

Las recetas de la residencia

BACALAO CON TOMATE

Porque cocinando aprendemos
todos

ENCARNA COBO

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:

- 1 kg de tomates
- Perejil, harina, pimiento.
- Sal 1 cucharada de postre
- 200 ml de aceite de oliva
- 1/4 de cebolla
- Un diente de ajo

BACALAO CON TOMATE

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

ELABORACIÓN:

- Cortar el tomate, pimiento y cebolla pequeño
- Enharinar y freir el bacalao, dejar escurrir.
- Machacar en el mortero la majada.
- Incorporar el bacalao y la majada al sofrito de tomate y dejar cocer 10 minutos.



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.

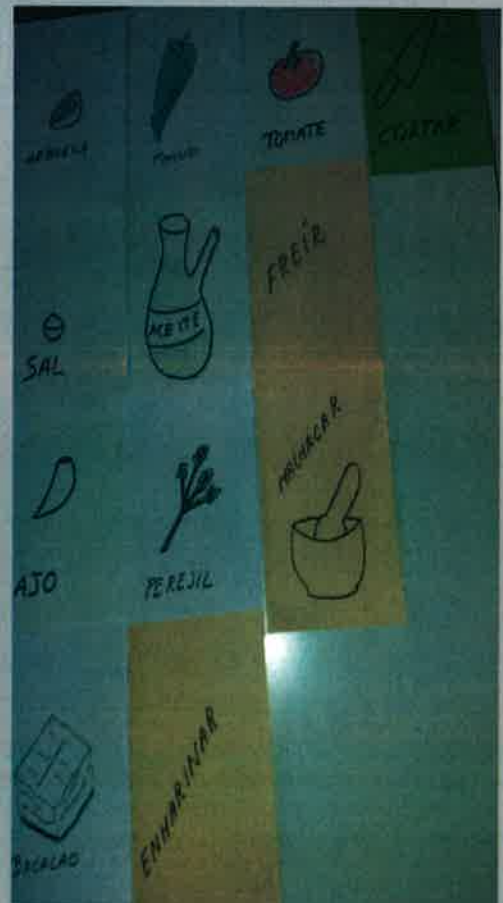
3. Secuencia de ingredientes y acción según aparece en la imagen, ordenandolas por filas.

SOY UN CHEF

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



Acciones



Secuencias



Las recetas de la residencia

CORDERO ASADO

Porque cocinando aprendemos
todos

*CRESENCIO
BLASCO*

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

CORDERO ASADO

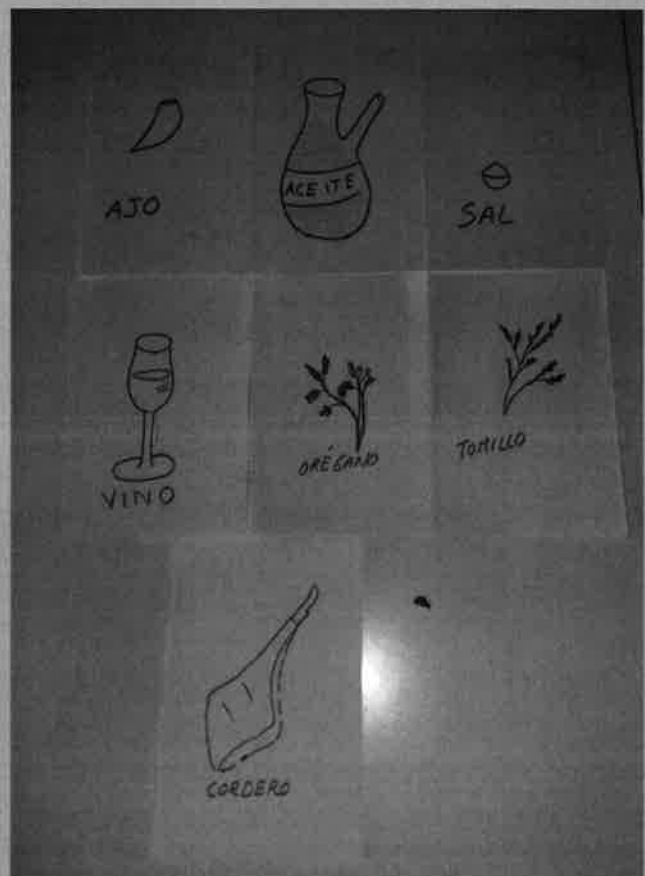
INGREDIENTES:

