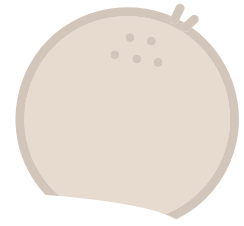
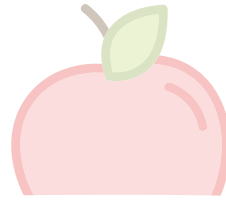
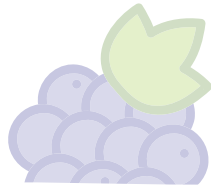
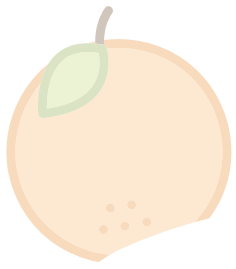


CLOVER
CATERING

COMUNICACIÓN PARA LAS FAMILIAS



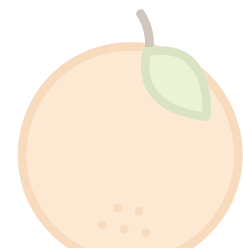
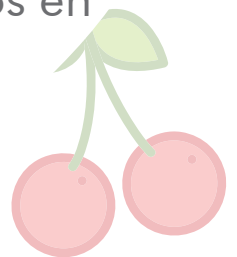
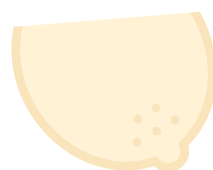
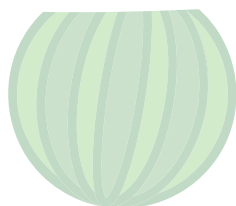
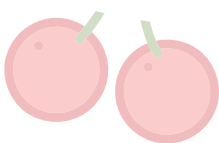


Atento a la situación que estamos viviendo, en un comienzo con la suspensión de clases y actualmente con la medida de aislamiento social, preventivo y obligatorio dictada por el Gobierno Nacional como consecuencia de la pandemia de Coronavirus (COVID- 19), nos ponemos en contacto con Uds.

Sabemos que hay muchas familias que han contratado el abono mensual de comedor para sus hijos, pero teniendo hoy incertidumbre acerca de si de modo definitivo se retomarán las clases el 31 de marzo, les pedimos por favor que esperen a que las mismas se restablezcan para que podamos compartir con ustedes un formato de compensación razonable y operativo.

Desde Clover confiamos que juntos vamos a salir adelante, que ahora es tiempo de cuidarnos entre todos y que ya llegará el momento de reencontrarnos.

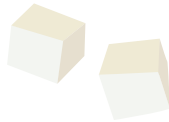
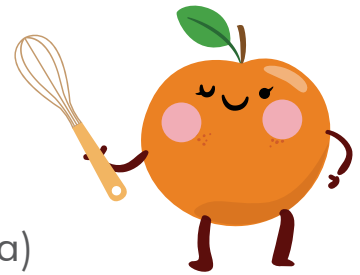
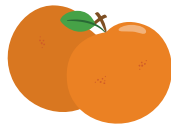
Aprovechamos esta comunicación para compartirles unas receta simples, saludables y divertidas para hacer con los chicos estos días que tenemos que quedarnos en casa.



Naranjada

INGREDIENTES

- Jugo de 3 naranjas
- Hojitas de menta fresca
- Ralladura de jengibre
- Azúcar mascabo o endulzante a gusto (estevia)
- 1 litro de agua
- Hielo



PREPARACIÓN

Poné todos los ingredientes en la licuadora, servilo y decorá con rodajitas de naranja.



¡A disfrutar!

Polentitas

INGREDIENTES

- 250g. de polenta
- 500 cc de caldo
- 150 g. de queso rallado
- 50 g. de jamón cortado bien chiquito
- Mix de semillas, especias y aceite de oliva



PREPARACIÓN

Herví el caldo y, cuando rompa el hervor, comencé a tirar la polenta en forma de lluvia, asegurate de mezclar bien y especia.

Apagá el fuego, tapá la olla y esperá un rato para que se termine de cocinar.

Agregá el queso, el jamón y las semillas. Revolvé bien.

Pasa la polenta a una placa y alísala hasta lograr un grosor de un centímetro (o el que quieras).

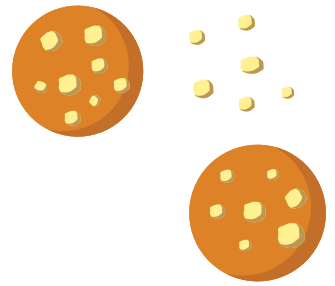
Dejala enfriar.

Cortala en forma de bastoncillos y doralos en una sartén con un toque de aceite de oliva.

¡A disfrutar!



Cookies de Avena y Coco

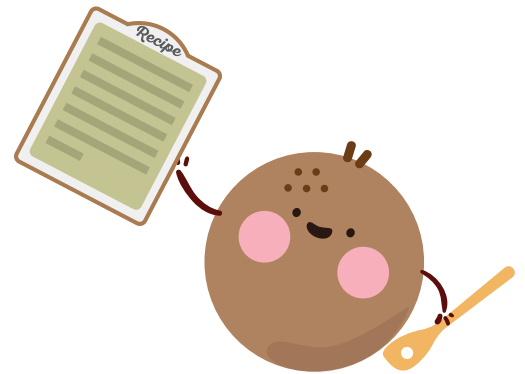


INGREDIENTES

- 2 tazas de avena

Tip: les sugerimos la avena en remojo toda la noche con un chorrito de limón

- 1 taza de coco rallado
- 2 huevos
- 1/2 taza de semillas de lino
- 5 cucharadas de aceite de coco (o girasol)
- 1 cdita. de extracto de vainilla
- 1 cdita. de polvo de hornear



PREPARACIÓN

Mezclá la avena, el coco, las semillas de lino, el azúcar mascabo y el polvo de hornear. Luego agregale el aceite, los huevos y extracto de vainilla.

Revolvé bien hasta formar una masa homogénea y llevala 15 minutos a la heladera.

Mientras tanto prendé el horno y aceitá una placa.

Pasados los 15 minutos, retirá la masa de la heladera. Tomá una parte de la mezcla y armá las cookies. Te sugerimos que dejes espacio entre cada una.

Llevalas a horno 180° por 20 minutos o hasta que estén doradas.

¡A disfrutar!

