

Recetas deliciosas

Para tu bebé, con



Gerber®



ÍNDICE

Albóndigas con NESTUM® 3 Cereales	Pág. 3
Tiras de pollo empanizadas NESTUM® Arroz	Pág. 5
Tostadita dulce con GERBER®	Pág. 7
Galletas con NESTUM®	Pág. 9
Croquetas con GERBER® y NESTUM®	Pág. 11
Tortillas de vegetales con NESTUM®	Pág. 13
Ensalada de vegetales con GERBER®	Pág. 15



ALBÓNDIGAS

Con NESTUM® 3 Cereales
Rinde para 4 porciones

Ingredientes

- 120 g de carne magra molida.
- 1 tomate picado en cuadritos.
- Agua.
- 1 cebolla picada en cuadritos.
- 1 cda. de aceite de oliva.
- 1 diente de ajo.
- 3 cdas. de NESTUM® 3 cereales.



ALBÓNDIGAS

Con NESTUM® 3 Cereales



PREPARACIÓN

- Coloca en la licuadora $\frac{3}{4}$ de agua y agrega $\frac{1}{2}$ cebolla con 1 diente de ajo. Vierte esa mezcla en un bowl con la carne, y agrega las 3 cucharadas de NESTUM® 3 cereales; amasa y arma bolitas pequeñas. Luego, ponlas en agua hirviendo hasta que se cocinen bien.
- Calienta el aceite en un sartén a fuego medio y agrega la cebolla restante con el tomate, una pizca de sal y sofríe para hacer el guiso. Finalmente, agrega las albóndigas, revolviendo por 5 minutos.
- Retira y sirve con el acompañante que prefiera tu bebé.



TIRAS DE POLLO EMPANIZADAS

Con NESTUM® Arroz

Rinde para 4 porciones

Ingredientes

- 80 g de pechuga de pollo cortada en tiras gruesas.
- Pimetón en polvo.
- Orégano.
- 1 huevo.
- 1 cda. sopera de Cereal Infantil NESTUM® Arroz.



TIRAS DE POLLO EMPANIZADAS

Con NESTUM® Arroz

PREPARACIÓN

- Pasar las tiras de pollo por el huevo batido y luego por el NESTUM® Arroz, hasta que este se adhiera bien.
- Pon las tiras en una bandeja para horno previamente engrasada o cubierta con papel aluminio y hornea a 180°C durante 15 minutos o hasta dorar.
- Deja enfriar un poco, y sirve.



TOSTADITAS con GERBER® DULCES

Rinde para 4
porciones

Ingredientes

- 1 rebanada de pan de sándwich.
- 1/2 compota GERBER® Manzana.
- 1/4 cambur cortado en rebanadas.
- 1/2 manzana roja cortada en cubitos.

Tip: con los ingredientes que te sobraron, puedes hacer una ensalada de frutas para compartir con tu bebé.



Pág. 7

TOSTADITAS con GERBER® DULCES



PREPARACIÓN

- Tuesta o calienta ligeramente la rebanada de pan por ambos lados.
- Unta sobre el pan la compota GERBER® Manzana y coloca las rebanadas de cambur y los cubitos de manzana sobre el pan.
- Corta la rebanada de pan en 4 triangulitos y sírveselos a tu bebé.

NOTA: Puedes sustituir las frutas por las que más le gusten a tu bebé.



Pág. 8

AVISO IMPORTANTE: LA LECHE MATERNA ES EL MEJOR ALIMENTO PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS LACTANTES HASTA LOS DOS AÑOS DE EDAD. SE RECOMIENDA AMAMANTAR SIEMPRE ANTES QUE DAR CUALQUIER OTRO ALIMENTO Y CONTINUAR CON LA LACTANCIA MATERNA HASTA LOS DOS AÑOS DE EDAD.

GALLETAS

Con NESTUM®

Rinde para 4 porciones

Ingredientes

- 4 cdas de Nestum® 3 Cereales.
- 200 g de harina de trigo.
- 70 g de mantequilla sin sal.
- 80 ml de leche.
- 4 g de sal.
- 1 huevo para pintar y opcional granitos de sal para terminar.



