



@aprendoconsentido_

EL RECETARIO del/de la chef



MATERIAL DESCARGABLE

APRENDO CON SENTIDO

La propiedad de la licencia permite:

Uso personal

Compartir su aplicación en RRSS añadiendo la autoría

Utilizar el material elaborado junto con otros materiales

NO ESTÁ PERMITIDO:

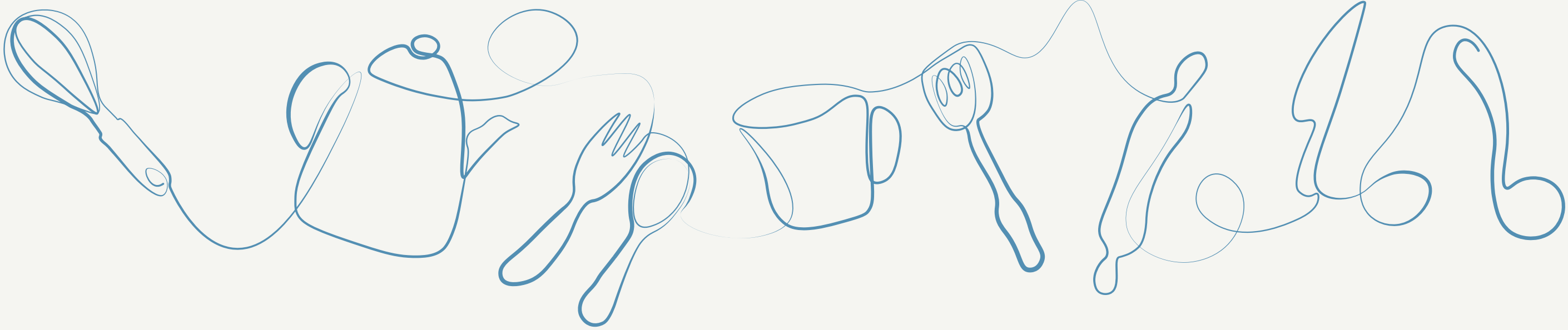
Vender

Distribuir

Publicar y/o utilizar parte de sus imágenes para elaborar otros



@aprendoconsentido_



Con mucho amor, arte y salero
rellenaré las páginas de este libro
para que puedan degustar
mis recetas el mundo entero



