

# I Mostra de Cuina Infantil



març – abril de 2011

**La Vila Joiosa**

## Sumari

|  |           |
|--|-----------|
| <b>MENÚ 1 .....</b>                                    | <b>5</b>  |
| CANELONS DE CRANC .....                                | 5         |
| Àlex Lloret Ortuño ( <i>Dr. A. Esquerdo</i> )          |           |
| DELÍCIES VARIADES .....                                | 5         |
| Àlex Lloret Ortuño ( <i>Dr. A. Esquerdo</i> )          |           |
| PINCHOS DE FRUITA .....                                | 6         |
| Àlex Lloret Ortuño ( <i>Dr. A. Esquerdo</i> )          |           |
| <br>   |           |
| <b>MENÚ 2 .....</b>                                    | <b>7</b>  |
| CREÏLLES D'APERITIU .....                              | 7         |
| Víctor Quesada Cambil ( <i>Dr. A. Esquerdo</i> )       |           |
| TOMAQUES FARCIDES DE FORMATGE A LES FINES HERBES ..... | 7         |
| Juanjo Sánchez García ( <i>Dr. A. Esquerdo</i> )       |           |
| AIGUANEU D'AMANIDA DE FRUITES .....                    | 8         |
| Victoria Vadillo Ivorra ( <i>Ermita</i> )              |           |
| <br>   |           |
| <b>MENÚ 3 .....</b>                                    | <b>10</b> |
| PURÉ DE MELÓ .....                                     | 10        |
| Francesc Pérez Vicente ( <i>Mare Nostrum</i> )         |           |
| L'ENTREPÀ COCODRIL .....                               | 10        |
| Esperança Jacinto Arenas ( <i>Dr. A. Esquerdo</i> )    |           |
| TORTADA FREDA DE LLIMA .....                           | 11        |
| Maria Lloret Caturla ( <i>Dr. A. Esquerdo</i> )        |           |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>MENÚ 4 .....</b>                                   | <b>13</b> |
| ENSALADA ESPECIAL .....                               | 13        |
| <i>Natalia Preston Manzanaro (Mare Nostrum)</i>       |           |
| PORC ESPÍ.....  | 13        |
| <i>Cèlia López López (Maria Francisa Ruiz Miquel)</i> |           |
| BATUT DE XOCOLATE VILER.....                          | 14        |
| <i>Alba Cordero Villarejo (Dr. A. Esquerdo)</i>       |           |
| <br>  |           |
| <b>MENÚ 5 .....</b>                                   | <b>16</b> |
| AMANIDA FELIÇ .....                                   | 16        |
| <i>Mireia López Lloret (Dr. A. Esquerdo)</i>          |           |
| VAIXELL DE COGOMBRE.....                              | 16        |
| <i>Lluís Marcet Reos (Ermita)</i>                     |           |
| LA JOIA PASTISSERA.....                               | 17        |
| <i>Judith Esquerdo Arroyo (Dr. A. Esquerdo)</i>       |           |
| <br>  |           |
| <b>MENÚ 6 .....</b>                                   | <b>18</b> |
| GASPATXO ANDALÚS .....                                | 18        |
| <i>Vicent Iborra Picó (Mare Nostrum)</i>              |           |
| PINGÜINS DIVERTITS .....                              | 18        |
| <i>Mar Pérez Zaragoza (Ermita)</i>                    |           |
| PASTÍS DE FESTA .....                                 | 19        |
| <i>Lurdes Llinares Vaello (Dr. A. Esquerdo)</i>       |           |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>MENÚ 7 .....</b>                            | <b>21</b> |
| AMANIDA D' ANGELA.....                         | 21        |
| <i>Angela Marta Soriano Díaz (Ermita)</i>      |           |
| TOMAQUES FARCIDES .....                        | 21        |
| <i>Luís Soriano Latorre (Dr. A. Esquerdo)</i>  |           |
| TARTA DE GALETES.....                          | 22        |
| <i>Judith Munuera García (Dr. A. Esquerdo)</i> |           |