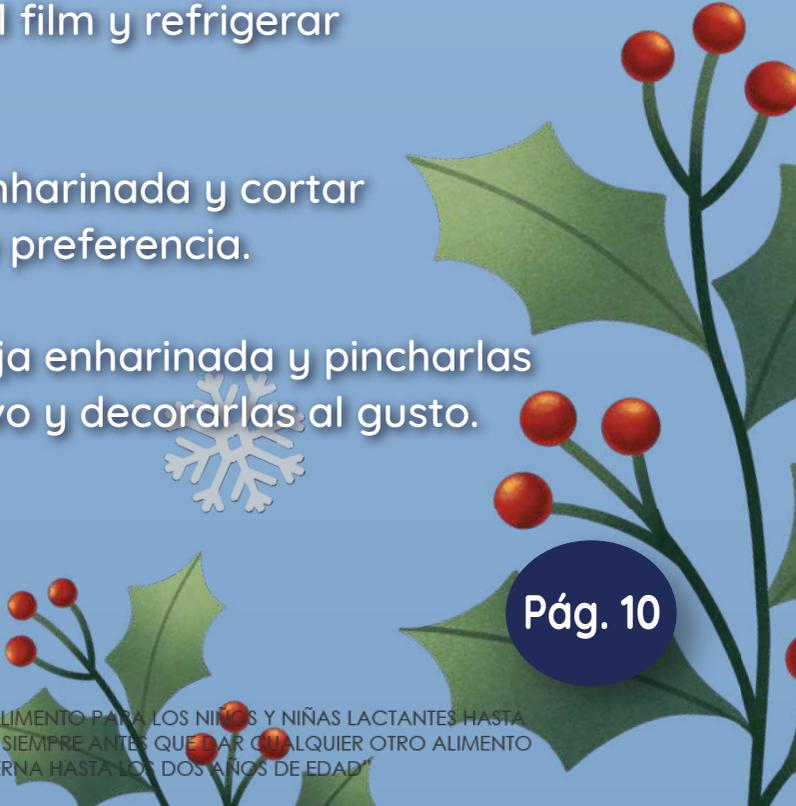


GALLETAS

Con NESTUM®



PREPARACIÓN

- 
- Disponer en un bowl la sal, la harina y el Nestum® 3 Cereales.
 - Agregar la mantequilla fría en cubos.
 - Amasar hasta lograr un arenado.
 - Agregar la leche fría y comenzar a unir la preparación.
 - Terminar de amasar sobre la mesa hasta obtener una masa uniforme y tierna. Si hace falta, agregar un poquito de leche extra.
 - Formar un bollito, cubrir con papel film y refrigerar una hora.
 - Estirar la masa sobre una mesa enharinada y cortar las galletitas con el cortador de tu preferencia.
 - Colocar las galletas en una bandeja enharinada y pincharlas con un tenedor, pintarlas con huevo y decorarlas al gusto.
 - Llevar al horno 25 min a 180 ° o hasta que estén doradas.
- 

GROQUETAS

Con GERBER® y NESTUM®
Rinde para 2 porciones

Ingredientes

- 1 clara de huevo batida.
- 1 Compota GERBER® Manzana.
- 3 cucharadas de Cereal NESTUM® Trigo Miel.
- 1 cucharada de avena.
- 30 g de brócoli cocido.



