

# TAPEAND



CONCURSO INTERNACIONAL DE TAPAS



@enclaseconele



DIBUJA TU CREACIÓN:

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN



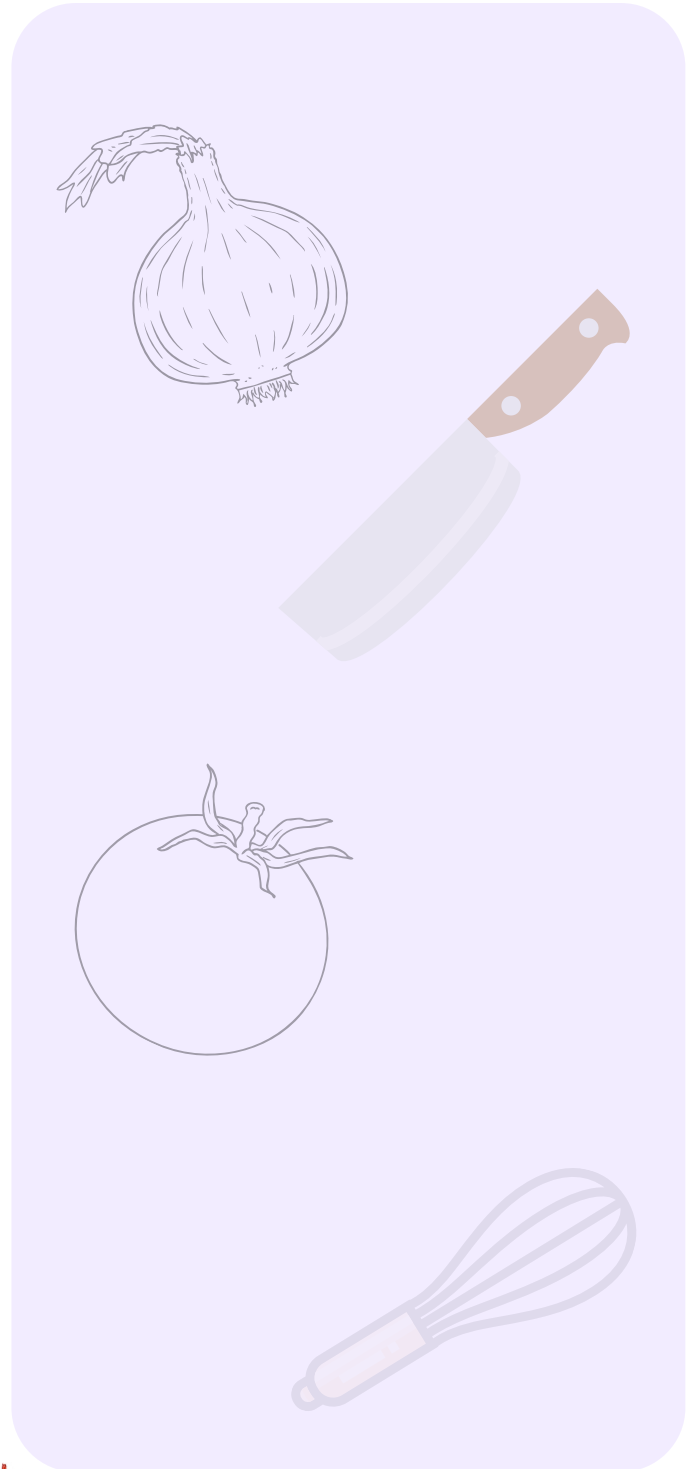
¿CÓMO SE LLAMA LA TAPA?

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

DESCRIPCIÓN DE LA TAPA

(CLASE DE TAPA, SABOR...)

Large rectangular area for describing the tapas, framed by red lines. Includes a pencil icon.



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.