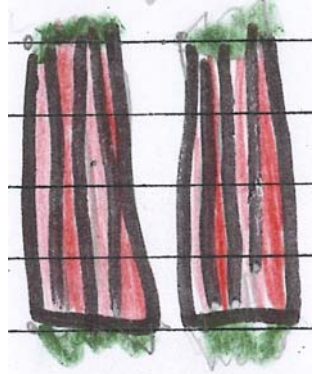
## MENÚ 1

### CANELONS DE CRANC

Àlex Lloret Ortuño (Dr. A. Esquerdo)

#### Ingredients:

3 palets de cranc  
2 fulles d'enciam  
un formatget  
2 nous



#### Elaboració:

Es desenrotllen els palets; es pica l'enciam, els formatgets i les nous. Es posa en els palets i s'enrotlla.

### DELÍCIES VARIADES

Àlex Lloret Ortuño (Dr. A. Esquerdo)

#### Ingredients:

Dos llesques de pa de motlle  
Dos tomaquets cherry  
Pernil dolç  
Manteca



#### Elaboració:

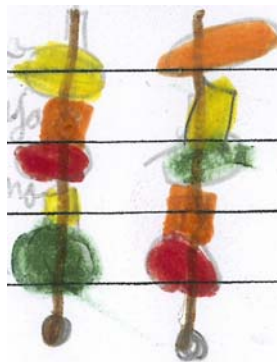
S'estira el pa, s'unta amb la manteca, es posa un tall de pernil dolç i una rodanxa de tomaca. En rodanxes, posem una altra llesca de pa o es talla amb un tallapasta.

### **PINCHOS DE FRUITA**

*Àlex Lloret Ortuño (Dr. A. Esquerdo)*

#### Ingredients:

Tot tipus de fruita



#### Elaboració:

Es talla tota la fruita a quadradets o en rodanxes. Es presenta en un palet: quadradet-rodanxa, quadradet-rodanxa.

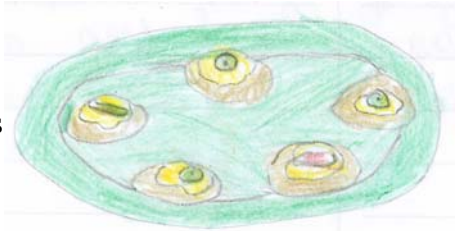
## MENÚ 2

### **CREILLES D'APERITIU**

*Víctor Quesada Cambil (Dr. A. Esquerdo)*

#### Ingredients:

Una llanda de tonyina  
Un pot de maionesa  
Un paquet de creïlles fregides  
Cogombrets  
Olives



#### Elaboració:

Obrir la llanda de tonyina i posar-la en un plat. Desfer la tonyina amb una forqueta. Damunt la tonyina, abocar quatre cullerades de farina de dacsà i es mescla. Posar una culleradeta de la pasta de tonyina damunt de cada creïlla fregida. Posar les creïlles en una font i adornar amb una oliva o un rodanxa de cogombrets.

### **TOMAQUES FARCIDES DE FORMATGE A LES FINES HERBES**

*Juanjo Sánchez García (Dr. A. Esquerdo)*

#### Ingredients:

4 tomaques vermelles grans  
250 gr. de formatge de feta  
(o un de cabra)  
4 llesques de pa  
2 cullerades de nata muntada  
Una mica d'orenga  
Unes fulles de sàlvia



Unes fulles d'albahaca  
Oli  
Sal  
Pebre

Elaboració:

Es talla la part superior de les tomaques, es buiden amb una cullera; les salem i les deixem cap per baix perquè s'escórreguen.

Mentrestant, piquem les herbes i les mesquem amb el formatge i la nata muntada, també es posa la sal i el pebre.

Farcim els tomaquets amb la mescla anterior. Ho aguardem al frigorífic fins el moment de servir-lo.