Principios



de UN/A GRAN CHEF



trabajar en equipo



Respetar los ingredientes



Probar los platos cocinados



Ser creativos e
innovadores

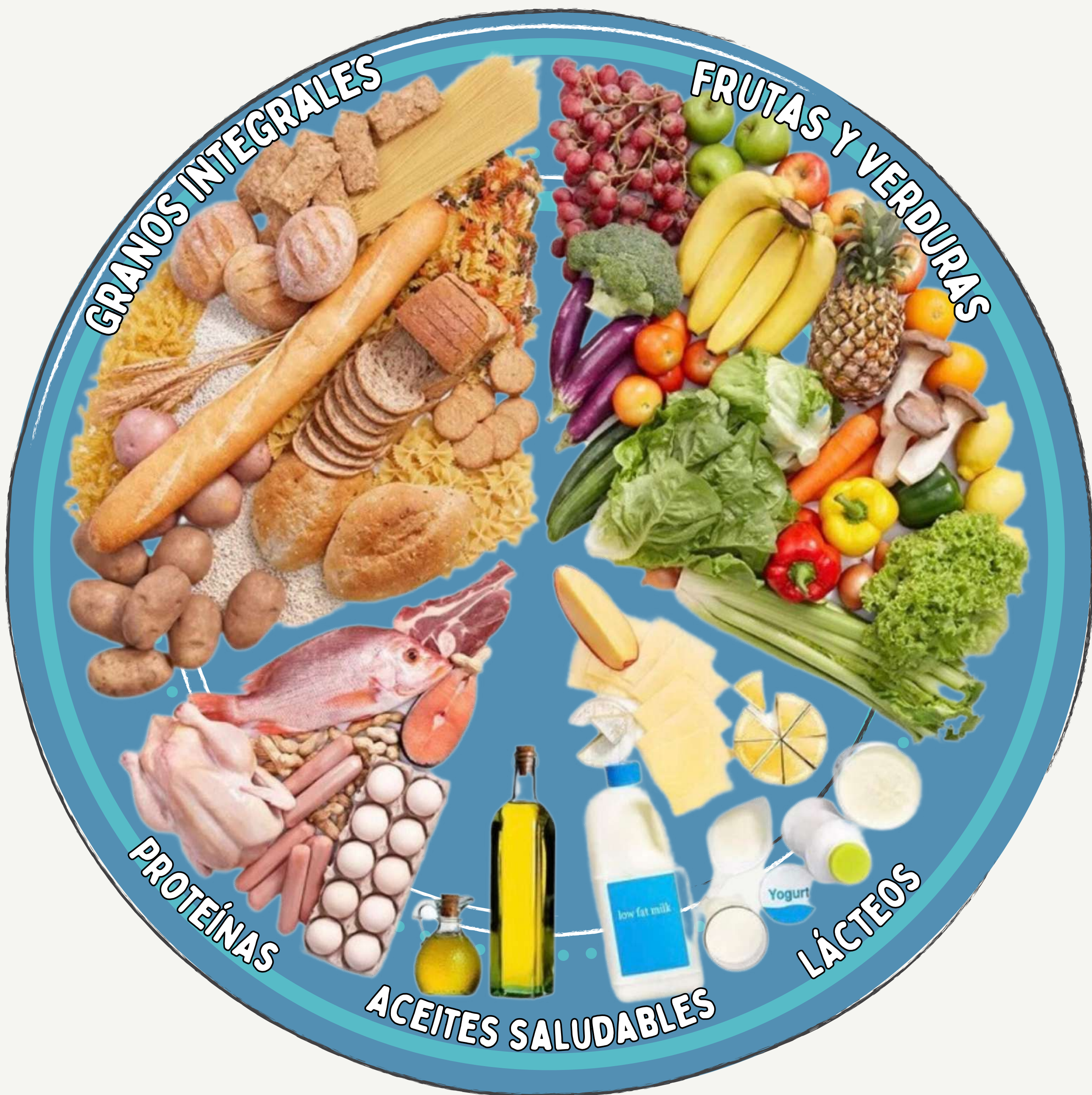


Respetar los
tiempos de cocinado



Poner alma y corazón
en cada receta

Vivir de manera saludable



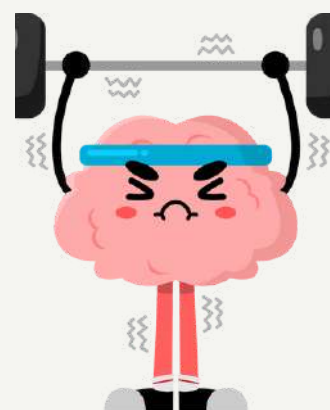
Si tus platos tienen una opción de cada grupo eso significa que comes saludable

Y si...



