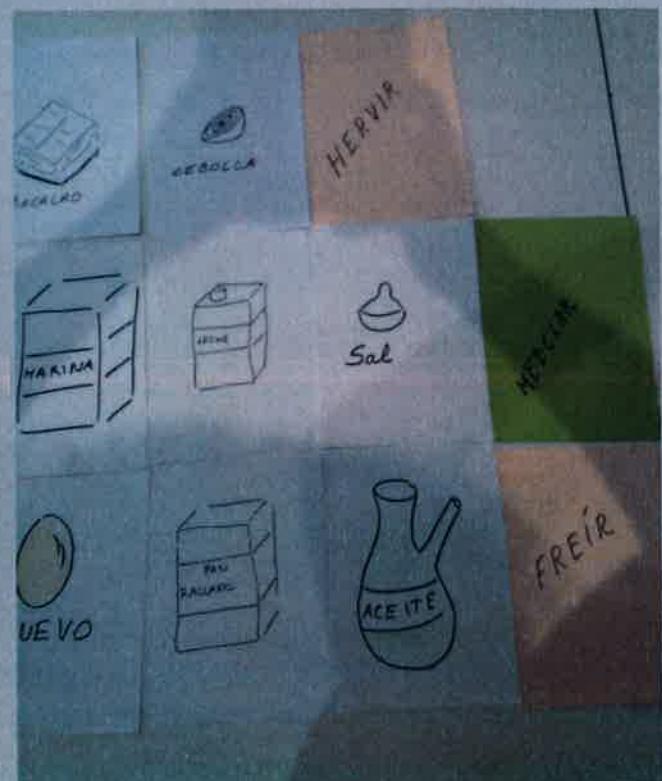
3. Secuencia de ingredientes y acción según aparece en la imagen, ordenandolas por filas.

SOY UN CHEF

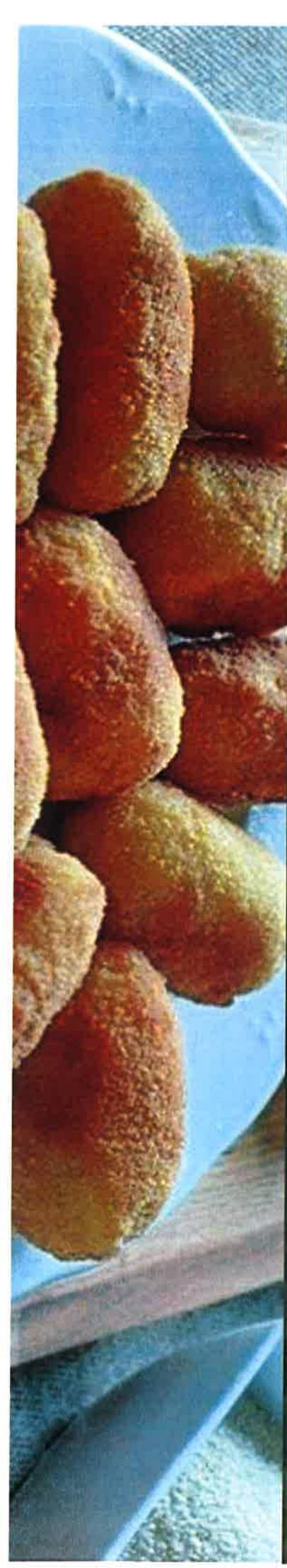
Sentados a la mesa, nuestro pequeño chef nos presenta su plato