2 paletillas de cordero.
Tomillo y orégano
Sal 1 cucharada de
mostre
Manteca o aceite de
oliva
Una copa de vino
Ajo opcional, la receta
original no lo lleva

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

ELABORACIÓN:

Untar la cazuela con la manteca o el aceite.
Salar y aderezar con las especias el cordero
Precalentar el horno durante 15 minutos a 200 grados, después bajar a 180 e introducir la cazuela durante hora y media.
Regar con el vino varias



Ingredientes

ELABORACIÓN DE TARJETAS

abricamos tarjetas con
olios, cartón o lo que tengamos
n casa de ingredientes y
cciones a utilizar en nuestra
eceta

JUEGOS

Realizamos juegos a fin de
nteriorizar nuestra receta.

1. ¿Qué ingredientes utilizamos?

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

2. ¿Qué acciones vamos a
realizar?

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

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

SOY UN CHEF

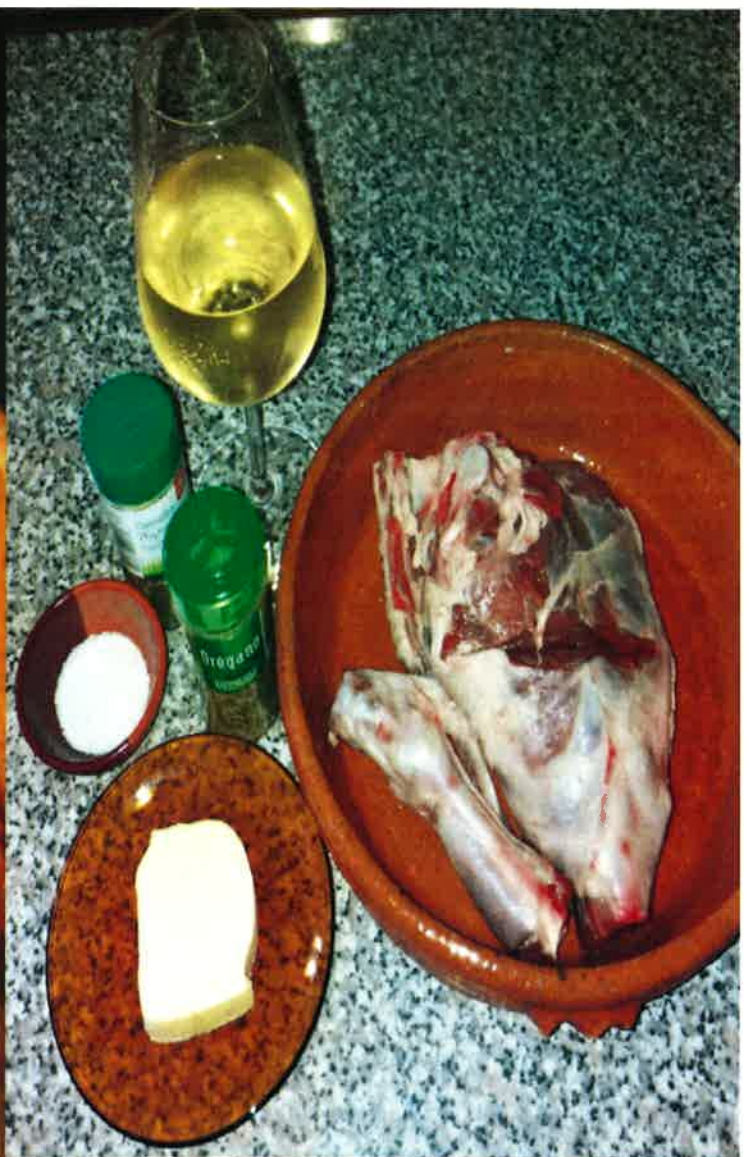
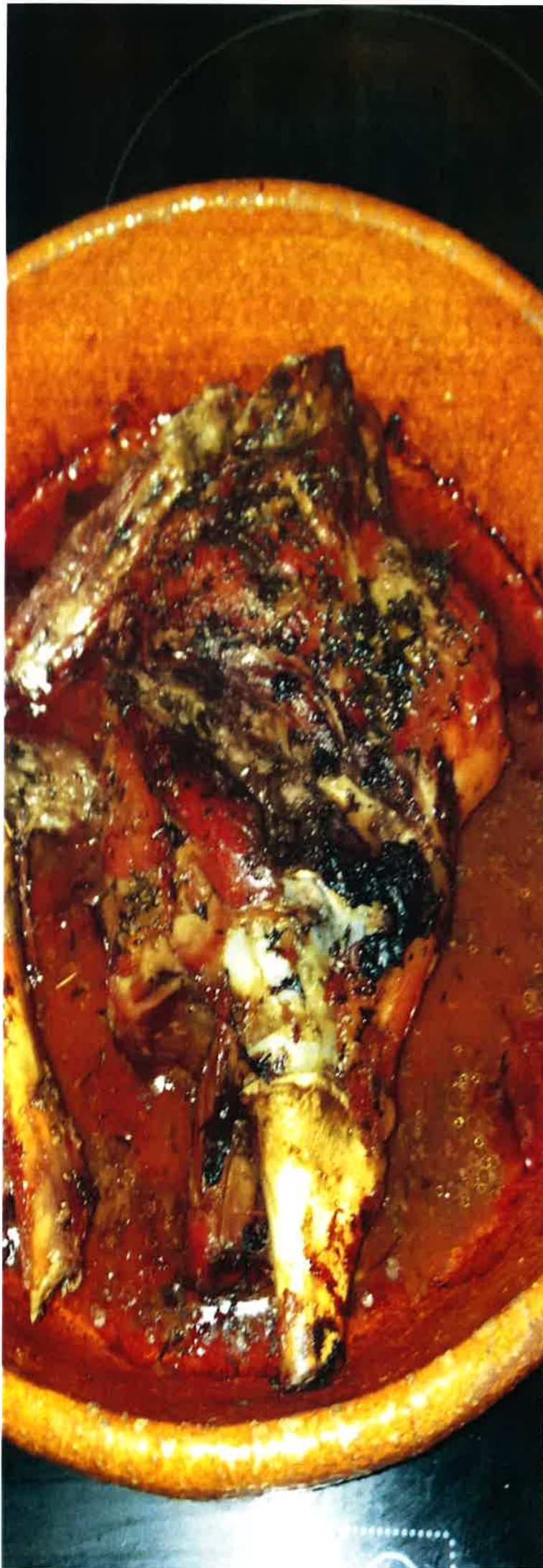
entados a la mesa, nuestro pequeño
chef nos presenta su plato



