

MENÚ

ENTRANTE - STARTER - ENTRÉE

PIPIRRANA – PIPIRRANA - PIPIRRANA



PLATO PRINCIPAL - MAIN DISH - PLAT

CHOTO AL AJILLO – KID WITH GARLIC - PETITE CHÈVRE AVEC AIL



POSTRE - DESSERT- DESSERT

TORRIJAS CON MIEL – TORRIJAS WITH HONEY – TORRIJAS AVEC



ENTRANTE - **STARTER** - ENTRÉE

PIPIRRANA – PIPIRRANA- PIPIRRANA

Ingredientes:

2 personas

1 tomate
1 cebolla
1 pepino
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
7 aceitunas
Sal
Aceite de oliva

Ingredients:

2 people

1 tomato
1 onion
1 cucumber
1 green pepper
1 red pepper
7 olives
Salt
Olive oil

Ingrédients:

2 personnes

1 tomate
1 oignon
1 concombre
1 poivre vert
1 poivron rouge
7 olives
Sel
Huile d'olive

4 personas

2 tomates
1 cebolla
1 pepino
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
14 aceitunas
Sal
Aceite de oliva

4 people

2 tomatoes
1 onion
1 cucumber
1 green pepper
1 red pepper
14 olives
Salt
Olive oil

4 personnes

2 tomates
1 oignon
1 concombre
1 poivre vert
1 poivron rouge
14 olives
Sel
Huile d'olive

6 personas

3 tomates
1 cebolla
2 pepinos
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
21 aceitunas
Sal
Aceite de oliva

6 people

3 tomatoes
1 onion
2 cucumbers
1 green pepper
1 red pepper
21 olives
Salt
Olive oil

6 personnes

3 tomates
1 oignon
2 concombres
1 poivre vert
1 poivron rouge
21 olives
Sel
Huile d'olive

8 personas

4 tomates
1 cebolla
2 pepinos
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
28 aceitunas
Sal
Aceite de oliva

8 people

4 tomatoes
1 onion
2 cucumbers
1 green pepper
1 red pepper
28 olives
Salt
Olive oil

8 personnes

4 tomates
1 oignon
2 concombres
1 poivre vert
1 poivron rouge
28 olives
Sel
Huile d'olive

Preparación:

1. Se asan los pimientos en el horno a 200 grados durante una media hora, después se limpian y se cortan en tiras.
2. Se cortan los tomates, la cebolla y el pepino en trozos pequeños.
3. En una ensaladera plana se colocan los ingredientes anteriores, se le echan las aceitunas, la sal y el aceite. Se mezcla todo bien y listo para comer.

Directions:

1. Grill the peppers in the oven to 200 degrees C during half an hour, after clean it and then cut it in stripes.
2. Cut the tomatoes, onions and cucumber in little pieces.
3. Put the previous ingredients in a salad bowl, later add olives, salt and olive oil. Toss it all together and now it is ready to eat.

Préparation:

1. Rôti les poivrons au four à 200 degrés pendant une demi-heure, puis nettoyés et coupés en lanières.
2. Les tomates, l'oignon et le concombre en petits morceaux sont coupés .
3. Dans un bol plat les ingrédients ci-dessus sont placés , vous jetez l' olive , le sel et l'huile . Mélangez bien et prêt à manger,

PLATO PRINCIPAL - MAIN DISH - PLAT

CHOTO AL AJILLO – *KID WITH GARLIC- PETITE* *CHÈVRE AVEC AIL*

| |
|----------------------------------|
| Ingredientes: |
| <i>2 personas</i> |
| 250 g. de choto |
| 6 almendras |
| 1 rebanada de pan |
| 1 ajo |
| 1 trocito canela en rama |
| 1 clavo |
| ½ cucharadita de comino en grano |
| ½ cucharadita de pimentón dulce |
| 4 pimentas en grano |
| Sal |
| Aceite de oliva |

| |
|---------------------------|
| Ingredients: |
| <i>2 people</i> |
| 250 g. kid (goat) |
| 6 almonds |
| 1 slice of bread |
| 1 garlic |
| 1 piece of cinnamon stick |
| 1 clove |
| ½ teaspoon cumin |
| ½ teaspoon paprika |
| 4 peppers |
| Salt and olive oil |