**AIGUANEU D'AMANIDA DE FRUITES**

*Victoria Vadillo Ivorra (Ermita)*

Ingredients:

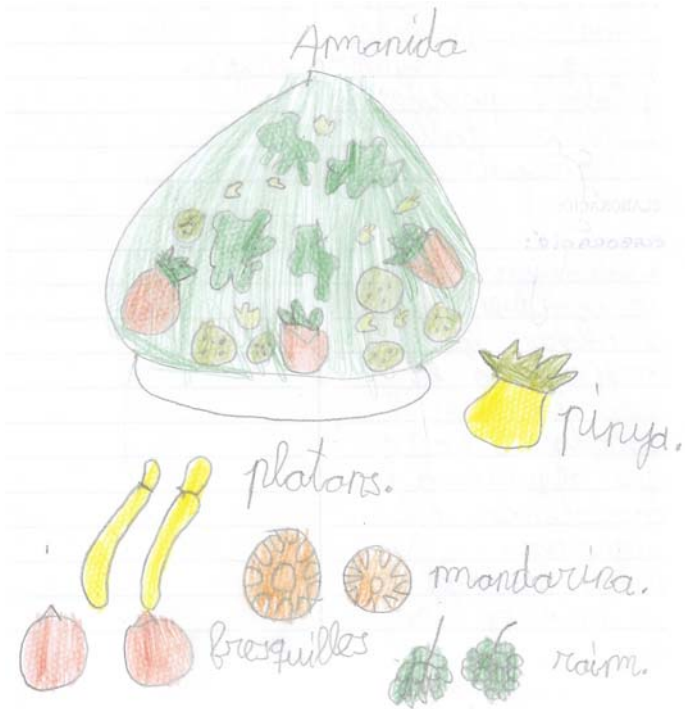
250 gr. de pinya fresca partida  
450 gr. de mandarines pelades  
i partides  
400 gr. de bresquilles pelades  
i partides  
2 plàtans tallats i laminats  
400 gr. de raïm sense llavors  
3 cullerades de suc de fruita a elegir

Elaboració:

Barrejar tots els ingredients

Col·locar la preparació en un bossa en el congelador fins que adquireisca la consistència d'aiguaneu.

Deixar descongelar 20 minuts abans de servir



## MENÚ 3

### **PURÉ DE MELÓ**

*Francesc Pérez Vicente (Mare Nostrum)*

#### Ingredients:

200 gr. de meló

50 gr. de nata

½ llima

sucre



#### Elaboració:

Es barregen els ingredients i es trituren

Es passa pel passapuré i es posa en un bol amb unes tiretes de pernil.

### **L'ENTREPÀ COCODRIL**

*Esperança Jacinto Arenas (Dr. A. Esquerdo)*

#### Ingredients:

Un panet llarg de tomaca

Una tomaca

Dos rodanxes de mortadella

Dos llesques de formatge

Dos olives verdes sense os

Pinyons



#### Elaboració:

Talla un tros d'un costat del panet i guarda'l. Obri l'altre tros del panet.

Llava la tomaca i talla-la en rodanxes. Posa en el pa obert les llesques de formatge i damunt les rodanxes de mortadel·la i de tomaca.

Ara obri el tros de pa guardat i lleva-li la molla. Posa, en el mig d'una rodanxa de tomaca, uns pinyons al voltant per a fer les dents de cocodril.

Talla les olives per la meitat i posa dos meitats damunt per a fer els ulls. Amb dos escuradents, obrim la boca del cocodril. Unix els dos trossos de pa i ja està fet el cocodril.

### **TORTADA FREDA DE LLIMA**

*Maria Lloret Caturla (Dr. A. Esquerdo)*

#### Ingredients:

Per a la massa:

- 200 gr. de galetes
- 100 gr. de margarina
- 1 culleradeta de sucre
- 2 cullerades de canella

Per a la crema:

- 1 pot xicotet de llet condensada
- 250 gr. de nata muntada
- 2 llimes



#### Elaboració:

Es ratllen molt fines les galetes i es mesclen amb la margarina, el sucre i la canella. S'unta bé l'interior d'un motlle desmotllable amb margarina i s'afeg la massa anterior. S'estén suaument en el motlle.