Acciones



Secuencias



Las recetas de la residencia

J U D Í A S

Porque cocinando aprendemos
todos

ROSA DE LA MORENA

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

Concejalla
CULTURA

INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de judías
- Perejil
- Sal 1 cucharada de postre
- Aceite de oliva
- 1 cucharada de postre de pimentón
- Ajo y 1 cebolla
- 1 chorizo

JUDÍAS

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

ELABORACIÓN:

- poner a remojar las judías el día anterior
- Poner en la cazuela las judías y el chorizo
- Hervir durante 2 hora o hasta que estén tiernas
- Freír la cebolla, el ajo, perejil y pimentón. Echar el refrito a las judías cuando estén cocidas y dar un hervor



Ingredientes

ELABORACIÓN DE TARJETAS

abricamos tarjetas con
olios, cartón o lo que tengamos
n casa de ingredientes y
cciones a utilizar en nuestra
eceta

JUEGOS

Realizamos juegos a fin de
nteriorizar nuestra receta.

1. ¿Qué ingredientes utilizamos?
Mezclamos las tarjetas, elegimos
as correspondientes a
ngredientes y las colocamos
sobre la mesa, estableciendo un
tiempo.

2. ¿Qué acciones vamos a
realizar?

Hacemos lo mismo que en el
uego 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

LENTEJAS

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

Concejalia
CULTURA

LENTEJAS

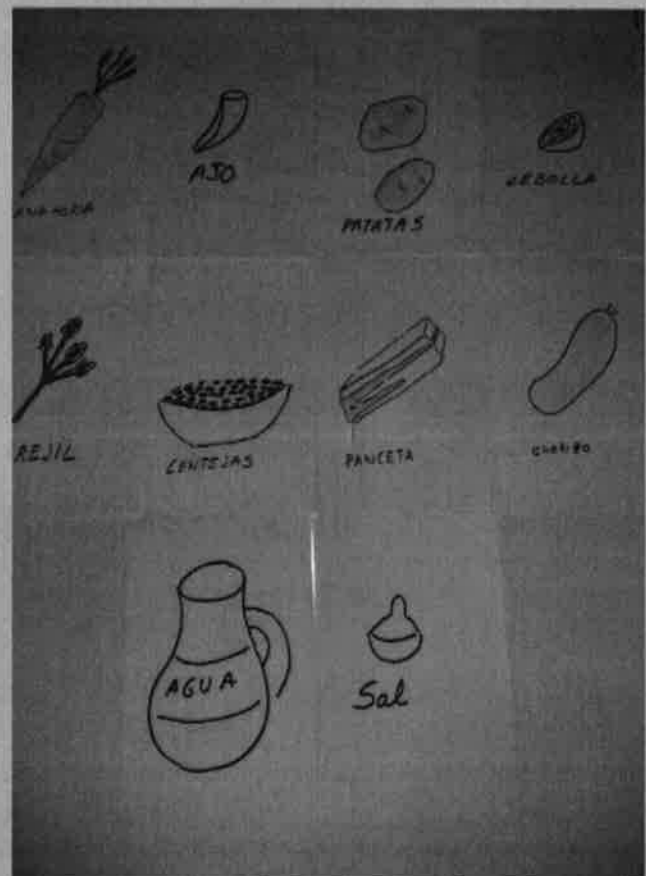
INGREDIENTES:

- 1/2 kilo de lentejas.
- Perejil
- Sal 1 cucharada de postre
- Aceite de oliva
- 3 patatas
- 2 zanahorias
- 1 trozo de panceta
- Ajo y 1 cebolla
- 1 chorizo

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

ELABORACIÓN:

- poner a remojar las lentejas el día anterior
- Poner en la cazuela todos los ingredientes
- Hervir durante 1 hora o hasta que estén tiernas



Ingredientes

ELABORACIÓN DE TARJETAS

abricamos tarjetas con
olios, cartón o lo que tengamos
n casa de ingredientes y
cciones a utilizar en nuestra
eceta

JUEGOS

Realizamos juegos a fin de
nteriorizar nuestra receta.

1. ¿Qué ingredientes utilizamos?
Mezclamos las tarjetas, elegimos
as correspondientes a
ngredientes y las colocamos
sobre la mesa, estableciendo un
tiempo.

2. ¿Qué acciones vamos a
realizar?

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

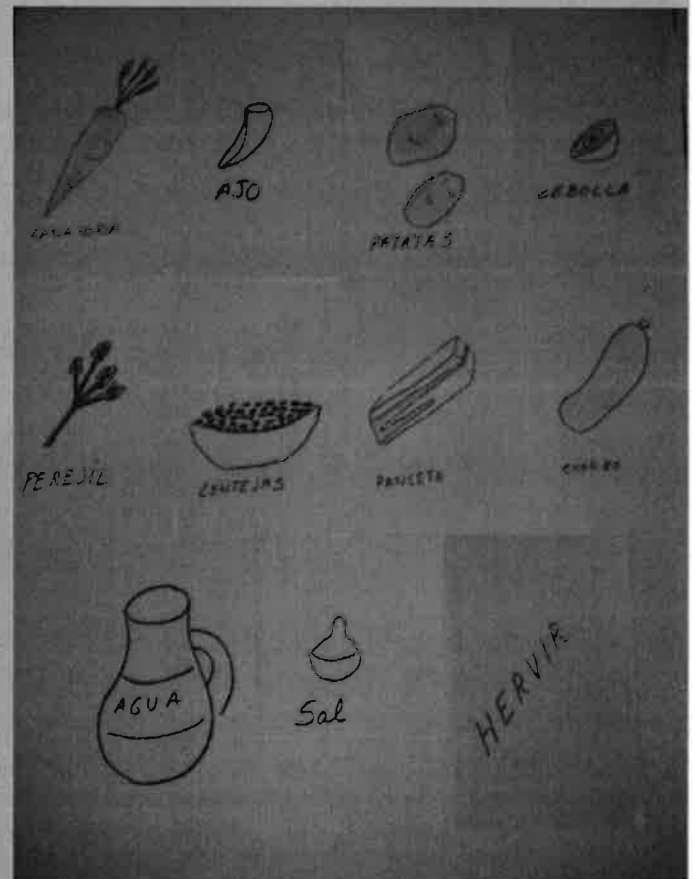
3. Secuencia de ingredientes y
acción según aparece en la
imagen, ordenandolas por filas.