| |
|--------------------------------|
| Ingrédients: |
| <i>2 personnes</i> |
| 250 g. enfant (chèvre) |
| 6 amandes |
| 1 tranche de pain |
| 1 ail |
| 1 morceau de bâton de cannelle |
| 1 gousse |
| ½ cuillère à café de cumin |
| ½ cuillère à café de paprika |
| 4 poivrons |

| |
|----------------------------------|
| <i>4 personas</i> |
| 500 g. de choto |
| 12 almendras |
| 2 rebanadas de pan |
| 2 ajos |
| 2 trocitos canela en rama |
| 2 clavos |
| 1 cucharadita de comino en grano |
| 1 cucharadita de pimentón dulce |
| 8 pimentas en grano |
| Sal |
| Aceite de oliva |

| |
|----------------------------|
| <i>4 people</i> |
| 500 g. kid (goat) |
| 12 almonds |
| 2 bread slices |
| 2 garlic |
| 2 pieces of cinnamon stick |
| 2 cloves |
| 1 teaspoon cumin |
| 1 teaspoon paprika |
| 8 peppers |
| Salt and olive oil |

| |
|--------------------------------|
| <i>4 personnes</i> |
| 500 g. enfant (chèvre) |
| 12 amandes |
| 2 tranches de pain |
| 2 ail |
| 2 morceau de bâton de cannelle |
| 2 gousses |
| 1 cuillère à café de cumin |
| 1 cuillère à café de paprika |
| 8 poivrons |

| |
|------------------------------------|
| <i>6 personas</i> |
| 750 g. de choto |
| 18 almendras |
| 3 rebanadas de pan |
| 3 ajos |
| 3 trocitos canela en rama |
| 3 clavos |
| 1 ½ cucharadita de comino en grano |
| 1 ½ cucharadita de pimentón dulce |
| 12 pimentas en grano |
| Sal |
| Aceite de oliva |

| |
|----------------------------|
| <i>6 people</i> |
| 750 g. kid (goat) |
| 18 almonds |
| 3 bread slices |
| 3 garlic |
| 3 pieces of cinnamon stick |
| 3 cloves |
| 1 ½ teaspoon cumin |
| 1 ½ teaspoon paprika |
| 12 peppers |
| Salt and olive oil |

| |
|--------------------------------|
| <i>6 personnes</i> |
| 750 g. enfant (chèvre) |
| 18 amandes |
| 3 tranches de pain |
| 3 ail |
| 3 morceau de bâton de cannelle |
| 3 gousses |
| 1 ½ cuillère à café de cumin |
| 1 ½ cuillère à café de paprika |
| 12 poivrons |

| |
|-----------------------------------|
| <i>8 personas</i> |
| 1 kg. de choto |
| 24 almendras |
| 4 rebanadas de pan |
| 4 ajos |
| 4 trocitos canela en rama |
| 4 clavos |
| 2 cucharaditas de comino en grano |
| 2 cucharaditas de pimentón dulce |
| 16 pimentas en grano |
| Sal |
| Aceite de oliva |

| |
|----------------------------|
| <i>8 people</i> |
| 1 kg. kid (goat) |
| 24 almonds |
| 4 bread slices |
| 4 garlic |
| 4 pieces of cinnamon stick |
| 4 cloves |
| 2 teaspoons cumin |
| 2 teaspoons paprika |
| 16 peppers |
| Salt and olive oil |

| |
|--------------------------------|
| <i>8 personnes</i> |
| 1 kg. enfant (chèvre) |
| 24 amandes |
| 4 tranches de pain |
| 4 ail |
| 4 morceau de bâton de cannelle |
| 4 gousses |
| 2 cuillères à café de cumin |
| 2 cuillère à café de paprika |
| 16 poivrons |

Sel et huile d'olive

Sel et huile d'olive

Sel et huile d'olive

Sel et huile d'olive

Preparación:

1. Se fríen las almendras y el pan y escurre en papel de cocina.
2. En el mismo aceite se fríe el choto a fuego medio-alto.
3. Se majan en el mortero los ajos con la sal, las especias y las almendras y el pan fritos, hasta que esté espeso.
4. Cuando la carne esté dorada se le añade el pimentón y tras unos segundos lo que hay en el mortero. Se echa agua y se cuece hasta que la salsa esté espesa y el choto cocinado (sobre una hora a fuego medio).

Directions:

1. Fry the almonds and the bread and drain on paper towels.
2. In de same oil fry the kid over medium-high heat.
3. Grind in a small bowl the garlics with the salt, the spices and de fried almonds and bread, until it get thick.
4. When the meat is brown add paprika and after few seconds add the ingredients which are in the bowl too.
5. Add water and cook until the sauce gets thick and the kid is cooked (about 1 hour medium heat).

