ALIMENTACIÓN INFANTIL 14

La Mastermix®

ALIMENTACIÓN INFANTIL 14

La Mastermix®

ARROZ CON SALCHICHAS

ELABORACIÓN

- Ponemos el agua en la jarra de nuestra *Mastermix* junto con el aceite y la sal. Colocamos el cestillo (sin el arroz) y dejamos que hierva durante **7 minutos a 120 º C de temperatura - Velocidad 4**.
- A continuación agregamos el arroz por el bocalde la tapadera (que caerá en el cestillo) y programamos **18 minutos a 120ºC de temperatura – Velocidad 4**. Removemos el arroz con la espátula a través del bocal unas cuantas veces durante su cocción.
- Finalizado el tiempo de cocción, observe si está en su punto. Si no fuera así, añada unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Coloque el cestillo bajo el grifo de agua, enfríe el arroz y déjelo escurrir unos minutos.

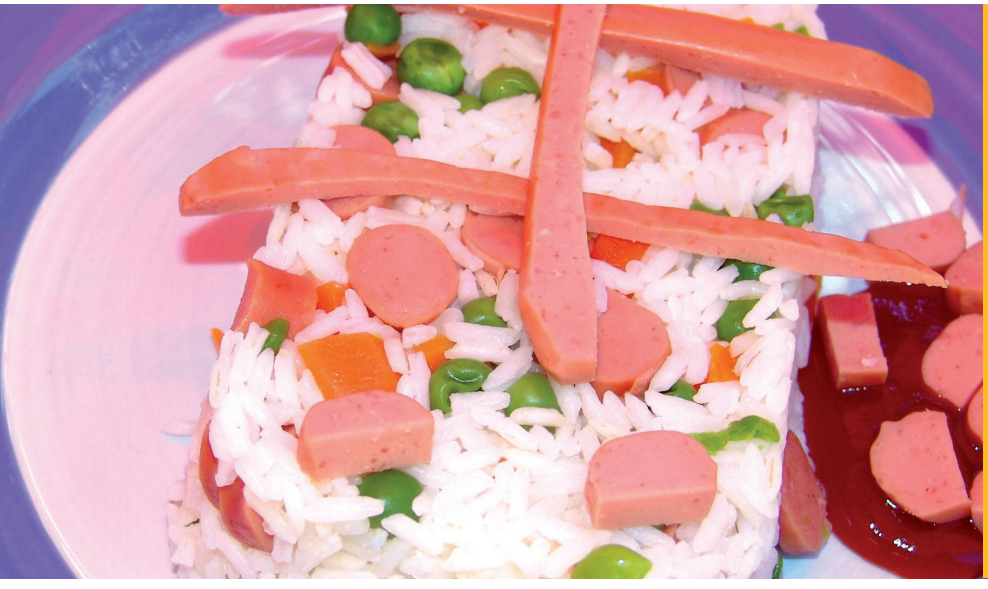
Para la guarnición:

- Vertemos el arroz sobre una fuente. No tiramos el agua de la cocción (si fuese necesario, añadiremos más agua) e introducimos en el cestillo los guisantes, las zanahorias picadas muy menudas, al igual que las salchichas. Colocamos el cestillo en la jarra *Mastermix*, cierre la tapa y programamos **12 minutos a 120ºC de temperatura - Velocidad 2**.
- Mezclamos todo con el arroz y acompañamos con un poquito de kétchup, o un aliño suave de aceite.

