



Cofinanciado por
la Unión Europea

i.e.s.
Batalla de
CLAVIJO



ERASMUS+ ART DICE 2024 COOKBOOK



Cofinanciado por
la Unión Europea



Entre los días 13 y 20 de abril, 11 estudiantes españoles fueron a Lioni, Italia, con el propósito de aprender de otras culturas y conocer más a fondo su gastronomía. El alojamiento de estos estudiantes se ha llevado a cabo en los domicilios de sus correspondientes compañeros italianos para conocer más su día a día y su forma de vida. Ahora, entre los días 4 y 11 de mayo, los estudiantes italianos han venido a Logroño, España, con el mismo objetivo.

Entre muchas otras actividades, una de ellas ha sido la elaboración de un libro de recetas, las cuales hemos realizado y degustado previamente.

From the 13th until the 20th of April, 11 Spanish students travelled to Lioni, Italy, with the purpose of learning about other cultures and getting to know more in depth their gastronomy. The students' accommodation has been their corresponding Italian students, to learn about their daily lives and their lifestyle.

Now, from the 4th until the 11th of May, the Italian students have come to visit Logroño, Spain, with the same purpose.

Among many other activities, one of them has been to make a recipe book, which we have already cooked and tried.

Tra il 13 e il 20 aprile, 11 studenti spagnoli si sono recati a Lioni, in Italia, con lo scopo di conoscere altre culture e imparare di più sulla loro gastronomia. L'alloggio di questi studenti è stato effettuato nelle case dei loro corrispondenti colleghi italiani per conoscere meglio la loro quotidianità e il loro modo di vivere.

Ora, dal 4 all'11 maggio, gli studenti italiani sono arrivati a Logroño, in Spagna, con lo stesso obiettivo.

Tra le tante altre attività, una di queste è stata la preparazione di un ricettario, che abbiamo realizzato e degustato in precedenza.

Arroz yasa



INGREDIENTES

- Pollo entero o ya en trozos **1,5 kg**
- Cebollas blancas (unas 5) **1,2 kg**
- **2 dientes** de ajo grandes
- Jugo de limón (**unos 40 g**) **1**
- Aceite de oliva virgen extra **80 gr.**
- mostaza de dijon **50 g**
- Ají dulce **1 cucharadita**
- Caldo de pollo **1 litro**
- Sal al gusto
- Pimienta negra al gusto
- arroz basmati **300 g**
- Agua **800 gramos**
- palitos de canela **1**
- clavos **3**
- Semillas de comino .
- Aceite de oliva virgen extra **30 gr.**

ELABORACIÓN

1. Vierta los trozos de pollo en una sartén grande después de haber engrasado bien el fondo y dore la carne durante unos minutos a fuego alto, dándole vuelta para una cocción uniforme
2. Luego retira el pollo de la sartén y colócalo en una bandeja para hornear luego manténgalo a un lado caliente. Mientras tanto, pique finamente la cebolla blanca y viértelos en la misma sartén en la que guardaste los jugos de cocción del pollo. Cocínalo a fuego lento durante unos 10 minutos, removiendo para evitar que se pegue al fondo..
3. Agrega el ajo, chile y mostaza ;También vierte un poco de caldo de pollo para ayudar a que la cebolla se cocine lenta y suavemente, sazona con sal y pimienta al gusto.
4. Revuelva para combinar los ingredientes; exprime el jugo de limón y agregarlo a la cebolla; cocina por otros 5-6 minutos o hasta que la cebolla esté muy suave.
5. Cuando este último se haya marchitado, añadir el pollo (16-17), dejar que se condimente dándole la vuelta varias veces, luego añadir el caldo de pollo para que cubra la carne y déjalo cocer durante al menos 25-30 minutos. Una vez que esté listo, apaga el fuego y mantenlo caliente.
6. Vierta el aceite y las especias en una sartén, dóralos a fuego medio; Mientras tanto, escurrimos bien el arroz y