A banda, en un bol s'aboca la llet condensada i es mescla amb el suc de les 2 llimes i la ratlladura d'una. Després s'afeg la nata muntada amb atenció que no es desmunte.

Es tira la crema en el motlle i es posa en el frigorífic almenys dues hores. Una vegada que anem a menjar, es trau del frigorífic i es desemmotlla ràpidament. Es talla en trossos i a menjar.

## MENÚ 4

### ENSALADA ESPECIAL

*Natalia Preston Manzanaro (Mare Nostrum)*

#### Ingredients:

Tonyina

Enciam

Ceba

Dacsa

Tomaquet

Espàrregs

Sal

Oli d'oliva

Vingre de mòdena



#### Elaboració:

Es llava i es talla l'enciam, es talla la tomaca i la ceba, i s'afeg, juntament amb la dacsa, els espàrrecs i la tonyina. S'amanix amb l'oli, el vinagre, la sal i es remena tot per a mesclar-ho bé.

### PORC ESPÍ

*Cèlia López López (Maria Francisca Ruiz Miquel)*

#### Ingredients:

1 llauna de pebreres

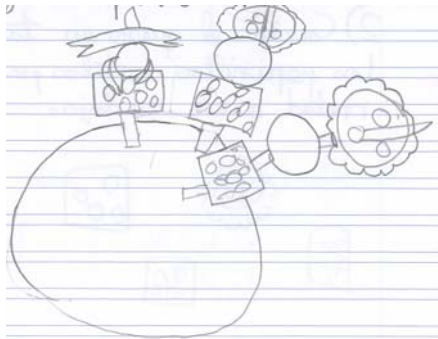
1 llauna de guindes

1 llanda d'olives farcides

100 grams de cogombrets  
en vinagre

1 llauna d'anxoves

200 gr. de formatge gruyere



200 gr. de formatge roquefort  
1 pomelo  
1 taronja  
1 capsa de furgadents.

Elaboració:

Llava el pomelo o la taronja, séca'l i talla la base perquè s'aguante i no es menege.

Talla el formatge a taquets i els cogombrets per la meitat o en rodanxes.

Fés banderilles amb:

- a) un tros de formatge roquefort, una guinda, cogombrets i pebrera
- b) formatge gruyer amb anxoves en rodanxes, olives i pebrera

Punxa les banderilles en la taronja i tindràs un graciós porc espí.

Pots servir-los amb uns altres porcs espins si tens molts convidats.

**BATUT DE XOCOLATE VILER**

*Alba Cordero Villarejo (Dr. A. Esquerdo)*

Ingredients:

6 cullerades de gelat  
de xocolata  
4 cullerades de cacao  
pur en pols  
llet  
sucre  
boletes de tres xocolates



Elaboració:

En el got de la batedora es posa el gelat, el cacao, la llet i el sucre al gust. Es bat tot i se servix en un got o en una copa adornat amb les boletes de tres xocolates.

## MENÚ 5

### AMANIDA FELIÇ

*Mireia López Lloret (Dr. A. Esquerdo)*

#### Ingredients:

Enciam

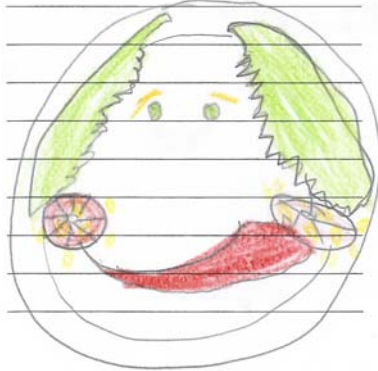
½ tomaca

2 olives

dacsa

1 safanòria

½ pebrera roja



#### Elaboració:

Amb un plat redó i gran has de fer la forma d'una cara rient-se. Talla l'enciam a trossets, que seran els cabells; les dos olives, els ulls. Tritura la tomaca i la poses a la galta; amb la dacsa fas les pigues damunt la tomaca.