BEBES MUCHA AGUA

y



HACES EJERCICIO FÍSICO

=

**VIDA
SALUDABLE**



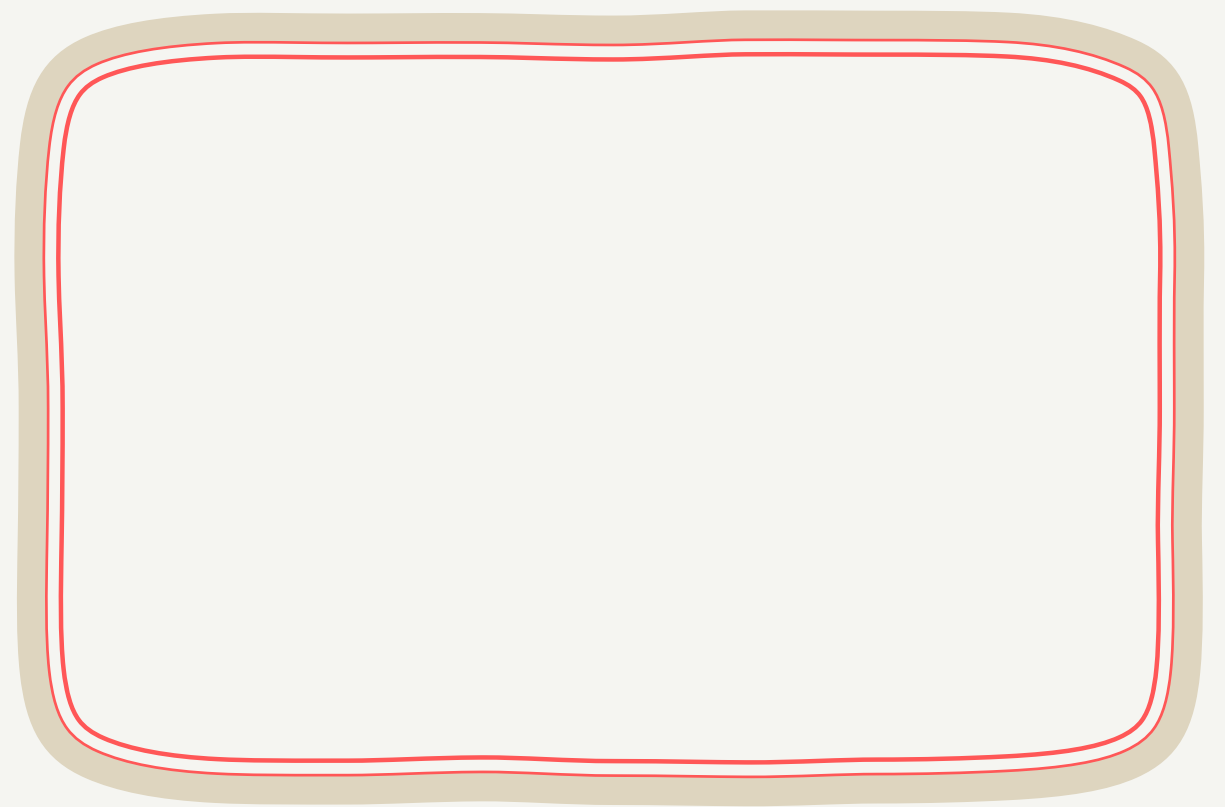
Aperitivos



Ingredientes:

☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Imagen/Dibujo:



Elaboración:

¿Cuántas "Estrellas Michelin" merece este plato?





Carnes

y

Pescados



Ingredientes:

☐☐☐☐☐☐☐

Imagen/Dibujo:



Elaboración:

¿Cuántas "Estrellas Michelin" merece este plato?



The background of the image features a repeating pattern of light blue kitchenware icons. These include pots with handles and pans, some of which are tilted at an angle. The icons are distributed evenly across the white background.