Acciones



Secuencias



Las recetas de la residencia

FLAN

Porque cocinando aprendemos
todos

AMPARO PLAZA

Elaboración de
material didáctico

Para interiorizar la receta y su
elaboración

Jugamos con la receta

Para la adquisición de
destreza en la elaboración
del plato

Elaboramos la receta

Para adquirir técnicas
culinarias y disfrutar de la
misma



Ayuntamiento de
Miraflores
de la Sierra

Concejalía
CULTURA

FLAN

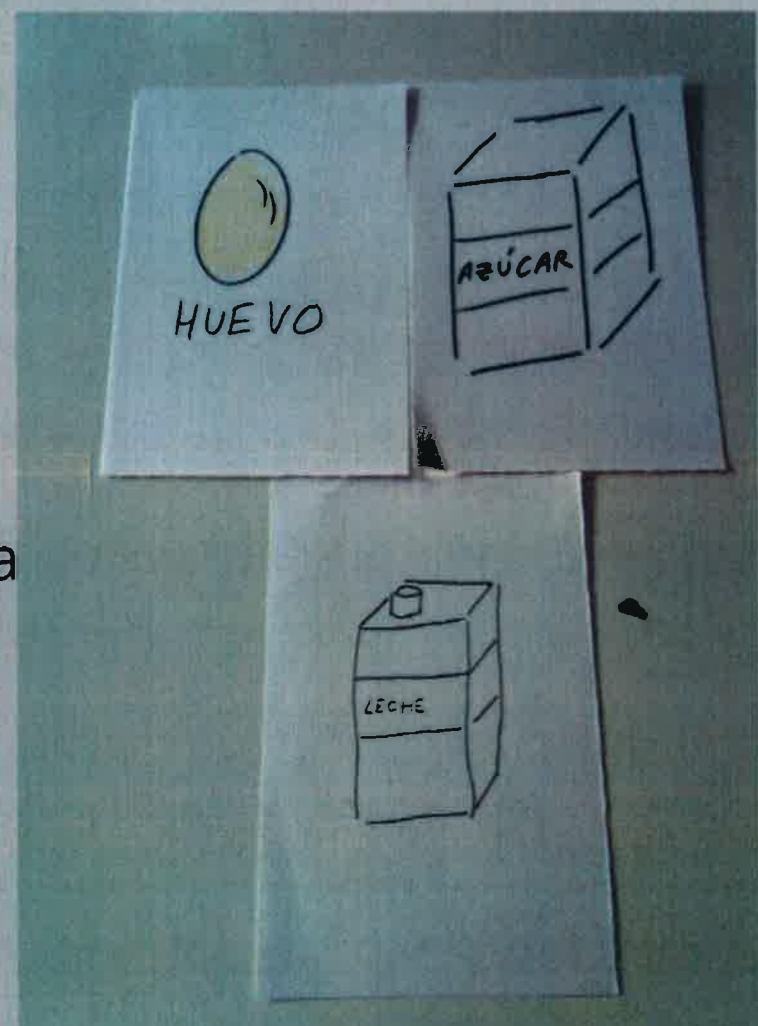
INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 4 cucharas soperas de azúcar
- 1 vaso de leche (250 ml)

ELABORACIÓN:

- Batir los huevos, azúcar y leche
- En una sartén caramelizar un poco de azúcar y volcarlo en la flanera
- Aregar a la flanera la mezcla anterior y taparla
- En la olla a presión colocar 3 centímetros de agua y dentro de la misma la flanera
- Cuando empiece a pitar la olla dejas cocer durante 5 minutos.

En este bloque dedicado a la cocina en familia, utilizaremos la cocina como un instrumento de interacción social y familiar, en el cual, además de establecer lazos interpersonales, los más pequeños podrán desarrollar su autonomía personal adquiriendo técnicas culinarias sencillas



Ingredientes

ELABORACIÓN DE TARJETAS

abricamos tarjetas con plios, cartón o lo que tengamos en casa de ingredientes y acciones a utilizar en nuestra receta

JUEGOS

Realizamos juegos a fin de interiorizar nuestra receta.

1. ¿Qué ingredientes utilizamos?

Mezclamos las tarjetas, elegimos las correspondientes a ingredientes y las colocamos sobre la mesa, estableciendo un tiempo.

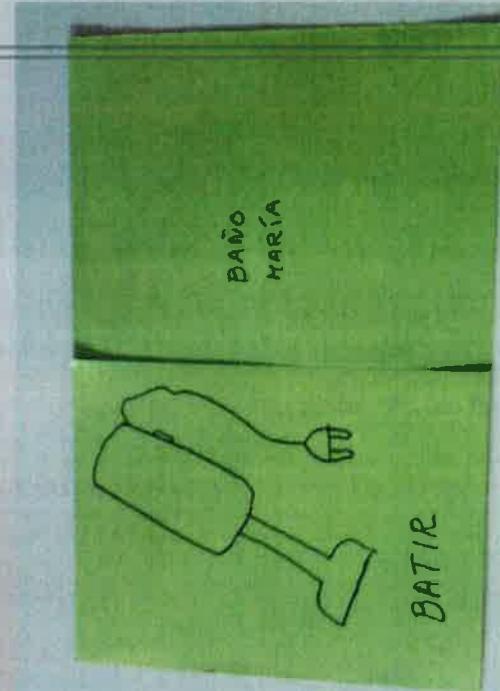
2. ¿Qué acciones vamos a realizar?

Hacemos lo mismo que en el juego anterior pero con las acciones.