Yasa Rice



INGREDIENTS

- -Whole chicken or already in pieces **1.5 kg**
- -White onions (about 5) **1.2 kg**
- -2 large cloves garlic
- -Lemon juice (about 40 g) **1**
- -Extra virgin olive oil **80 g**
- -Dijon mustard **50 g**
- -Sweet chili pepper **1 tsp**
- -Chicken broth **1 l**
- -Salt to taste
- -Black pepper to taste
- -Basmati rice **300**
- -Water **800 g**
- -Cinnamon sticks **1**
- -Cloves **3**
- -Cumin seed
- -Extra virgin olive oil **30 g**

DIRECTIONS

1. -To prepare the chicken yassa, start by cutting the chicken; with the scraps you can prepare the chicken broth that will be used for the recipe. Divide it into the various parts: thighs, breast, wings with a special knife
2. -Pour the chicken pieces into a large pan after having oiled the bottom well and brown the meat for a few minutes on a high heat
3. Pour the chicken pieces into a large pan after having oiled the bottom well and brown the meat for a few minutes on a high heat Add the garlic, chilli and mustard; also pour in some chicken broth to help the onion cook slowly and gently, season with salt and pepper to taste.
4. Stir to combine the ingredients; squeeze the lemon juice and add it to the onion; cook for another 5-6 minutes or until the onion is very soft.
5. When the latter has wilted, add the chicken, let it flavor by turning it several times, then add the chicken broth so that it covers the meat and let it cook for at least 25-30 minutes. Once it is ready, turn off the heat and keep warm.
6. After this time, cover with the lid and cook for another 10-15 minutes, until all the water has been incorporated; once cooked, in fact, it must be very dry; you can then serve the chicken yassa accompanied by white rice.

Riso yasa



INGREDIENTI

- Pollo intero o già in pezzi **1,5 kg**
- Cipolle bianche (circa 5) **1,2 kg**
- Aglie grandi **2 spicchi**
- Succo di limone (circa 40 g) **1**
- Olio extravergine d'oliva **80 g**
- Senape di Digione **50 g**
- Peperoncino dolce **1 cucchiaino**
- Brodo di pollo **1 l**
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Riso Basmati **300 g**
- Acqua **800 g**
- Cannella in stecche **1**
- Chiodi di garofano **3**
- Cumino seme qualche
- Olio extravergine d'oliva **30 g**

ELABORAZIONE

- 1.-Per preparare il pollo yasa, iniziate dal taglio del pollo; con gli scarti potete preparare il brodo di pollo che servirà per la ricetta. Dividetelo nelle varie parti: cosce, petto, ali con un coltello apposito
- 2.-Versate i pezzi di pollo in un tegame capiente dopo aver oleato bene il fondo e fate rosolare la carne per alcuni minuti a fuoco vivace, rigirandola per una cottura uniforme
- 3.-Poi togliete il pollo dal tegame e diponetelo su una teglia, quindi tenetelo da parte al caldo. Nel frattempo tritate finemente le cipolle bianche e versatele nello stesso tegame in cui avrete conservato il fondo di cottura del pollo. Cuocetela a fuoco lento per circa 10 minuti
- 4.-Aggiungete l'aglio, il peperoncino e la senape versate anche del brodo di pollo per favorire la cottura lenta e dolce della cipolla insaporite con sale e pepe a piacere.
- 5.-Mescolate per amalgamare gli ingredienti; spremete il succo di limone e unitelo alla cipolla; fate cuocere altri 5-6 minuti o fino a quando la cipolla risulterà ben morbida.
- 6.-Quando quest'ultima si sarà appassita, aggiungete il pollo fatelo insaporire rigirandolo più volte, quindi unite il brodo di pollo in modo che ricopra la carne e lasciate cuocere per almeno 25-30 minuti. Una volta che sarà pronto, spegnete il fuoco e tenete in caldo.
- 6.-Mentre il pollo cuoce, preparate il riso di accompagnamento: sciacquate il riso sotto acqua corrente, poi mettetelo in ammollo in acqua a temperatura ambiente e coprite con pellicola trasparente dovrà riposare almeno 20 minuti.
- 7.-In un tegame versate l'olio e le spezie, fatele rosolare a fuoco medio; intanto scolate bene il riso e tenete da parte l'acqua di ammollo.
- 8.-Passato questo tempo, coprite con il coperchio e cuocete ancora per 10-15 minuti, finché non avrà incorporato tutta l'acqua: una volta cotto, infatti, dovrà risultare ben asciutto; potete quindi servire il pollo yasa accompagnato dal riso bianco

