

¡ NOS HACEMOS RESPONSABLES DE NUESTRA COMIDA !

¿Hacemos un consumo responsable de los alimentos? ¿Cuánta comida desperdiciamos en nuestros hogares? ¿Y en nuestro pueblo? ¿Qué podemos hacer? ¿Y nuestro ayuntamiento? ¡Estamos trabajando sobre todo esto y la participación y el apoyo de la ciudadanía es esencial !



Ha llegado el momento de hacer el diagnóstico del pueblo

Y estos son los temas que vamos a trabajar en cada ciclo:

Infantil: Alimentos de temporada

EPI-2: ¡ Come con atención !

EP3-4: ¡ Cuanto más cercano mejor!

EP5-6: ¡ Buen provecho y aprovecha!

ESO1-2: Indagando en las sobras

ESO3-4: Mapa municipal de alimentación

Bachillerato: La comercialización

FP: Aprovechando las sobras

Croquetas con sobras de pan

INGREDIENTES (20 UNIDADES)

- 175gr de pan
- 400ml de leche
- 1 huevo
- 100gr de queso Emmental
- 100 gr de queso Gorgonzola
- Pan rallado para rebozar
- Aceite y sal



Elaboración

Desmigamos el pan y lo empapamos con la leche, dejándolo en reposo para que el pan absorba toda la leche. Después, lo aplastamos con un tenedor para conseguir una masa. Añadimos el queso Emmental. Fundimos el queso Gorgonzola en el microondas durante 30 segundos y lo añadimos a la masa de pan, Incorporamos también sal y un huevo a la masa.

Lo dejamos reposar en la nevera, una hora mas o menos. Para finalizar, damos forma a las croquetas y las pasamos por el pan rallado.

¡ En breve los resultados!

Daremos a conocer las conclusiones, los compromisos y las propuestas del diagnóstico municipal.