3. Secuencia de ingredientes y acción según aparece en la imagen, ordenandolas por filas.

SOY UN CHEF

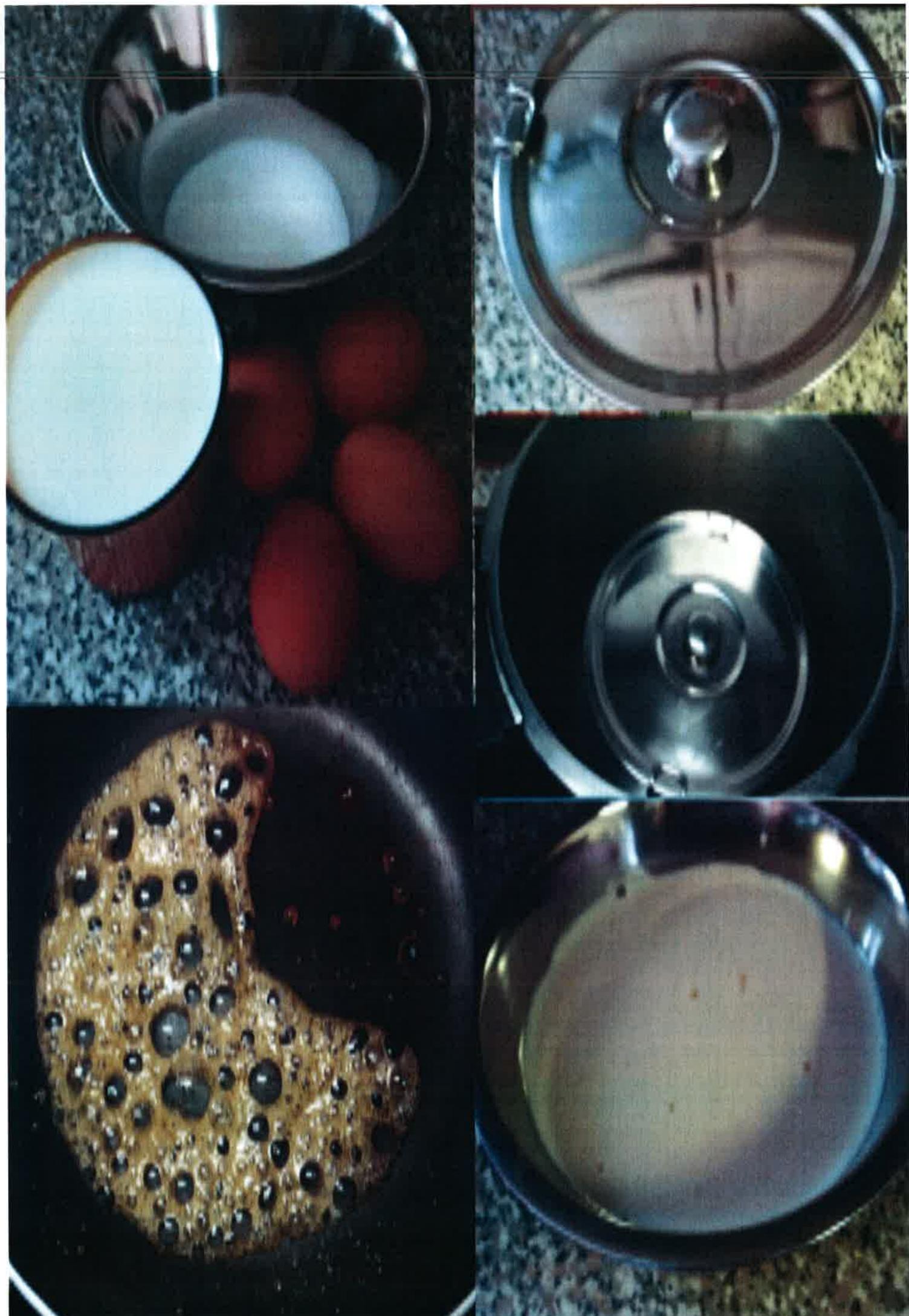
Sentados a la mesa, nuestro pequeño chef nos presenta su plato