Pulpo a feira



INGREDIENTES

- Un pulpo gallego
- Sal gorda o en escamas
- Pimentón picante o dulce
- Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

1. En una olla grande, vertemos agua y llevamos a ebullición. Cogemos el pulpo por la cabeza y lo metemos y sacamos en el agua 3 veces. Así coge la forma y no se cae la piel durante la cocción
2. Coceremos el pulpo en el agua hirviendo, aproximadamente unos 25/30 minutos, dependiendo del tamaño.
3. Lo vamos pinchando en la parte gruesa de las patas, para comprobar el punto de "cocción" o dureza
4. una vez cocido y en su punto, vamos a dejarlo reposar en la olla, otros 20/25 minutos. Luego retiramos a una fuente, y dejamos a temperar un rato, para poder echarle mano y cortarlo
5. salamos con sal gorda o sal en escamas, espolvoreamos con una mezcla de pimentón picante/dulce. finalmente, rociamos con abundante aceite de oliva virgen extra.



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

i.e.s.
Batalla de
CLAVIJO

Octopus a feira



INGREDIENTS

- A Galician octopus
- coarse or flaky salt
- Hot or sweet paprika
- Extra virgin olive oil

DIRECTIONS

1. In a large pot, pour water and bring to a boil. We take the octopus by the head and put it in and out of the water 3 times. This way it takes shape and the skin doesn't fall off during cooking
2. Cook the octopus in the boiling water, approximately 25/30 minutes, depending on the size
3. We prick it in the thick part of the legs, to check the point of "doneness" or hardness
4. Once cooked and done, let it rest in the por for another 20/25 minutes. Then remove it to a dish, and let it cool for a whilr, so that we can give it our hand and cut it
5. Salt with coarse salt or flaky salt, sprinkle with a spicy/sweet paprika mixture. Finally, drizzle with plenty of extra virgin olive oil

Polpo a feira



INGREDIENTI

- Polpo galiziano
- Sale grosso
- Paprika piccante o dolce
- olio extravergine di oliva

ELABORAZIONE

1. In una pentola capiente, versate l'acqua e aspettiamo che bolla. Prendiamo il polpo, dalla testa, e lo mettiamo, dentro e fuori, dall'acqua per tre volte.
2. Cuociamo il polpo in acqua bollente, per mezz'ora.
3. Lo punzecchiamo nella parte spessa delle gambe, per verificare la cottura o durezza.
4. Una volta cotto, lasciamo riposare in pentola per 20 minuti, poi lo lasciamo raffreddare, in modo da poterlo tagliare.
5. Dopodiché lo saliamo con sale grosso, lo cospargiamo di paprika piccante o dolce, e mettiamo abbondante olio extravergine di oliva.

Timbal japonés de pollo



INGREDIENTES

1 pechuga de pollo
grande, unos 300 gr.
150 gr. de judía verde
perona
1 aguacate
Rúcula
250 gr aceite
1 huevo
Zumo de limón
1 cda. sop. de alcaparras
1 pepinillo grande o 3
pequeños

ELABORACIÓN

1. Se envuelve la pechuga en film transparente y se hierve tal cual, a fuego lento, envuelto. Unos 15 minutos, dependiendo del grosor de la carne.
Se deja enfriar envuelta, luego se saca el film y ya se puede utilizar.
2. Para la receta la cortaremos a cuadraditos pequeños.
3. Por otra parte haremos la salsa tártara: Mayonesa con alcaparras y pepinillos.
4. Cortar las judías en julienne, hervirlas y pasarlas por agua fría para que quede un verde bonito.
5. Pelar y laminar un aguacate.
6. Preparar 4 bouquets de rúcula.
7. Utilizaremos 4 aros de ración individual para presentar esta «ensalada de pollo»:
8. En la base pondremos una capa de judía verde aderezada con aceite y sal, luego una de pollo mezclado con la salsa tártara, y seguidamente las láminas de aguacate.
9. Acabaremos con rúcula.

