



Para el menú escolar: 'Bacalao al horno con patatas y crema de queso *La Vaca que ríe*'

06-02-2017

LAS RECETAS PARA EL MENÚ ESCOLAR DE BEL FOODSERVICE

El bacalao, junto con otros tipos de pescado, es una especie que se caracteriza por su alta digestibilidad. Este hecho hace que sea un alimento ideal para los más pequeños, cuyo sistema digestivo puede encontrarse en pleno proceso de maduración y requiera una alimentación con productos suaves que no dilaten el tiempo destinado a la digestión.

A pesar de estas cualidades metabólicas, el bacalao es un pescado magro que tras el cocinado puede resultar seco y fibroso, lo que puede provocar el rechazo de los escolares. La elaboración con una salsa a base de crema de queso *La Vaca que ríe* permitirá suavizar la textura del pescado, hacerlo más sabroso y que en su conjunto resulte más aceptado en el comedor del centro escolar.

Image not found or type unknown



PROCESO DE ELABORACIÓN

Paso 1:

– Precalentar el horno a 220°C.

Paso 2:

– Coger una bandeja y cubrir el interior con aceite de oliva.

Paso 3:

– Pelar y cortar las patatas y cebolla en rodajas y esparcirlas sobre el interior de la bandeja. Sazonar y rociar con un chorrito de aceite e introducir en el horno hasta que se doren.

Paso 4:

– Diluir el caldo en cubitos en la proporción de agua requerida. A continuación añadir la crema de queso *La Vaca que ríe Fórmula Plus* hasta conseguir una mezcla homogénea y añadir a las patatas antes horneadas.

Paso 5:

– Colocar los filetes de bacalao sobre la cama de patatas y cebolla con crema de queso *La Vaca que ríe*, tapar con papel de aluminio y hornear a 200°C durante 10 minutos.

Paso 6:

– Servir caliente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Image not found or type unknown



ALÉRGICOS: gluten, leche, pescado, trazas de soja.

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.

Noticias Relacionadas

- [Canelones de atún con queso, un plato rico en fósforo y calcio, perfecto para los escolares](#)
- [Quiche de jamón york con queso, nutritiva y con un sabor y textura que encanta a los pequeños](#)
- [Albóndigas de pollo con crema de queso: hierro y una textura excelente para la vuelta al 'cole'](#)
- [Macedonia casera acompañada con queso, el postre más fresco para los niños en verano](#)
- [Espaguetis a la carbonara menos calóricos, elaborados con crema de queso en lugar de nata](#)
- ['Flamenquines de jamón y loncha de queso cheddar La Vaca que ríe Toastinette'](#)
- [Propuesta para la cena: 'Empanada de atún con loncha de queso La Vaca que ríe Tranchettes'](#)
- [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](#)