Ratlla la safanòria a tiretes i seran les celles i, per fi, amb la pebrera roja, la boca... i així és com has de fer l'amanida feliç.

### VAIXELL DE COGOMBRE

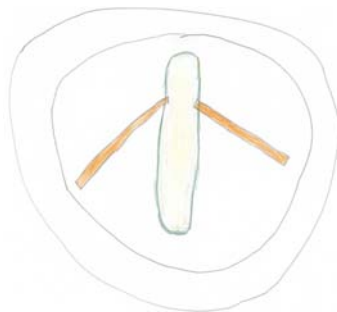
*Lluís Marcet Reos (Ermita)*

#### Ingredients:

Un cogombre

Una safanòria

Crema de foramtge



#### Elaboració:

Tallem el cogombre per la meitat al llarg. Buidem el centre del cogombre.

Hem d'emplenar-lo amb crema de formatge; amb una safanòria preparem uns remes llargs. Deixem descansar els remes sobre el vaixell, que és el cogombre.

### **LA JOIA PASTISSERA**

*Judith Esquerdo Arroyo (Dr. A. Esquerdo)*

#### Ingredients:

- 1 pastilla de torró de Xixona  
de ½ kilo
- 500 grams de nata muntada
- 1 base de bescuit
- 1 potet de cireres confitades
- 100 gr. d'ametlles caramelitzades
- 3 taronges



#### Elaboració:

Es mulla el bescuit amb el suc de les tres taronges. Es tritura el torró i es mescla amb la nata muntada. Utilitza la pasta resultatnt per a cobrir el bescuit. Per últim, adornem la tarta amb les cireres i les ametlles.

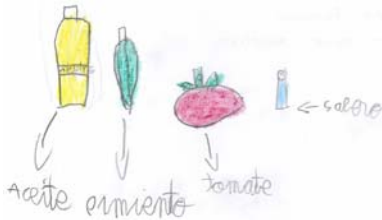
## MENÚ 6

### **GASPATXO ANDALÚS**

*Vicent Iborra Picó (Mare Nostrum)*

#### Ingredients:

- 1 kg de tomaques
- 1 pebrera verda xicoteta
- 2 dents d'all
- 10 gr. de pa mòlt
- 4 cullerades d'oli d'oliva
- 2 tasses d'aigua
- 1 cullerada de vinagre de Xerés
- Sal



#### Elaboració:

El primer és retirar la pell i les llavors de les tomaques. Seguidament, es liquen tots els ingredients amb un poc d'aigua. Una vegada que estiguen ben liquades, perfectament mesclades i sense grumolls; es col·loca el líquid resultant en un recipient. Al recipient se li harà d'afegir oli d'oliva, vinagre de Xerés, aigua i sal al gust. Per a la guarnició, és necessari picar tots els ingredients de manera que queden molts petits. Per últim, si es desitja, es pot acompanyar amb uns entropessons de pa fregit. Per a finalitzar, s'ha de consumir molt fregit i en gots individuals.

### **PINGÜINS DIVERTITS**

*Mar Pérez Zaragoza (Ermita)*

#### Ingredients:

Safanòries



Formatge natural d'untar  
Olives negres sense os

Elaboració:

Fer un cercel de safanòria i tallar-li un triangle xicotet, i guardar aquest trianget.

Passar la safanòria com a base , fer una boleta amb el formatge i posar-la damunt de la safanòria, tallar una oliva per la meitat o posar-li un tros a la dreta i l'altre a l'esquerra, i ja tenim el cos del pingüí.

Posar-li el trianget que teníem guardat dins del forat de la oliva; per la part de dalt, clavar-li un furgadent i punxar amb el ell tot el cos.