Japanese chicken timbale



INGREDIENTS

1 large chicken breast,
about 300 gr.

150 gr. perona green

bean

1 avocado

arugula

250 gr oil

1 egg

Lemon juice

1 tbsp. sop of capers

1 large pickle or 3 small
ones

DIRECTIONS

1.Wrap the breast in transparent film and boil it as is, over low heat, wrapped. About 15 minutes, depending on the thickness of the meat.

It is left to cool wrapped, then the film is removed and it can be used.

2.For the recipe we will cut it into small squares.

3.On the other hand, we will make the tartar sauce: Mayonnaise with capers and pickles.

4.Cut the beans into julienne, boil them and soak them in cold water so that they turn out a nice green color.

5.Peel and slice an avocado.

6.Prepare 4 bouquets of arugula.

7.We will use 4 individual serving rings to present this "chicken salad":

8.On the base we will put a layer of green beans seasoned with oil and salt, then a layer of chicken mixed with the tartar sauce, and then the avocado slices.

9.We will finish with arugula.



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

i.e.s.
**Batalla de
CLAVIJO**

Timballo giapponese di pollo



INGREDIENTI

1 petto di pollo grande,
circa 300 gr.
150 gr. fagiolino di
perona
1 avocado
rucola
250 g di olio
1 uovo
Succo di limone
1 cucchiaino. contentino
di capperi
1 sottaceto grande o 3
piccoli

ELABORAZIONE

1. Avvolgete il petto nella pellicola trasparente e fatelo bollire così com'è, a fuoco basso, avvolto. Circa 15 minuti, a seconda dello spessore della carne. Si lascia raffreddare avvolto, poi si toglie la pellicola e si può utilizzare.
2. Per la ricetta lo taglieremo a quadretti.
3. D'altra parte, prepareremo la salsa tartara: maionese con capperi e sottaceti.
4. Tagliare i fagiolini a julienne, lessarli e metterli a bagno in acqua fredda in modo che diventino di un bel colore verde.
5. Sbucciare e affettare un avocado.
6. Preparare 4 mazzi di rucola.
7. Utilizzeremo 4 anelli da portata individuali per presentare questa "insalata di pollo":
8. Sulla base metteremo uno strato di fagiolini conditi con olio e sale, poi uno strato di pollo mescolato con la salsa tartara, e infine le fettine di avocado.
9. Concluderemo con la rucola.

Patatas con chorizo



INGREDIENTES

- 2 kg de patatas (para guisar)
- 500g chorizo riojano
- 2 cebollas
- 50ml de aceite de oliva virgen extra
- 4 Pimientos
- 6 dientes de ajo
- 2l caldo de carne
- sal al punto
- 1 cucharada de pimentón dulce

ELABORACIÓN

1. Sumergir los pimientos en agua muy caliente, para que se rehidraten. Mínimo de 20 minutos.
2. Añadimos a una cazuela grande un poco de aceite de oliva virgen extra. Picamos muy finas las cebollas y las añadimos. Rehogamos a fuego suave unos 15 minutos.
3. Pelamos las patatas y las rompemos en trozos de unos 4-5 cm. Cortamos el chorizo en tacos gruesos y los echamos al sofrito de cebolla junto a los dientes de ajo sin pelar. Rehogamos unos 2 minutos.
4. Añadimos 1 cucharada de pimentón dulce y la punta de la cayena/pimentón. Removemos todo bien juntando los sabores (menos de un minuto).
5. Añadimos las patatas y juntamos bien con el resto de ingredientes, echamos caldo de carne hasta cubrir las patatas. Subimos el fuego y cuando rompa a hervir, lo bajamos y añadimos la pulpa de los pimientos. Removemos juntando todo.
6. Cocemos todo durante unos 30 minutos hasta que las patatas estén hechas,

Potatoes with red sausage



INGREDIENTS

- 2 kg potatoes (for stewing)
- 500g chorizo riojano -2 onions
- 50ml extra virgin olive oil
- 4 peppers
- 6 cloves of garlic
- 2l beef stock
- salt to taste
- 1 spoonful of paprika