Préparation:

1. Fris des amandes et du pain et égoutter sur du papier absorbant.
2. Dans la même frire à l'huile la chèvre feu moyen-élevé .
3. L'ail avec du sel, des épices et des amandes et purée de pain frit dans un mortier, jusqu'à ce qu'elle soit épaisse.
4. Lorsque la viande est dorée s'ajoutée la paprika et après quelques secondes ce qui est dans le mortier. Il jette l'eau et cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe et chevreau cuit (plus d'une heure à feu moyen).

TORRIJAS CON MIEL – TORRIJAS WITH HONEY - TORRIJAS AVEC

Ingredientes:

2 personas

4 rebanadas de pan
1 huevo
¼ cucharadita canela
125 cl. leche
125 g. miel
Aceite

Ingredients:

2 people

4 bread slices
1 egg
¼ teaspoon cinnamon
125 cl. milk
125 g. honey
Oil

Ingrédients:

2 personnes

4 tranches de pain
1 oeuf
¼ cuillère à café de
cannelle
125 cl. lait
125 g. miel
Huile

4 personas

8 rebanadas de pan
2 huevos
½ cucharadita canela
250 cl. leche
250 g. miel
Aceite

4 people

8 bread slices
2 eggs
½ teaspoon cinnamon
250 cl. milk
250 g. honey
Oil

4 personnes

8 tranches de pain
2 oeufs
½ cuillère à café de
cannelle
250 cl. lait
250 g. miel
Huile

6 personas

12 rebanadas de pan
3 huevos
¾ cucharadita canela
375 cl. leche
375 g. miel
Aceite

6 people

12 bread slices
3 eggs
¾ teaspoon cinnamon
375 cl. milk
375 g. honey
Oil

6 personnes

12 tranches de pain
3 oeufs
¾ cuillère à café de
cannelle
375 cl. lait
375 g. miel
Huile

8 personas

16 rebanadas de pan
4 huevos
1 cucharadita canela
500 cl. leche
500 g. miel
Aceite

8 people

16 bread slices
4 eggs
1 teaspoon cinnamon
500 cl. milk
500 g. honey
Oil

8 personnes

16 tranches de pain
4 oeufs
1 cuillère à café de
cannelle
500 cl. lait
500 g. miel
Huile

Preparación:

1. Se corta en rebanadas el pan del día anterior y se moja en leche con canela hasta cubrirlo.
2. Se baten los huevos. Se baña el pan con el batido y se fríe en una sartén con aceite muy caliente.
3. Se escurren las rebanadas fritas en papel de cocina.
4. En un cazo se calienta la miel y se envuelve el pan frito con ella. Se colocan en una fuente y se dejan enfriar.

Directions:

1. Cut in slices the bread of the previous day and soak it in milk and cinnamon until cover it.
2. Beat eggs. Wet the bread with the shake eggs and fry it with hot oil.
3. Drain on paper towels.
4. In a pot heat the honey and cover the slices with it. Put it in a platter and leave it until they are cold.

Préparation:

1. Couper en tranches le pain d'un jour et trempé dans le lait et la cannelle pour couvrir.
2. Battre les oeufs. Pain baigne avec la pâte et les faire frire dans une poêle avec de l'huile chaude.
3. Égoutter les tranches frites sur du papier absorbant.
4. Dans une casserole faire chauffer le miel et le pain frit enveloppé avec elle. Ils sont placés dans un bol et laisser refroidir.

