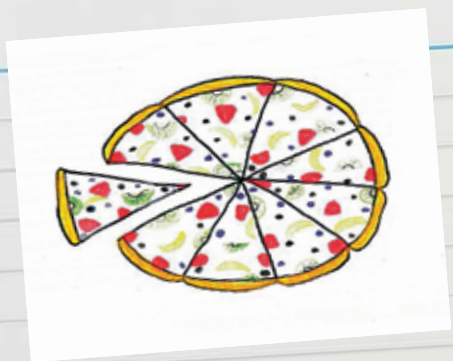






# DE MAYOR QUIERO SER CHEF

LA COCINA PUEDE SER DIVERTIDA, SOLO HAY QUE ECHARLE UN POCO DE IMAGINACIÓN. ANÍMATE A PREPARAR EN FAMILIA PLATOS SENCILLOS, SALUDABLES Y ORIGINALES.



## Enseñadnos vuestra obra, familia

-  **1. Seguid las instrucciones** de la receta 'Pizza de frutas con salsa de queso'.
-  **2. Haced una foto** al plato terminado.
-  **3. Compartido en nuestro Facebook/Eroskiconsumer** con el nombre de la receta seguido de #Imaginefood y etiquetad a tres amigos/as.
-  **4. Los platos que más se parezcan al original... ¡Los publicaremos en esta revista!**

**iHola!**

Me llamo Rocío Navarro y estudio tercer ciclo de Primaria en el colegio Virgen de la Cabeza de Andújar (Jaén).

Os presento mi receta:  
**PIZZA DE FRUTAS  
CON SALSA DE  
QUESO**

Finalista en la 2ª edición de Imagine Food - 2016

## Imagina una receta. CONCURSO 'IMAGINE FOOD'

Lograr que los peques coman verduras, pescados y frutas puede ser a veces complicado. Por eso, la Fundación Eroski creó el concurso interescolar *Imagine Food*, dirigido a alumnos de primaria para

concienciar sobre la importancia de llevar una alimentación equilibrada y saludable a la vez que los niños se divierten. En este concurso los estudiantes dibujan recetas originales y saludables y las

30 finalistas son interpretadas por el chef Peio Gartzia y recogidas en el libro *Imagine Food*. En breve comenzará una nueva edición, así que si queréis que vuestro colegio participe, estad atentos a la web:

[www.imaginefood.escueladealimentacion.es](http://www.imaginefood.escueladealimentacion.es)

**f Súbelo a Facebook/Eroskiconsumer y comparte tu creación\***



Una ración contiene:

**CALORIAS**  
242

13%

**GRASAS**  
7,6 g

11%

**GRASAS SATURADAS**  
1,5 g

8%

**AZÚCARES**  
7,3 g

9%

**SAL**  
0,6 g

16%

\* de la ingesta de Referencia (IR) para un niño de entre 5-10 años.

## INGREDIENTES (4 personas)

- 1 base de pizza
- 100 g de crema de queso
- 1 kiwi
- 50 g de fresas
- 50 g de uvas
- 10 g de arándanos

## PREPARACIÓN

Con la ayuda de un adulto, horneamos la base de pizza a 180 °C durante 10 minutos hasta que esté lo suficientemente crujiente. La sacamos del horno y esperamos a que se enfríe antes de colocar los ingredientes. A continuación,

untamos con la crema de queso toda la superficie de la pizza y sobre ella ponemos el kiwi pelado y troceado, las fresas lavadas y cortadas en rodajitas y las uvas lavadas y cortadas por la mitad. En los huequitos que queden, disponemos los

arándanos lavados. Servimos esta estupenda pizza como postre o merienda cortada en triángulos, de manera que sea fácil de comer con las manos bien limpias, las mejores herramientas para degustarla. ¿Has probado alguna vez una deliciosa pizza de frutas como esta?

\* Las fotos que revelen imágenes de personas, así como los datos identificativos de los participantes, se integrarán en el fichero cuyo responsable es EROSKI S. COOP, para el cumplimiento de los fines antedichos y los mantendrá en su archivo mientras desarrolle acciones promocionales. Si los datos identificaran a un menor de edad, su publicación requerirá la autorización del padre, madre o tutor legal, cuyo consentimiento será comprobado por Eroski Consumer de modo efectivo. Todo participante podrá ejercitar su derecho de acceso, rectificación, supresión, revocar su consentimiento, oponerse a su tratamiento, limitar el mismo y/o solicitar la portabilidad de sus datos, a través de [dpo@eroski.es](mailto:dpo@eroski.es), o dirigiéndose al Equipo DPO de EROSKI S. COOP. B° San Agustín, s/n. 48230 Elorrio (Bizkaia).