DIRECTIONS

1. Soak the peppers in very hot water to rehydrate them. At least twenty minutes.
2. Add a splash of extra virgin olive oil to a large pan. Finely chop the onions and add them. Sauté over a low heat for about 15 minutes.
3. Peel the potatoes and break them into 4-5 cm pieces. Cut the chorizo into thick cubes and add them to the fried onion with the unpeeled garlic cloves. Fry for a couple of minutes.
4. Add a spoonful of sweet paprika and the tip of the cayenne pepper. Stir everything well, bringing the flavours together. Less than a minute
5. Add the potatoes and mix well with the rest of the ingredients, add the meat stock until the potatoes are covered. Turn up the heat and when it comes to the boil, lower it and add the flesh of the chorizo peppers. Stir everything together.
6. Cook for about 30 minutes until the potatoes are done.

Patate con chorizo



INGREDIENTI

- 2kg di patate(da stufare)
- 500g di salsiccia essicata
- 2 cipolle
- 50ml olio extra vergine di
oliva
- 4 peperoni
- 6 spicchi d'aglio
- 2l di brodo di carne
- sale quanto basta
- 1 cucchiaio di peperoncino
dolce

ELABORAZIONE

1. Immergere i peperoni in acqua molto calda per reidratarli.
Almeno 20 minuti.
2. Aggiungere un po' di olio extravergine d'oliva in una casseruola grande. Tritare finemente le cipolle e aggiungerle. Soffriggere a fuoco basso per circa 15 minuti.
3. Sbucciare le patate e romperle in pezzi di 4-5 cm. Tagliare il chorizo a cubetti spessi e aggiungerli al soffritto di cipolle con gli spicchi d'aglio non sbucciati. Soffriggere per circa 2 minuti.
4. Aggiungere 1 cucchiaio di paprika dolce e la punta del pepe di Caienna. Mescolare bene per unire i sapori (meno di un minuto).
5. Aggiungere le patate e mescolare bene con il resto degli ingredienti, aggiungere il brodo di carne fino a coprire le patate. Alzare la fiamma e quando raggiunge il bollore, abbassarla e aggiungere la polpa dei peperoni. Mescolare il tutto.
6. Cuocere il tutto per circa 30 minuti, finché le patate non saranno cotte,

Pakoras



INGREDIENTES

2 patatas

2 cebollas pequeñas

1 **Manojo** cilantro paquistaní picado

1 **cucharadita** semillas de cilantro

seco triturado

Sal (al gusto)

1/4 **cucharadita** cúrcuma

Pimentón picante (al gusto)

6 **cucharada** harina de garbanzos

1/2 **cucharadita** Escamas de chile
rojo

ELABORACIÓN

1. Lavamos y cortamos las patatas y cebollas en tiras largas y finas. Lo echamos en un bol y agregamos las semillas de cilantro y el cilantro fresco picado.
2. Agregamos restos del especias y removemos.
3. Ahora echamos la harina de garbanzo.
4. Poco a poco introducimos el agua (si es necesario) y mezclamos bien con la mano. Y lo dejamos reposar 1 o 2 minutos para que se mezclen las aromas.
5. Tomamos una pequeña cantidad de mezcla con la yemas del dedo o puede usar una cucharada.
6. Freímos en pequeños lotes en abundante aceite hasta que estén dorados.
7. Dar vueltas.
8. Escurrirlas sobre un papel de cocina para que absorba el aceite exceso.
9. Sírvalos calientes o templados con té paquistaní, ketchup, mayonesa, salsa de menta.