Acciones



Secuencias



Las recetas de la residencia

POLLO EN SALSA

Porque cocinando aprendemos
todos

GREGORIA GARCÍA

Elaboración de
material didáctico

Para interiorizar la receta y su
elaboración

Jugamos con la receta

Para la adquisición de
destreza en la elaboración
del plato

Elaboramos la receta

Para adquirir técnicas
culinarias y disfrutar de la
misma



Ayuntamiento de
Miraflores
de la Sierra

Concejalía
CULTURA

POLLO EN SALSA

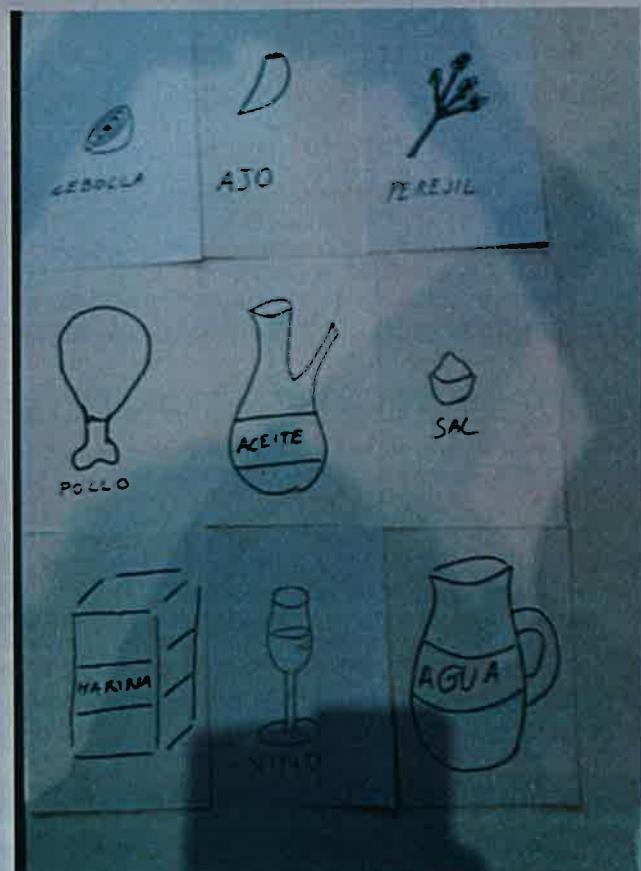
INGREDIENTES:

- 1 pizca de harina
- 1 pollo troceado
- Sal 1 cucharada de postre
- Agua para hervir el pollo
- 1 cecolla y 3 dientes de ajo
- perejil
- 100 ml de aceite
- 1 copa de vino blanco

ELABORACIÓN:

- Corta la cebolla y el ajo
- Freír el pollo, reservar y sofreír la cebolla y el ajo en el mismo aceite
- Agregar el pollo, pollo, el vino y el agua y dejar hervir durante media hora, junto con el perejil y el laurel

En este bloque dedicado a la cocina en familia, utilizaremos la cocina como un instrumento de interacción social y familiar, en el cual, además de establecer lazos interpersonales, los más pequeños podrán desarrollar su autonomía personal adquiriendo técnicas culinarias sencillas



Ingredientes

ELABORACIÓN DE TARJETAS

Fabricamos tarjetas con folios, cartón o lo que tengamos en casa de ingredientes y acciones a utilizar en nuestra receta

JUEGOS

Realizamos juegos a fin de interiorizar nuestra receta.

1. ¿Qué ingredientes utilizamos?

Mezclamos las tarjetas, elegimos las correspondientes a ingredientes y las colocamos sobre la mesa, estableciendo un tiempo.

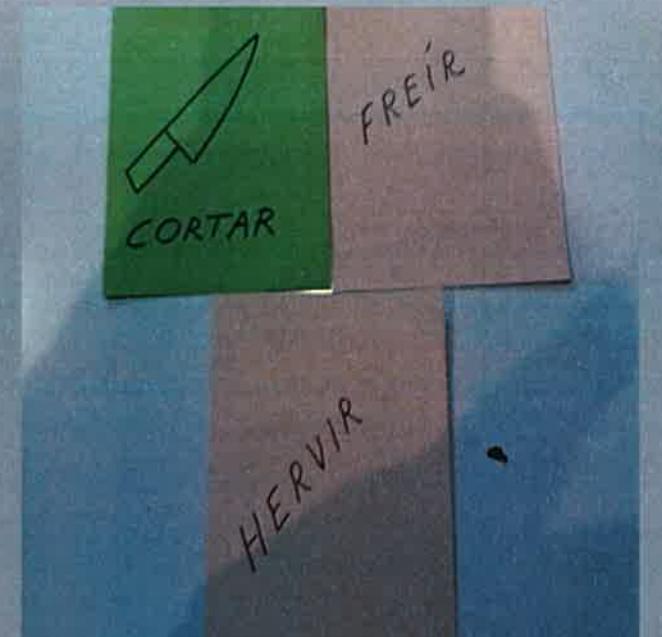
2. ¿Qué acciones vamos a realizar?

Hacemos lo mismo que en el juego anterior pero con las acciones.

3. Secuencia de ingredientes y acción según aparece en la imagen, ordenandolas por filas.

SOY UN CHEF

Sentados a la mesa, nuestro pequeño chef nos presenta su plato



Acciones



Secuencias