Guisos

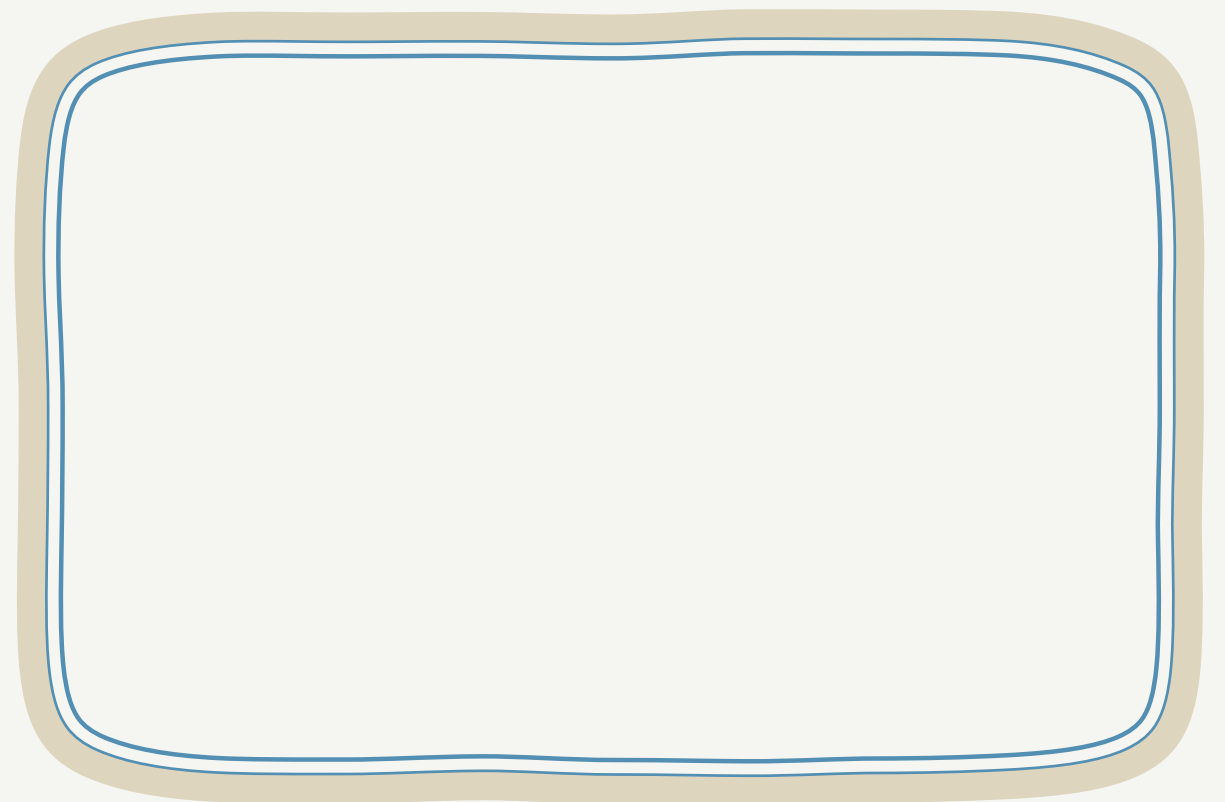
@aprendoconsentido_



Ingredientes:

☐☐☐☐☐☐☐

Imagen/Dibujo:



Elaboración:

¿Cuántas "Estrellas Michelin" merece este plato?





Verduras



Ingredientes:

☐

☐

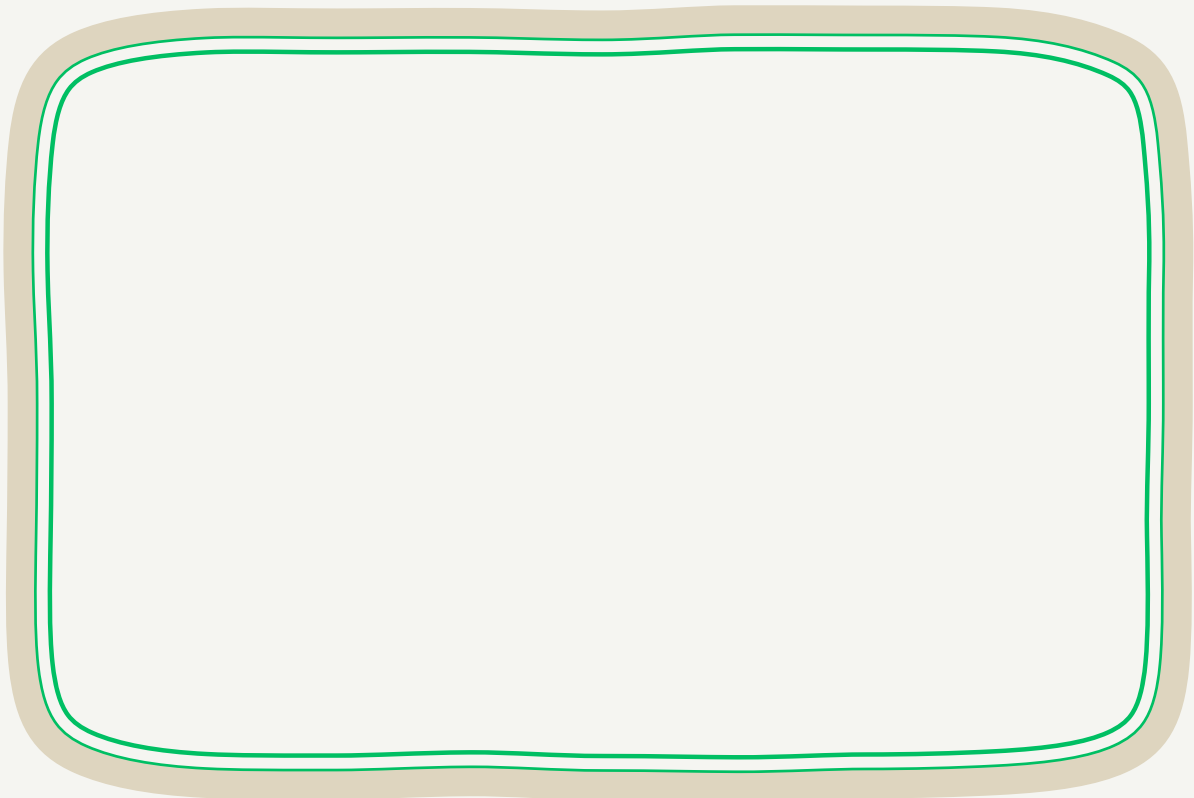
☐

☐

☐

☐

Imagen/Dibujo:



Elaboración:

¿Cuántas “Estrellas Michelin” merece este plato?





Repostería



@aprendoconsentido_

Ingredientes:

☐

☐

☐

☐

☐

☐

Imagen/Dibujo:

Elaboración:

¿Cuántas "Estrellas Michelin" merece este plato?



Super Chef



@aprendoconsentido_