Pakorras



INGREDIENTS

- 2 potatoes
- 2 small onions
- 1 bunch Pakistani coriander,
chopped
- 1 teaspoon crushed dried
coriander seeds
- Salt (to taste)
- 1/4 tsp turmeric
- Hot paprika (to taste)
- 6 tbsp chickpea flour
- 1/2 teaspoon red chilli flakes

DIRECTIONS

1. Wash and cut the potatoes and onions into long, thin strips. Put them in a bowl and add the coriander seeds and chopped fresh coriander.
2. Add the remaining spices and stir.
3. Now add the chickpea flour.
4. Gradually add the water (if necessary) and mix well by hand. Let it stand for 1 or 2 minutes so that the aromas can blend.
5. Take a small amount of the mixture with your fingertips or you can use a spoonful.
6. Fry in small batches in plenty of oil until golden brown.
7. Turn over.
8. Drain on kitchen paper to absorb the excess oil.
9. Serve hot or warm with Pakistani tea, ketchup, mayonnaise, mint sauce.

Pakoras



INGREDIENTI

2 patate
2 cipolle piccole
1 mazzo di coriandolo pakistano,
tritato
1 cucchiaino di semi di
coriandolo secco schiacciati
Sale (a piacere)
1/4 di cucchiaino di curcuma
Paprika piccante (a piacere)
6 cucchiari di farina di ceci
1/2 cucchiaino di peperoncino
rosso in scaglie

ELABORAZIONE

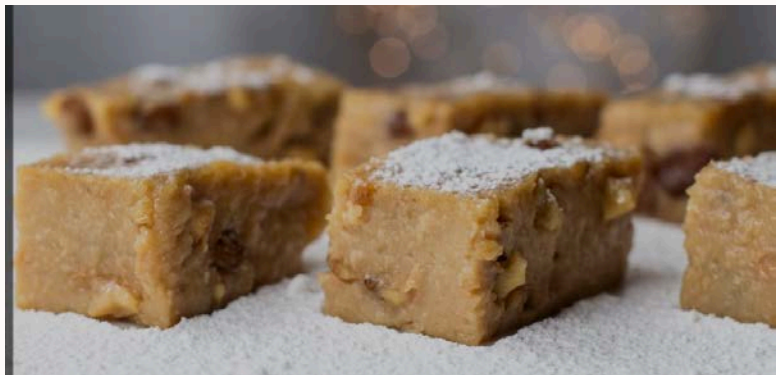
1. Lavare e tagliare le patate e le cipolle a strisce lunghe e sottili. Mettetele in una ciotola e aggiungete i semi di coriandolo e il coriandolo fresco tritato.
2. Aggiungere le spezie rimanenti e mescolare.
3. Aggiungere ora la farina di ceci.
4. Aggiungere gradualmente l'acqua (se necessario) e mescolare bene a mano. Lasciare riposare per 1 o 2 minuti in modo che gli aromi si fondano.
5. Prelevare una piccola quantità di impasto con la punta delle dita o usare un cucchiaino.
6. Friggere in piccoli lotti in abbondante olio fino a doratura.
7. Girare.
8. Scolare su carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso.
9. Servire caldi o tiepidi con tè pakistano, ketchup, maionese, salsa alla menta.



Cofinanciado por
la Unión Europea

i.e.s.
Batalla de
CLAVIJO

Natillas Colombianas



INGREDIENTES

Leche
Canela
Mantequilla
Pasas
Natilla

ELABORACIÓN

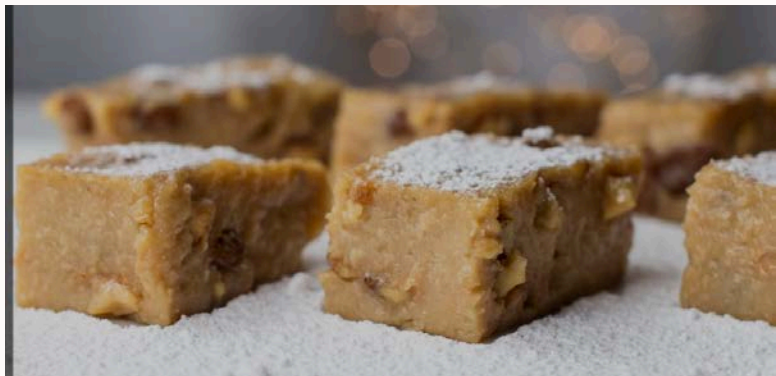
La receta es muy sencilla. Se mezclan todos los ingredientes en un recipiente y se baten bien. Después, se echa la mezcla en una cazuela y se comienza a calentar. Cuando comience a hervir, se revuelve durante 15 minutos.. Pasado ese tiempo, se deja enfriar durante un buen rato y se corta en trozos pequeños.