SOY UN CHEF

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



Acciones



Secuencias



Las recetas de la residencia

PATATAS A LA IMPORTANCIA

Porque cocinando aprendemos
todos

LUISA SÁNCHEZ

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

Concejalia
CULTURA

INGREDIENTES:

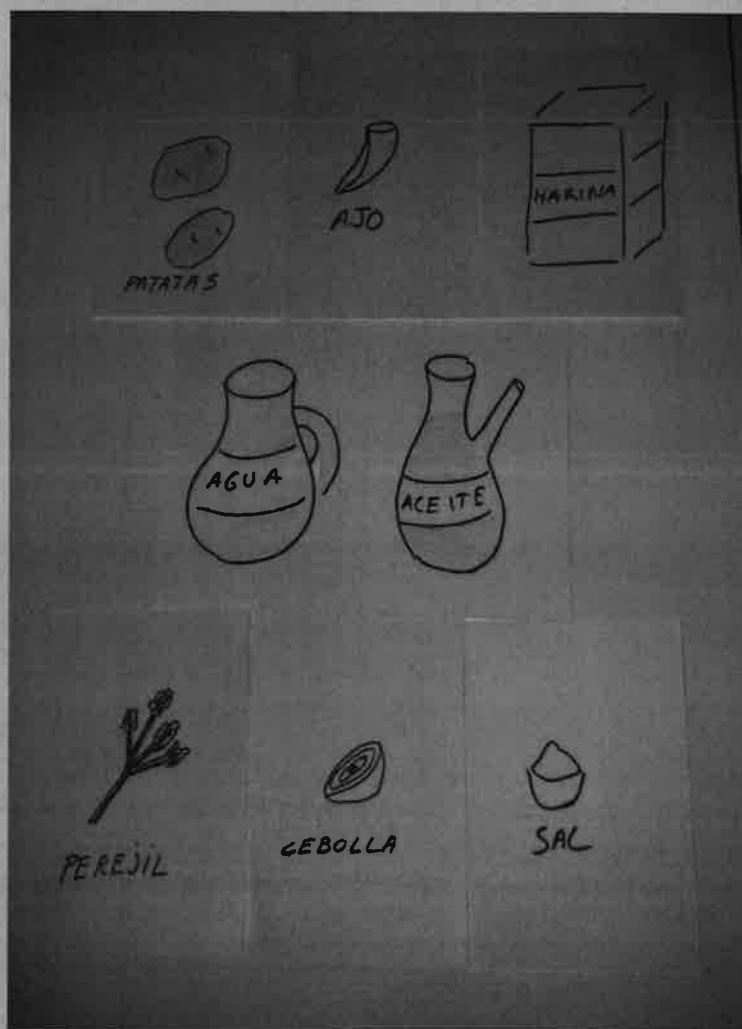
- 1 kg de patatas
- Agua, perejil, harina
- Sal 1 cucharada de postre
- 200 ml de aceite de oliva
- 1/4 de cebolla
- Un diente de ajo

ELABORACIÓN:

- Pelar y cortar las patatas en rodajas de 1 cm
- Enharinarlas y freirlas solo 1 minuto.
- Cortar el ajo, cebolla y perejil y machacar en el mortero.
- Freír el majado en el aceite de las patatas.
- Incorporar la patatas, cubrir de agua y dejar que reduzca unos 20 minutos.

PATATAS A LA IMPORTANCIA

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
olios, cartón o lo que tengamos
n casa de ingredientes y
cciones a utilizar en nuestra
eceta

JUEGOS

Realizamos juegos a fin de
nteriorizar nuestra receta.

1. ¿Qué ingredientes utilizamos?

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

2. ¿Qué acciones vamos a
realizar?

Hacemos lo mismo que en el
uego 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

