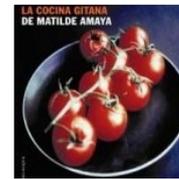


COCINA GITANA DEL IES GUADALQUIVIR

ALUMNO/A: FRANCISCO MORENO

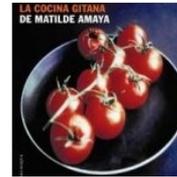
CURSO: 1º ESO A



COMIDA FAVORITA	ARROZ CON HINOJOS
IMAGEN	
QUIÉN LA PREPARA	MI MAMA
QUÉ LLEVA	<p>1 pollo arroz pimientos rojos ajo, aceite tomate hinojos sal</p>
CÓMO SE HACE	<p>Se pone la cazuela con aceite. Se echa el pollo troceado, el pimiento y el ajo. Cuando está todo sofrito se pica un tomate y se fríe todo. A continuación se echan los hinojos, se revuelve todo y se cubre de agua y se deja cocer. Después se echa arroz, se cata de sal y se apaga.</p>

COCINA GITANA DEL IES GUADALQUIVIR

ALUMNO/A: MOISÉS FLORES CARRILLO CURSO: 1º FPB



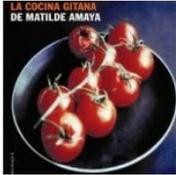
COMIDA FAVORITA	POTAGE GITANO
<p>IMAGEN</p>	
<p>QUIÉN LA PREPARA</p>	<p>MI PAPA</p>
<p>QUÉ LLEVA</p>	<p>500 gr. de habichuelas remojadas 500 gr. de garbanzos remojados 500 gr. de bacalao remojado y un poco desalado 2 pimientos 2 hojas de laurel 2 cabeza de ajos 1 vaso de aceite 2 cebollas medianas 1/2 lata de tomate natural 1 cucharita de pimentón perejil 1 cucharadita de comino 2 huevos pan rallado azafrán (o 1 carterita de colorante) sal</p>

CÓMO SE HACE	<ol style="list-style-type: none">1. Poner en remojo los garbanzos y el bacalao durante la noche.2. Limpiar los pimientos y ponerlos en una olla con el laurel y una cabeza de ajos sin pelar.3. Dejar a fuego lento los garbanzos, hasta que estén bien cocidos.4. Mientras, se pone a calentar el aceite en la sartén y se sofríen las cebollas cortadas y el tomate.5. Cuando esté dorada la cebolla, se añade el pimentón.6. Se mezcla todo bien.7. Hacemos un aliño machacando tres dientes de ajo, el perejil, y el comino y se agrega a la olla. Se pica el bacalao bien picado.8. En un recipiente se agrega perejil picado, dos dientes de ajo picados y los huevos batidos.10. Agregar la sal y el azafrán. Dejar cocer todo junto unos 15 minutos más.
---------------------	---

COCINA GITANA DEL IES GUADALQUIVIR

ALUMNO/A: YUMARA

CURSO: 1o FPB

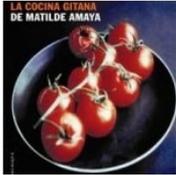


COMIDA FAVORITA	FIDEOS CON MARISCO
IMAGEN	
QUIÉN LA PREPARA	MI HERMANA
QUÉ LLEVA	
CÓMO SE HACE	

COCINA GITANA DEL IES GUADALQUIVIR

ALUMNO/A: DANIEL ESCUDERO

CURSO: 2o ESO A



COMIDA FAVORITA	CALLOS
IMAGEN	
QUIÉN LA PREPARA	MI ABUELA
QUÉ LLEVA	
CÓMO SE HACE	