Cofinanciado por
la Unión Europea

i.e.s.
Batalla de
CLAVIJO

Colombian Custard



INGREDIENTS

Milk
Cinnamon
Butter
Raisins
Custard

DIRECTIONS

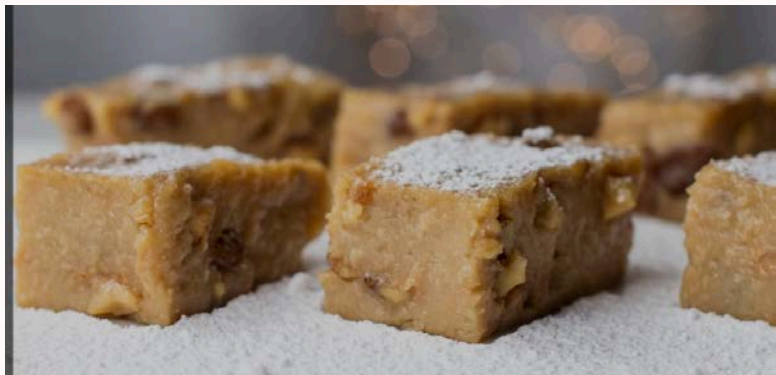
The recipe is very simple. Mix all the ingredients in a container and beat well. Then, pour the mixture into a saucepan and begin to heat it. When it starts to boil, stir for 15 minutes. After that time, let it cool for a while and cut into small pieces.



**Cofinanciado por
la Unión Europea**

i.e.s.
Batalla de
CLAVIJO

Crema pasticcera colombiana



INGREDIENTI

Latte
Cannella
Burro
Uva passa
Crema pasticciera

ELABORAZIONE

La ricetta è molto semplice.
Mescolare tutti gli ingredienti in un contenitore e sbattere bene.
Versate poi il composto in un pentolino e cominciate a scaldarlo. Quando inizia a bollire, mescolare per 15 minuti.
Trascorso questo tempo lasciatelo raffreddare un po' e tagliatelo a pezzetti.

Limoncello



INGREDIENTES

- 5 limones grandes
- 600 g de azúcar
- 750ml de agua
- 500ml de agua

ELABORACIÓN

En primer lugar, se retira la piel amarilla de los limones lavados y se dejan en remojo durante 30 días en un tarro herméticamente cerrado con alcohol. Transcurridos los 30 días, se prepara el jarabe con agua y azúcar y se añade al alcohol aromatizado con limón, se deja en remojo otros 40 días, se filtra y se embotella.

Limoncello



INGREDIENTS

- 5 large lemons
- 600g sugar
- 750ml of water
- 500ml of water

DIRECTIONS

First, the yellow skin is removed from the washed lemons and they are soaked for 30 days in a hermetically sealed jar with alcohol. After 30 days, the syrup is prepared with water and sugar and added to the alcohol flavored with lemon, left to soak for another 40 days, filtered and bottled.

Limoncello



INGREDIENTI

- 5 limoni grandi
- 600 g di zucchero
- 750ml di acqua
- 500ml di alcool

ELABORAZIONE

Per prima cosa prelevare la buccia gialla dai limoni precedentemente lavati, e metterle a macerare per 30 giorni in un barattolo ermetico con l'alcool, trascorsi i 30 giorni preparare lo sciroppo con acqua e zucchero e aggiungerlo all'alcool aromatizzato al limone , farlo riposare per altri 40 giorni, e poi filtrare il tutto e imbottigliare



Cofinanciado por
la Unión Europea

i.e.s.
Batalla de
CLAVIJO





Cofinanciado por
la Unión Europea

i.e.s.
Batalla de
CLAVIJO





Cofinanciado por
la Unión Europea

i.e.s.
Batalla de
CLAVIJO

**IT'S BEEN A GREAT
EXPERIENCE WE
WILL ALWAYS
REMEMBER.
SEE YOU!**

