

**FEDECARNE SE SUMA AL DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN 2018 CON TRES NUTRITIVAS
RECETAS DE CARNE POR MENOS DE 5€**

- Desde Fedecarne hemos querido contribuir, con nuestro pequeño granito de arena, al Día Mundial de la Alimentación 2018, que este año se celebra bajo el lema “Un mundo #HambreCero para 2030 es posible”. Para ello, de la mano del maestro carnicero Juan José Fernández, proponemos tres platos de carne llenos de vitaminas y nutrientes a un precio muy asequible.

Madrid, 16 de Octubre de 2018. - En la Federación Madrileña de Detallistas de la Carne, Fedecarne, somos conscientes de la importancia y complejidad de los problemas relacionados con el hambre en el mundo, que hoy, 16 de octubre, se ponen en relieve más que cualquier otro día del año, porque se celebra el Día Mundial de la Alimentación, cuyo lema en esta ocasión es “Un mundo #HambreCero para 2030 es posible”.

Por ello, además de seguir fomentando una alimentación saludable, variada y equilibrada, siguiendo los estándares de la dieta mediterránea, traemos tres propuestas de platos de carne por menos de 5€ para un mínimo de tres comensales, de la mano del maestro carnicero Juan José Fernández de Carnicería López:

- **Albóndigas mixtas:** con medio kilo de carne picada, mezcla de ternera y cerdo, podemos hacer albóndigas en salsa para tres personas, incluyendo en el precio otros ingredientes de la receta, como zanahorias, caldo de carne y pan rallado. Un plato que sacia y alimenta.
- **Pollo asado con guarnición:** con un 1kg. de muslos de pollo, patatas y cebollas podemos hacer un guiso con el que comerán incluso 4-5 comensales; una receta que incluye proteína, hidratos y hortalizas.
- **Costillas de cerdo con guarnición:** con nuestro presupuesto, 3 personas podrían comer como si de una ocasión especial se tratase, disfrutando de unas deliciosas costillas de cerdo al horno con una completa guarnición de patatas y pimientos.

Estos son solo algunos ejemplos de los deliciosos y saludables platos de carne que podéis cocinar en casa por muy poco dinero, pero no dudéis en preguntar a vuestro carnicero especializado de confianza, que seguro podrá ofreceros muchas más opciones, adaptándose a vuestros gustos y presupuestos.