

TAPEAND



CONCURSO INTERNACIONAL DE TAPAS



@enclaseconele



DIBUJA TU CREACIÓN:

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN



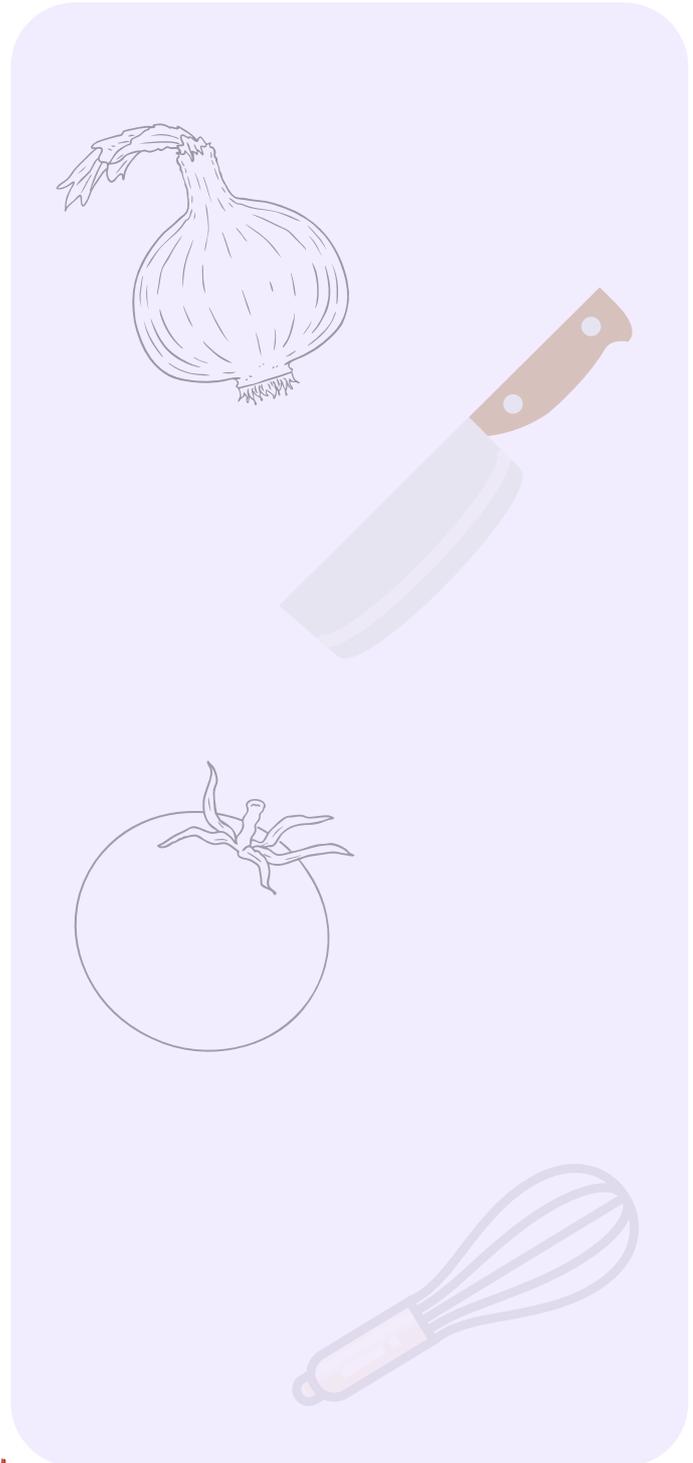
¿CÓMO SE LLAMA LA TAPA?

Blank rounded rectangular area for writing the name of the tapas.

DESCRIPCIÓN DE LA TAPA

(CLASE DE TAPA, SABOR...)

Large rectangular area with a red border for describing the tapas. A pencil icon is shown diagonally across the space.



En clase con 

PRESENTACIÓN AL JURADO GASTRONÓMICO
CERTIFICADO POR
ESPACOCINA



EJEMPLOS:



PAELLA VALENCIANA

La tapa lleva como ingredientes principales arroz, judías y conejo. Para decorar, pequeñas tiras de pimiento por encima. La tapa es caliente, sabrosa y muy rica.

HUEVOS ROTOS

La tapa está formada por huevos fritos sobre una cama de patatas en rodajitas. Para decorar, utilizamos jamón y terminamos con un poco de pimentón sobre el plato. La tapa es templada y deliciosa.



@enclaseconele

SALMOREJO

Los ingredientes principales de esta tapa son tomate, pan, ajo, aceite y vinagre. Decoramos al final con unos trocitos de jamón y huevo cocido. La tapa es fría, salada y riquísima.



Recuerda:

Clase de tapa: caliente, fría, templada.
Sabor: dulce, salado, ácido, amargo.

