Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

La pasta, en sus diferentes versiones, un alimento imprescindible en el menú escolar

31-10-2018

LAS RECETAS PARA EL MENÚ ESCOLAR DE BEL FOODSERVICE

La pasta es uno de los alimentos mejor aceptados por los niños y niñas, a la vez que una fuente importante de hidratos de carbono de lenta absorción. A continuación os ofrecemos una nueva receta de Bel Foodservice, 'Tallarines a la italiana con crema de queso', una especialidad que encantará a los más pequeños y romperá con la monotonía de los 'tradicionales' platos de pasta.

Los tallarines, como muchas de las pastas, son algunos de los alimentos más demandados por los pequeños y que deben encontrarse con alta frecuencia en los menús escolares, por ser una fuente importante de hidratos de carbono de lenta absorción; no obstante, resulta imprescindible buscar recetas variadas para que los menús escolares no caigan en la monotonía ofreciendo siempre platos con el mismo sabor, ya que eso perjudica la percepción del menú escolar en su conjunto.

La crema de queso La vaca que ríe es un perfectyo aliado para explorar diferentes sabores con queso cremoso de calidad. A esto hay que sumar las cualidades nutricionales de este producto, cuyo contenido en calcio y proteínas harán de esta receta una oportunidad ideal para incorporar a los menús un plato sabroso y altamente nutritivo.

Image not found or type unknown

PROCESO DE ELABORACIÓN

Paso 1:
– Hervir los tallarines durante 10 minutos en agua abundante con sal.
Paso 2:

– Una vez cocidos, escurrir y reservar en una bandeja junto con el vaso de agua de la cocción.
Paso 3:
– Picar el ajo en trozos muy finos y freír hasta que se doren.
Paso 4:
– A continuación, añadir los trozos de pechuga cortados muy pequeños, junto con los champiñones, y saltear. Reservar.
Paso 5:
– En esa misma sartén añadir la cebolla y tomate cortados, con una pizca de azúcar para quitar el ácido, y sazonar al gusto. Sofreír durante 10 minutos hasta conseguir una salsa de tomate.
Paso 6:
– Añadir al sofrito los trozos de pollo y champiñón, y la crema de queso La vaca que ríe, junto con el agua de cocción de los tallarines. Mezclar bien todos los ingredientes mientras se cocinan en la sartén.
Paso 7:
– Cubrir los tallarines con la salsa y servirlos calientes.

Image not found or type unknown

ALÉRGENOS: gluten, leche y trigo.

Todas las recetas de Bel Foodservice responden a las necesidades del sector de las colectividades (en este caso del segmento de restauración escolar) teniendo en cuenta:

1. Las necesidades nutricionales específicas de los escolares.
2. La limitación de las cocinas de colectividades en cuanto a medios, tiempo, control de riesgos y procesos.
3. Los costes por menú que se demandan en el sector.
4. La preocupación por la reducción del desperdicio alimentario.
5. La utilización de materias primas de calidad y confianza, que cumplan los requerimientos y restricciones más exigentes.

– Contacta con **Bel Foodservice** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- Ensalada de arroz con pollo y porción de queso Kiri para las cenas de la ‘vuelta al cole’
- Ensalada tropical con porción de queso, una opción fresca y nutritiva para el verano
- Croquetas de queso con tomate, cremosas y muy atractivas para el comedor escolar
- Bel Foodservice apoya a las colectividades con sus libros trimestrales de menús para colegios
- Bel Foodservice edita para los profesionales una guía de nutrición para escolares

Marian González es licenciada en Biología por la Universidad Complutense de Madrid, grado en Nutrición Humana y Dietética por la Universidad Internacional Isabel I de Castilla y postgrado en Nutrición Clínica y Tecnología Avanzada de los Alimentos por la Universitat de Barcelona. Consultora nutricional para restauración colectiva y directora de Edasnut. @: info@edasnut.es