GROQUETAS

Con GERBER® y NESTUM®

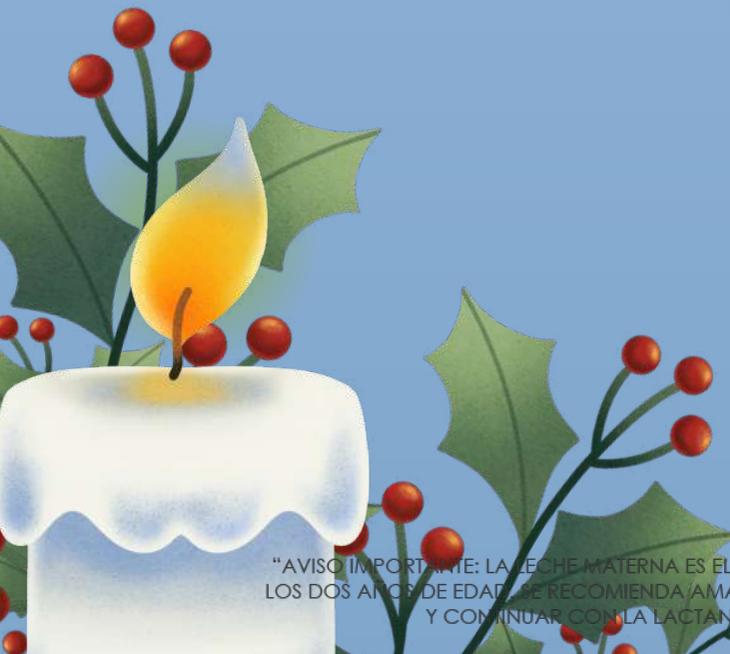


PREPARACIÓN

- Mezcla la clara de huevo, la compota GERBER® el NESTUM® Trigo Miel, la avena y el brócoli cocido.
- Forma las bolitas, presiónalas un poco y ásalas por ambos lados.
- Cuando doren un poco, sácalos, deja enfriar y sírvelos.



Pág. 12



TORTILLAS DE VEGETALES

Con NESTUM® Trigo Miel

Rinde para 2 porciones

Ingredientes

- 2 huevos batidos.
- 40 g de espinacas.
- 4 cdtas. de Cereal NESTUM® Trigo Miel.
- 15 g de brócoli cocido y cortado en cubitos.
- 25 g de jamón de pavo cortado en cubitos.



Pág. 13

TORTILLAS DE VEGETALES

Con NESTUM® Trigo Miel

Rinde para 2 porciones

PREPARACIÓN

- Mezcla los huevos batidos con las espinacas, el Cereal NESTUM® Trigo Miel, el brócoli y el jamón.
- Vierte la mezcla y calienta en el microondas en 3 lapsos de 25 segundos.
- Sirve y ofrece.



Pág. 14



ENSALADA DE VEGETALES



Con GERBER®

Rinde para 1 porción

Ingredientes

- 15 g de brócoli cocido.
 - 10 g de tomate cortado en cubos.
 - 5 g de queso cortado en cubos.
 - 1 compota GERBER® Pera.
- 



Pág. 15

ENSALADA DE VEGETALES

Con GERBER®

Rinde para 1 porción

PREPARACIÓN

1. Mezcla el brócoli, el tomate y el queso.
2. Coloca la ensalada en un bowl y mezcla con la compota GERBER® Pera.
3. Sirve y ofrece.

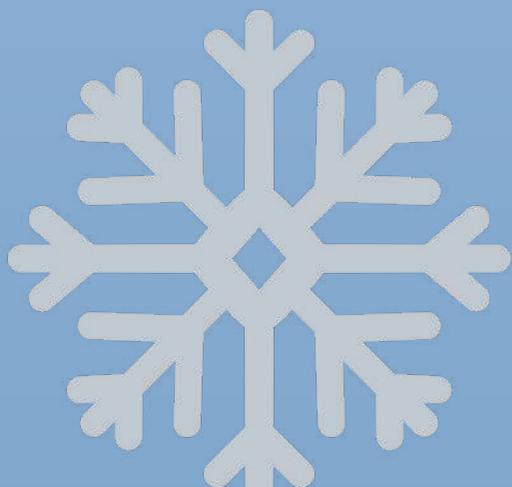


Pág. 16

Nestlé Baby & me



Gerber®



"AVISO IMPORTANTE: LA LECHE MATERNA ES EL MEJOR ALIMENTO PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS LACTANTES HASTA LOS DOS AÑOS DE EDAD. SE RECOMIENDA AMAMANTAR SIEMPRE ANTES QUE DAR CUALQUIER OTRO ALIMENTO Y CONTINUAR CON LA LACTANCIA MATERNA HASTA LOS DOS AÑOS DE EDAD"