

**HUMMUS**

Cantidades para edades de 2 a 3 años  
para servir con tostadas o picos

Paté

Número de Pax

10

Ingredientes	gramos a la olla (materia prima limpia)
Garbanzos	400 g
Wakame	5 g
Yogur	60 g
Limón	10 ml
Ajo	2 dientes
Tahín	60 g
Sal	20 g
Aceite de oliva virgen	10 ml
Pimentón	3 g
Tostadas o picos	40 unidades

**ELABORACIÓN**

Con ayuda de un cedazo, limpiar los garbanzos de posibles piedras y espigas. Poner los garbanzos a remojo el día anterior en agua templada con bicarbonato. Para cocerlos, poner a calentar abundante agua, y cuando empiece a hervir, añadir los garbanzos previamente lavados y escurridos, con alga wakame para que ayude a cocerlos, y sal. Estarán cocidos en unas 2 horas o 2 horas y media, dependiendo de la variedad. Escurrir, retirar el alga, y dejar enfriar.

Formador: Jose Luis Cabrero



### PATE DE BERENGENAS

Número de Pax	20 pax de 50 gr. (1kg de pate)
Ingredientes	gramos a la olla (materia prima limpia)
Berengenas	1000 gr
Almendra en polvo	200 gr
Sal	Al gusto
Aceite	80ml(para asar) 40ml (triturado)
ajo	1 unidad
comino	Al gusto
zummo de limón	40ml

#### PREELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

- Lavar y quitar la cabeza de las berengenas
- Realizar cortes longitudinales y transversales en la pulpa
- Añadir sal y aceite sobre la pulpa
- Asar al horno con calor seco
- Triturar junto con los demás ingredientes
- Reservar en frío

#### SERVICIO

Untar en rebanadas de pan

*Formadora: Ainhoa Moreno*

### PATE DE CHAMPIÑONES

Número de Pax	Ingredientes	gramos a la olla (materia prima limpia)
	Champiñones	700 gr
	cebolla	300gr
	almendra molida	100gr
	Aceite	100 ml
	Miso	40 gr (una cuchara sopera)
	Sal	Al gusto
	pimienta	Al gusto
	ajo	Dos unidad

#### PREELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

Pelar y cortar en juliana las cebollas

Pelar y cortar el ajo.

Lavar y cortar los champiñones en laminas.

Pochar la cebolla y el ajo hasta que este dorado.

Añadir el champiñon, y cocinar hasta que se haya evaporado todo el agua.

Disolver en un poco de agua una cucharada de miso y mezclar con la farsa fuera del fuego.

Triturar junto con los demás ingredientes juntos. Rectificar de sal si hiciera falta.

Reservar en frío

#### SERVICIO

Untar en rebanadas de pan

*Formadora: Alnhoa Moreno*



ALIMENTACIÓN



UIA

UNIÓN EUROPEA

MADRID

### PATE DE LENTEJAS NARANJAS

Número de Pax	20 pax de 50 gr. (1kg de pate)
Ingredientes	gramos a la olla (materia prima limpia)
Lentejas naranjas	250 gr
Calabaza	250 gr
Agua	600ml
Sal	Al gusto
Aceite	40 ml
Piel de naranjas	de naranja
zumo de naranja	de una naranja

### PREELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

#### 1.Salsa de remolacha:

Pelar la calabaza y cortar en cubos

Dorar la calabaza

Añadir las lentejas y el agua. Cocer hasta que la lenteja este cocinada 15 minutos aprox.

Y triturar con todos los ingredientes

Reservar en frío

### SERVICIO

Untar en rebanadas de pan

Formadora: Ainhoa Moreno

### PATE DE JUDIAS PINTAS

Número de Pax

20 pax de 50 gr. (1kg de pate)

Ingredientes

gramos a la olla (materia prima limpia)

Judías pintas	600 gr
Avellana velada	150 gr
Sal	Al gusto
Aceite	50ml
pimienta	Al gusto
yogur	250 gr

#### PREELABORACIÓN Y ELABORACIÓN

Previo remojo de 24 horas cocer las judías pintas.

Refrescar.

Triturar junto con los demás ingredientes.

Reservar en frío

#### SERVICIO

Untar en rebanadas de pan

Formadora: Alinhôa Moreno