INGREDIENTES

Para cocer el arroz:
800 gr. de agua (para la cocción)
Un chorreón de aceite de oliva
2 Pastillas de caldo (o una pizca de sal)
300 gr. de arroz (grano redondo)
Utensilio: cestillo

Para la guarnición:
60 gr. de guisantes (frescos o congelados)
100 gr. de zanahorias (peladas y picadas a daditos)
4 Salchichas ahumadas
Kétchup (para acompañar)
Utensilio: cestillo



PARA 2 PERSONAS

Mastermix®

COMPOTA DE MANZANA

ELABORACIÓN

- Colocamos el p*rotector de cuchillas* y ajustamos las *aspas giratorias.*
- Pelamos y cortamos las manzanas, descorazonándolas y partiéndolas a gajos pequeños. Introducimos las manzanas en la jarra de nuestra *Mastermix*, rociándolas con el zumo de limón.
- Agregamos el agua, el azúcar y programamos **18 minutos a 90ºC de temperatura - Velocidad 1**.
- Finalizada la cocción, retiramos las *aspas giratorias* y el *protector de cuchillas*. Trituramos **2 minutos - Velocidad 5**.

Nota: Si nos gusta una crema más fina, retiramos la jarra, y dejamos enfriar unos minutos el cuerpo principal de la máquina, y cuando baje unos grados la temperatura, programamos 10 ó 15 segundos - Velocidad 7.

INGREDIENTES

500 gr. de manzanas (Golden, reineta o granny Smith)
Zumo de ½ limón (3 cucharadas aprox.)
150 gr. de agua (para la cocción)
25 gr. de azúcar

PARA 2 PERSONAS

PAPILLA DE FRUTAS MASTERMIX
(A PARTIR DEL QUINTO MES)

ELABORACIÓN

- Ponemos la pera, la manzana y el plátano en la jarra de nuestra *Mastermix*.
- Agregamos el zumo de naranja (exprimido y filtrado) y trituramos **10 segundos - Velocidad 6.**
- Bajamos los restos de ingredientes adheridos a las paredes de la jarra con la ayuda de la espátula y programamos **3 minutos a 50ºC de temperatura - Velocidad 3**.
- Si observa, que después de finalizar la función, nos queda la papilla con algunos grumos, programamos **1 minuto a velocidad progresiva 5 - 7 - 9**.
- Serviremos y daremos al bebé inmediatamente, para que no pierda los aportes vitamínicos.

Nota: A esta papilla podremos añadir 2 ó 3 galletas, o 2 ó 3 cucharadas de cereales sin gluten (hasta los 6 meses), y con gluten (a partir del sexto mes).

INGREDIENTES

75 gr. de pera (limpia de piel y semillas)
100 gr. de manzana (limpia de piel y semillas)
75 gr. de plátano (pelado y troceado)
100 gr. de zumo de naranja (1 cubilete)

PARA 1 PORCIÓN

La Mastermix®

PAPILLA DE PESCADO

ELABORACIÓN

- Ponemos todas las verduras en la jarra de nuestra *Mastermix*. Programamos **9 segundos - Velocidad 6**.
- Añadimos el agua y una pizca de sal. Programamos **20 minutos a 100ºC de temperatura - Velocidad 2**.
- Incorporamos el pescado (cortado a trozos) y programamos 5 **minutos a 100ºC de temperatura - Velocidad 2**.
- Finalizada la cocción, trituramos **2 minutos - Velocidad 5**. Para finalizar, incorporamos el aceite por el bocal de la tapadera, y mezclamos **10 segundos - Velocidad 5**.

Nota: Si deseamos una papilla más fina, retiramos la jarra, dejamos enfriar unos minutos el cuerpo principal de la máquina, y cuando baje unos grados la temperatura, programamos **10 segundos - Velocidad 7**.

INGREDIENTES

Para 10 potitos de 125 gr.

200 gr. de patatas (peladas y troceadas)
150 gr. de judías verdes (frescas o congeladas, troceadas)
200 gr. de zanahoria (pelada y troceada)
200 gr. de calabaza (pelada y troceada)
350 gr. de agua (para la cocción)
230 gr. de pescadilla (sin piel, ni espinas)
20 gr. de aceite de oliva
Una pizca de sal

