



SE LLEVO A CABO NUESTRA PEREGRINACION A LA BASILICA DE NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE DEL SNTSEDATU

PEREGRINACION

Este 1 de marzo como año con año se llevó a cabo nuestra Peregrinación de la Secretaría de Desarrollo Agrario Territorial y Urbano, a la Basílica de Nuestra Señora de Guadalupe, con fe y devoción los Compañeros asistieron a la Basílica a visitar a Nuestra Señora de Guadalupe



Se promocionaron productos en la Sedatu oficinas Centrales

Las Secretarías de Comercialización y Turismo social a cargo de Manuel Vulfrano López y Georgina Hernández Lizardi, llevaron a la SEDATU, productos a bajo costo como fueron Chocolates y plantas ornamentales, que lo compañeros pudieron aprovechar.



Y La membresía del Sam's Club, a bajo costo.



ENTREGA DE UNIFORMES TECNICOS EN OFICINAS CENTRALES DE SEDATU.

La Secretaría de Previsión y Asistencia Social Pensiones y Jubilaciones a cargo de Salvador Aviña Pérez, hizo entrega de los uniformes técnicos en las diferentes áreas de Sedatu, con la presencia de los Delegados Sindicales como testigos de la transparencia, calidad y respeto hacia la base trabajadora por parte de este Comité Ejecutivo Nacional.



SNTSEDATU

Solicita en tu Delegación o Sección, cualquier foto o publicación de tu interés.

Correo Electrónico:

cenprensayrelacionespublicas@gmail.com

Responsable de la publicación:

C. Elizabeth Canizal Muñoz

LA CULTURA DEL BUEN VIVIR

LA CULTURA DEL BUEN COMER

SOUFFLÉ DE COLIFLOR

INGREDIENTES:

- 1 Coliflor fresca
- 150g. Queso Chihuahua o Manchego
- 4 Huevos
- Mantequilla.

MODO DE HACERSE

Ponga a cocer la coliflor con un poco de sal y cuando esté lista retírela del fuego y póngala en un escurridor. Ya fría, sepárela en ramitos de tamaño mediano con la mantequilla, unte usted perfectamente un platón refractario y coloque la coliflor en todo el fondo.

Separe las claras de las yemas y bata las claras a punto de turrón. Cuando esté listo agregue una a una las yemas y coloque usted este batido encima de la coliflor cuidando de que no quede ningún trozo sin cubrir.

Corte en lascas todo el queso y cubra con él toda la coliflor.

Caliente el horno previamente a 180°. Meta su soufflé hasta que esté cocido el huevo y dórelo a su gusto.

Este soufflé puede hacerse con varias verduras al mismo tiempo como coliflor, brócoli, espinaca, o también con champiñones, zanahorias, papas y garbanzos. En fin hay innumerables combinaciones que se pueden llevar a cabo resultando un platillo muy sabroso y sano.

Puede usarse también como guarnición para acompañar algún guiso hecho con carne.