I HOPE YOU LIKE IT

Javier Palanca Rueda 2º C

| | CARREFOUR | EROSKI | MERCADONA | TIENDA BARRIO |
|---------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| PIPIRRANA | | | | |
| 2 tomates | 500 g → 0,70 € | 500 g → 0,67 € | 500 g → 0,64 € | 500 g → 0,74 € |
| 1 cebolla | 100 g → 0,05 € | 100 g → 0,06 € | 100 g → 0,06 € | 100 g → 0,08 € |
| 1 pepino | 200 g → 0,28 € | 200 g → 0,25 € | 200 g → 0,17 € | 200 g → 0,30 € |
| 1 pimiento verde | 100 g → 0,17 € | 100 g → 0,17 € | 100 g → 0,12 € | 100 g → 0,19 € |
| 1 pimiento rojo | 100 g → 0,17 € | 100 g → 0,16 € | 100 g → 0,13 € | 100 g → 0,18 € |
| 14 aceitunas | 1 tarro (250 g) → 1,12 € | 1 tarro (250 g) → 1,31 € | 1 tarro (250 g) → 0,86 € | 1 tarro (250 g) → 1,50 € |
| Sal | 1 kg → 0,18 € | 1 kg → 0,21 € | 1 kg → 0,21 € | 1 kg → 0,23 € |
| Aceite de oliva | 1 l → 4,81 € | 1 l → 3,99 € | 1 l → 3,68 € | 1 l → 4,25 € |
| TOTAL | 7,48 € | 6,82 € | 5,87 € | 7,47 € |
| CHOTO AL AJILLO | | | | |
| 500 g. de choto | 500 g → 9,90 € | 500 g → 10,05 € | 500 g → 10,60 € | 500 g → 11,80 € |
| 12 almendras | 1 bolsita (50 g) → 0,71 € | 1 bolsita (50 g) → 0,92 € | 1 bolsita (50 g) → 0,88 € | 1 bolsita (50 g) → 1,07 € |
| 2 rebanadas de pan | 1 barra → 0,37 € | 1 barra → 0,59 € | 1 barra → 0,50 € | 1 barra → 0,65 € |
| 2 ajos | 250 g → 1,12 € | 250 g → 1,19 € | 250 g → 1,12 € | 250 g → 1,23 € |
| 2 trocitos canela en rama | 2 unidades de 5 g → 0,96 € | 1 bolsa de 25 g → 1,63 € | 1 tarro (70 g) → 2,44 € | 1 tarro (25 g) → 1,10 € |
| 2 clavos | 1 tarro (28 g) → 1,02 € | 1 tarro (21 g) → 0,99 € | 1 tarro (30 g) → 1,10 € | 1 tarro (30 g) → 2,15 € |
| 1 cdta de comino grano | 1 tarro (32 g) → 0,46 € | 1 tarro (35 g) → 1,25 € | 1 tarro (56 g) → 0,80 € | 1 tarro (40 g) → 1,18 € |
| 1 cdta de pimentón dulce | 1 lata (75 g) → 1,89 € | 1 frasco (47 g) → 0,6 € | 1 lata (75 g) → 1,38 € | 1 lata (75 g) → 1,90 € |
| 8 pimientas en grano | 1 tarro (45 g) → 0,53 € | 1 tarro (45 g) → 0,51 € | 1 tarro (70 g) → 0,75 € | 1 tarro (70 g) → 0,95 € |
| Sal | 1 kg → 0,18 € | 1 kg → 0,21 € | 1 kg → 0,21 € | 1 kg → 0,23 € |
| Aceite de oliva | 1 l → 4,81 € | 1 l → 3,99 € | 1 l → 3,68 € | 1 l → 4,25 € |
| TOTAL | 21,95 € | 21,93 € | 23,46 € | 26,51 € |
| TORRIJAS CON MIEL | | | | |
| 8 rebanadas de pan | 1 barra → 0,37 € | 1 barra → 0,59 € | 1 barra → 0,50 € | 1 barra → 0,65 € |
| 2 huevos | Huevos (una docena) → 1,35 € | Huevos (una docena) → 1,35 € | Huevos (una docena) → 1,35 € | Huevos (una docena) → 2 € |
| ½ cdta canela | 1 tarro (25 g) → 0,96 € | 1 tarro (70 g) → 0,75 € | 1 tarro (47 g) → 0,60 € | 1 tarro (70 g) → 1,05 € |
| 250 cl. leche | 1 l → 0,79 € | 1 l → 0,71 € | 1 l → 0,62 € | 1 l → 0,85 € |
| 250 g. miel | 1 bote de 250 g → 2,35 € | 1 bote de 250 g → 1,73 € | 1 bote de 250 g → 1,65 € | 1 bote de 250 g → 2,05 € |
| Aceite | 1 l → 4,81 € | 1 l → 3,99 € | 1 l → 3,68 € | 1 l → 4,25 € |
| TOTAL | 10,63 € | 9,12 € | 8,4 € | 10,85 € |

BOLSAS MENÚ

| BOLSA 1 PERSONA | |
|------------------|------------------|
| PIPIRRANA | |
| 1 tomate | 0,15 € |
| 1 cebolla | 0,01 € |
| 1 pepino | 0,04 € |
| 1 pim. verde | 0,03 € |
| 1 pim. rojo | 0,03 € |
| 3 ½ aceitunas | 0,10 € |
| Sal al gusto | 0,00001 € |
| Aceite oliva | 0,09 € |
| | 0,45001 € |