PAPILLA DE POLLO CON VERDURAS

ELABORACIÓN

- Limpiamos y troceamos la pechuga en tiras finas. Reservamos.
- Ponemos el puerro junto con el aceite en la jarra de nuestra *Mastermix*. Rehogamos **7 minutos a 90ºC de temperatura - Velocidad 3**.
- Agregamos las zanahorias y las judías. Programamos **6 segundos - Velocidad 5**. Bajamos los restos de ingredientes adheridos a las paredes de la jarra con la ayuda de la espátula.
- Incorporamos el tomate, el agua y la sal. Programamos **14 minutos a 100ºC de temperatura - Velocidad 1**.
- Para finalizar, añadimos el pollo y cocemos en **14 minutos a 100ºC de temperatura - Velocidad 1**.
- Finalizada la cocción, programamos **2 minutos - Velocidad 5**.
- Retiramos la jarra, dejamos enfriar unos minutos el cuerpo principal de la máquina, y cuando baje unos grados la temperatura, programamos **15 segundos - Velocidad 7**.

INGREDIENTES

Para 10 potitos de 125 gr.

350 gr. de pechuga de pollo (troceada, limpia de pieles y grasas)

125 gr. de puerro (limpio y cortado en rodajitas, solo la parte blanca)

40 gr. de aceite de oliva

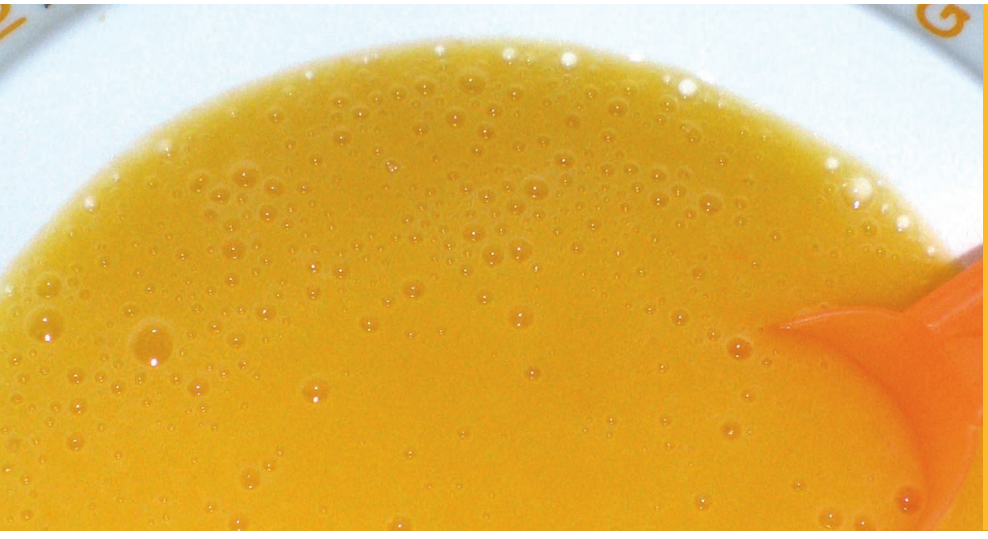
250 gr. de zanahoria (peladas y troceadas)

180 gr. de judías verdes (deshebradas y cortadas)

Una pieza de tomate maduro (aprox. 100 gr.)

450 gr. de agua (para la cocción)

Una pizca de sal



PETIT SUISSE DE FRESA

ELABORACIÓN

- Ponemos el agua en la jarra de nuestra *Mastermix* y calentamos **4 minutos a 50ºC de temperatura - Velocidad 2**.
- Añadimos la gelatina de fresa y mezclamos en **25 segundos - Velocidad 4**.
- Incorporamos el queso, la nata y el azúcar. Programamos **15 segundos - Velocidad 8**.
- Vertemos en recipientes individuales, dejándolo reposar en el frigorífico de 4 a 5 horas.

INGREDIENTES

250 gr. de agua
1 Sobre de gelatina de fresa (de 4 porciones)
200 gr. de queso para untar (tipo Philadelphia)
200 gr. de nata (para cocinar)
100 gr. de azúcar

PARA 6 PERSONAS