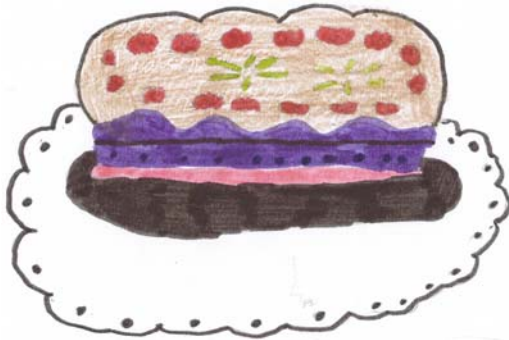
Espere que us agrade!

**PASTÍS DE FESTA**

*Lurdes Llinares Vaello (Dr. A. Esquerdo)*

Ingredients:

½ kg de maduixes  
3 cullerades soperes  
de sucre  
1 paquet de bescuit  
Nata muntada  
3 o 4 taronges  
2 kiwis



Elaboració:

Netejar les maduixes i fer amb estes dos grups: unes tallades a trossets i unes altres a rodanxes.

Exprimir les taronges. Col·locar el suc en dos gots i pelar i tallar a tires els kiwis. Cobrir el fons d'una safata amb els bescuits i banyar-los amb uns dels gots de suc.

Mesclar tots els trossets de maduixa amb la meitat de la nata i col·locar-la damunt dels bescuits. Posar una altra capa de bescuit i banyar-los amb la resta del suc. Guardar-ho en el frigorífic.

En el moment de servir, tapar-los amb la resta de la nata i adornar el pastís amb les rodanxes de maduixes i les tires de kiwi.

## MENÚ 7

### AMANIDA D'ANGELA

*Angela Marta Soriano Díaz (Ermita)*

#### Ingredients:

1 bossa d'enciam

1 poma

1 taronja

1 bossa de panses

1 bossa d'orellons

1 formatge de cabrales

1 trosset de pernil dolç

Oli

Sal

Crema de vinagre balsàmic de mòdena



#### Elaboració:

En un bol, abocar l'enciam i posar-li la sal i l'oli. Pelar trossets petits de poma i taronja. Tallar el formatge i el pernil dolç en trossets petits.

Abocar en el bol tots els ingredients i un grapat de panses o orellons, mesclar-ho tot i al final decorar amb un poc de crema de vinagre balsàmic de mòdena per damunt.

### TOMAQUES FARCIDES

*Luís Soriano Latorre (Dr. A. Esquerdo)*

#### Ingredients:

4 tomaques

Pernil dolç

Enciam



Formatge  
Maionesa  
Safanòria ratllada  
Tonyineta

Elaboració:

Es buiden les tomaques en un flat fondo. Barregem el pernil dolç, l'encisam a trossets, el formatge ratllat, un pot de tonyineta, la maionesa i també uns trossos de le tomaques ue hem buidat.

Ara afafem les tomaques i les omplim amb tota la mescla que hem fet.

Després li posem per damunt de les tomaques una miqueta de maionesa i la safanòria ratllada. Per últim, les posem a la nevera perquè estiguen fresquetes.

Fi i bon profit.

**TARTA DE GALETES**

*Judith Munuera García (Dr. A. Esquerdo)*

Ingredients:

Galetes  
Manteca  
Llet  
Xocolate en pols  
Flam  
Fideus de colors (arco iris)



Elaboració:

Untar el motlle amb manteca. Agafem el flam i el xocolate i els deixem gelar.

Posem en un plat la llet i arremullem les galetes en llet.

Posem una capa de galetes, una altra de flam; tornem a posar galetes, posem una capa de xocolate i tornem a fer el mateix d'abans.

Ho posem tres hores en la nevera. Per últim, decorem amb fideus de colors.

## **Afig les teues receptes**











**Col·legis participants:**

CEIP Mare Nostrum

CEIP la Ermita

CEIP Dr. Esquerdo

**Jurat:**

Dolores Esquerdo

Jaume Mayor

Agustí Mayor

**Departaments participants:**

Departament d'Educació

Oficina de Normalització Lingüística

Amb la col·laboració de



AJUNTAMENT DE LA VILA JOIOSA

---