BENEFICIO..... + 3 €
TOTAL 3,45001 €

| CHOTO AL AJILLO | |
|-----------------|--------|
| 125 g. choto | 2,47 € |
| 3 almendras | 0,17 € |

| | |
|------------------------|------------------|
| ½ reb. pan | 0,01 € |
| 1 ajo | 0,02 € |
| ½ trocito canela rama | 0,12 € |
| ½ clavo | 0,02 € |
| ¼ cdta. comino grano | 0,05 € |
| ¼ cdta. pimentón dulce | 0,05 € |
| 2 pimientas grano | 0,02 € |
| Sal al gusto | 0,00001 € |
| Aceite oliva | 0,09 € |
| | 2,97001 € |

BENEFICIO..... + 5 €

| BOLSA 2 PERSONAS | |
|------------------|------------------|
| PIPIRRANA | |
| 1 tomate | 0,30 € |
| 1 cebolla | 0,02 € |
| 1 pepino | 0,08 € |
| 1 pim. verde | 0,06 € |
| 1 pim. rojo | 0,06 € |
| 7 aceitunas | 0,20 € |
| Sal al gusto | 0,00001 € |
| Aceite oliva | 0,18 € |
| | 0,91001 € |

BENEFICIO..... + 3 €
TOTAL 3,91001 €

| CHOTO AL AJILLO | |
|-----------------|--------|
| 250 g. choto | 4,95 € |
| 6 almendras | 0,35 € |

| | |
|------------------------|------------------|
| 1 reb. pan | 0,03 € |
| 1 ajo | 0,04 € |
| 1 trocito canela rama | 0,24 € |
| 1 clavos | 0,04 € |
| ½ cdta. comino grano | 0,10 € |
| ½ cdta. pimentón dulce | 0,10 € |
| 4 pimientas grano | 0,05 € |
| Sal al gusto | 0,00001 € |
| Aceite oliva | 0,18 € |
| | 6,09001 € |

BENEFICIO..... + 5 €

| BOLSA 4 PERSONAS | |
|------------------|------------------|
| PIPIRRANA | |
| 2 tomates | 0,60 € |
| 1 cebolla | 0,04 € |
| 1 pepino | 0,16 € |
| 1 pim. verde | 0,12 € |
| 1 pim. rojo | 0,12 € |
| 14 aceitunas | 0,40 € |
| Sal al gusto | 0,00001 € |
| Aceite oliva | 0,36 € |
| | 1,80001 € |

BENEFICIO..... + 3 €
TOTAL 4,80001 €

| CHOTO AL AJILLO | |
|-----------------|--------|
| 500 g. choto | 9,90 € |
| 12 almendras | 0,70 € |

| | |
|------------------------|-------------------|
| 2 reb. pan | 0,07 € |
| 2 ajos | 0,08 € |
| 2 trocitos canela rama | 0,48 € |
| 2 clavos | 0,08 € |
| 1 cdta. comino grano | 0,20 € |
| 1 cdta. pimentón dulce | 0,20 € |
| 8 pimientas grano | 0,10 € |
| Sal al gusto | 0,00001 € |
| Aceite oliva | 0,36 € |
| | 11,97001 € |

BENEFICIO..... + 5 €

| BOLSA 6 PERSONAS | |
|------------------|------------------|
| PIPIRRANA | |
| 3 tomates | 0,90 € |
| 1 cebolla | 0,07 € |
| 2 pepinos | 0,24 € |
| 1 pim. verde | 0,18 € |
| 1 pim. rojo | 0,18 € |
| 21 aceitunas | 0,60 € |
| Sal al gusto | 0,00001 € |
| Aceite oliva | 0,54 € |
| | 2,71001 € |

BENEFICIO..... + 3 €
TOTAL 5,71001 €

| CHOTO AL AJILLO | |
|-----------------|---------|
| 750 g. choto | 14,85 € |
| 18 almendras | 1,05 € |

| | |
|--------------------------|-------------------|
| 3 reb. pan | 0,10 € |
| 3 ajos | 0,12 € |
| 3 trocitos canela rama | 0,72 € |
| 3 clavos | 0,12 € |
| 1 ½ cdta. comino grano | 0,30 € |
| 1 ½ cdta. pimentón dulce | 0,30 € |
| 12 pimientas grano | 0,15 € |
| Sal al gusto | 0,00001 € |
| Aceite oliva | 0,54 € |
| | 17,95001 € |

