

## Menú Gran Bretaña

Entrada:

### **Crispy Praws** (Camarones apanados)

Ingredientes:

500 gr de camarones con colita

Sal pimienta

Harina

2 huevos

Panco o pan rayado

Aceite

Mayonesa



Materiales:

4 bowls o fuentes de vidrio pequeñas

Olla para freír

Espumador

Toalla absorbente

Plato para montar

Pocillo para la mayo

Preparación:

Limpiar los camarones

Se sazonar con sal y pimientas y se dejan reposar

Se cubren con harina y luego se pasan por el huevo y se cubren nuevamente con panco o pan rallado por los dos lados

Se fríen sumergidos en aceite lado por lado hasta que estén dorados.

Montar en un plato acompañado de salsa, sobre una cama de lechugas.

Plato principal:

**Fish and Chips** (pescado con papas fritas)

Ingredientes:

2 Papas medianas

2 filetes de pescado

Batido: 1 huevo, harina y pan rallado

1 litro de aceite

Mayonesa

Materiales:

2 sartenes para freír

Cocinilla y gas

Plato para montar

Pocillo para mayonesa

1 plato ondo para batido

1 plato para poner el pescado crudo

1 plato para absorber el aceite

Batidor manual

Papel absorbente

Pelador de verdura

Cuchillo para cortar



Preparación:

Prepara el batido con huevo, harina vinagre, sal y pimienta en un plato ondo.

Pasar el pescado por el batido y se fríe en aceite caliente, hasta que este dorado y luego se voltea.

Las papas de pelan, se lavan y posteriormente se cortan en bastones. Se secan con papel absorbente y se sumergen en aceite caliente hasta que estén doradas.

Montar en el plato junto al pescado y acompañar con mayonesa.

Postre:

**Apple Crumble** (crujiente de Manzana)

Ingredientes:

Para las migas

50 gr de mantequilla muy fría

40 gr de azúcar

80 gr de harina

Relleno:

2 manzanas verdes grandes

5 gr de jugo de limón

20 gr de azúcar

½ cucharadita de canela

Materiales:

Pirex

Horno eléctrico

Bowl para preparar migas

Bowl para manzanas

Tabla de picar

Cuchillo

Balanza

Pelador de verdura

Tenedores

Preparación:

Pelar y Cortar las manzanas en cubitos

Agregar el jugo de limón y el azúcar

Se mezclan los ingredientes y llevar a fuego por 10 a 15 minutos

Se vuelcan las manzanas en el molde enmantequillado y se cubren con las migas.

Llevar al horno por 25 a 30 min.

Migas se preparan frotando la mantequilla con el azúcar y la harina o en una procesadora  
La mantequilla debe estar fría, casi congelada.



Bebestible:

England Te (te ingles)

Ingredientes:

Te de hoja, negro.

Agua caliente.

Leche

Azúcar en cubos

Limón

Materiales:

Tetera de te con colador

Taza y plato de te mas cucharilla

Pocillo para el azúcar

Lechero

Hervidor o tetera para el agua

Cocinilla

Preparación:

Se calienta el agua a 100° C y remojar las hojas de te por 5 min. Luego se retira las hojas con un colador.

Servir con leche y azúcar.



Materiales por niño:

Delantal de cocina

Paño de cocina

Individual

Pelador de verdura.

Cuchillo de cocina pequeño.

Guantes de latex (se comprara una caja)