BENEFICIO..... + 5 €

| BOLSA 8 PERSONAS | |
|------------------|------------------|
| PIPIRRANA | |
| 4 tomates | 1,20 € |
| 1 cebolla | 0,10 € |
| 2 pepinos | 0,32 € |
| 1 pim. verde | 0,24 € |
| 1 pim. rojo | 0,24 € |
| 28 aceitunas | 0,80 € |
| Sal al gusto | 0,00001 € |
| Aceite oliva | 0,72 € |
| | 3,62001 € |

BENEFICIO..... + 3 €
TOTAL 6,62001 €

| CHOTO AL AJILLO | |
|-----------------|---------|
| 1 kg. choto | 19,80 € |
| 24 almendras | 1,40 € |

| | |
|------------------------|-------------------|
| 4 reb. pan | 0,14 € |
| 4 ajos | 0,16 € |
| 4 trocitos canela rama | 0,96 € |
| 4 clavos | 0,18 € |
| 2 cdta. comino grano | 0,40 € |
| 2 cdta. pimentón dulce | 0,40 € |
| 16 pimientas grano | 0,20 € |
| Sal al gusto | 0,00001 € |
| Aceite oliva | 0,72 € |
| | 24,36001 € |

BENEFICIO..... + 5 €

| | |
|------------------------------|---------------|
| TOTAL 7,97001 € | |
| TORRIJAS CON MIEL | |
| 2 reb. pan | 0,07 € |
| ½ huevo | 0,05 € |
| 1/8 cdt. canela | 0,01 € |
| 62,5 cl. leche | 0,03 € |
| 62,5 g. miel | 0,41 € |
| Aceite | 1,84 € |
| | 2,41 € |
| BENEFICIO..... + 2 € | |
| TOTAL 4,41 € | |

| | |
|-------------------------------|------------|
| TOTAL 11,09001 € | |
| TORRIJAS CON MIEL | |
| 4 reb. pan | 0,14 € |
| 1 huevo | 0,11 € |
| ¼ cdt. canela | 0,02 € |
| 125 cl. leche | 0,07 € |
| 125 g. miel | 0,82 € |
| Aceite | 1,84 € |
| | 3 € |
| BENEFICIO..... + 2 € | |
| TOTAL 5 € | |

| | |
|-------------------------------|---------------|
| TOTAL 16,97001 € | |
| TORRIJAS CON MIEL | |
| 8 reb. pan | 0,28 € |
| 2 huevos | 0,22 € |
| ½ cdt. canela | 0,05 € |
| 250 cl. leche | 0,15 € |
| 250 g. miel | 1,65 € |
| Aceite | 1,84 € |
| | 4,19 € |
| BENEFICIO..... + 2 € | |
| TOTAL 6,19 € | |

| | |
|-------------------------------|---------------|
| TOTAL 22,95001 € | |
| TORRIJAS CON MIEL | |
| 12 reb. pan | 0,42 € |
| 3 huevos | 0,33 € |
| ¾ cdt. canela | 0,06 € |
| 375 cl. leche | 0,21 € |
| 375 g. miel | 2,46 € |
| Aceite | 1,84 € |
| | 5,32 € |
| BENEFICIO..... + 2 € | |
| TOTAL 7,32 € | |

| | |
|-------------------------------|---------------|
| TOTAL 29,36001 € | |
| TORRIJAS CON MIEL | |
| 16 reb. pan | 0,56 € |
| 4 huevos | 0,44 € |
| 1 cdt. canela | 0,10 € |
| 500 cl. leche | 0,31 € |
| 500 g. miel | 3,30 € |
| Aceite | 1,84 € |
| | 6,55 € |
| BENEFICIO..... + 2 € | |
| TOTAL 8,55 € | |

| | BOLSA 1 PERSONA | BOLSA 2 PERSONAS | BOLSA 4 PERSONAS | BOLSA 6 PERSONAS | BOLSA 8 PERSONAS |
|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| TOTALES BOLSAS SIN BENEFICIO | 5,83002 € | 10,00002 € | 17,96002 € | 25,98002 € | 34,53002 € |
| TOTALES BOLSAS CON BENEFICIO | 15,83002 € | 20,00002 € | 27,96002 € | 35,98002 € | 44,53002 € |