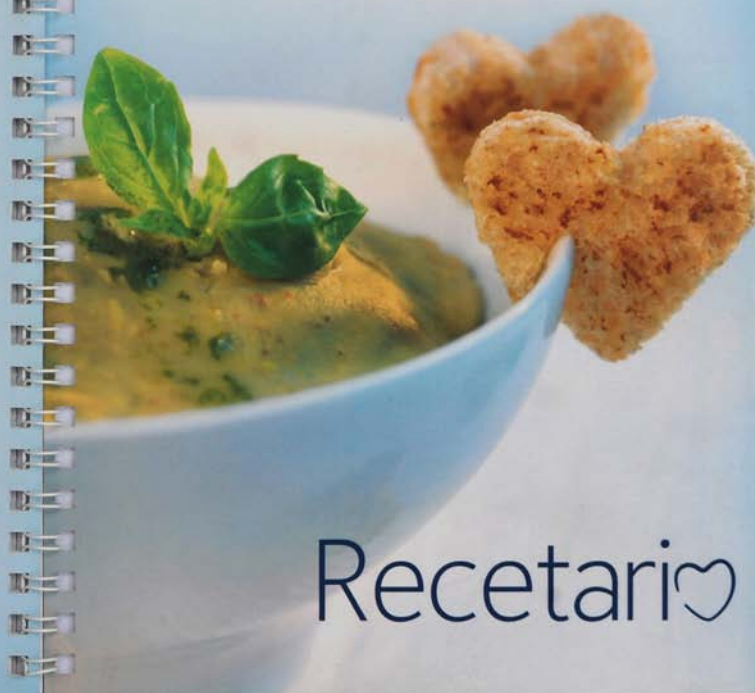




LA EXPERIENCIA  
DE UNA MARCA LÍDER  
AL SERVICIO DE  
LA SALUD



Recetario



## 5 Caldo de puchero con redondo de carne de caldo



### Ingredientes para 1 persona

- 300 ml. de Caldo de Ave
- 220 g. de Puré de Pavo, Zanahorias, Calabacín y Patatas
- 1 rebanada de pan
- 1 cucharada de perejil picado
- 150 g. de carne picada, mezcla de ternera y cerdo
- 1 huevo
- Leche entera
- 50 g. de harina

### Valor nutricional (por ración)

- Valor energético: 740,12 kcal.
- Proteínas: 56,63 g.
- Hidratos de carbono: 63,12 g.
- Grasas: 28,41 g.

### Preparación

- 1 - Preparar el caldo, utilizando el **Concentrado de Ave de Campofrío**.
- 2 - Agregar a los 300 ml. de caldo, 120 gr. de **Puré de Pavo, Zanahoria, Calabacín y Patata**. Así conseguiremos tener un caldo con más cuerpo.
- 3 - Para preparar el redondo de carne; mezclar el resto del **Puré de Pavo, Zanahoria, Calabacín y Patata**, el pan mojado con leche, la carne picada, el perejil y medio huevo.
- 4 - Una vez lo tengamos todo amasado, coger papel film espolvorearlo con harina y darle forma ovalada a la masa.
- 5 - Desprender la harina sobrante, cerrar el papel film y cocinar la carne al vapor.
- 6 - Una vez la carne esté tibia, cortarla en rodajas y servirla con el caldo.

### Comentario

Se pueden hacer pequeñas albóndigas de carne en vez del redondo.  
Si se desea, agregar ajo picado muy fino a la masa de la carne.  
Podemos servir este plato como plato único, ya que el redondo de carne aporta lo que correspondería al segundo plato.



## 6 Cazuelitas de ave y queso



### Ingredientes para 1 persona (5 cazuelitas)

- 100 g. de Puré de Pollo, Judías verdes y Patatas
- 5 tartalelas de pasta brisa
- 75 g. de queso de cabra
- 1 cucharada de perejil picado

### Valor nutricional (por ración)

- Valor energético: 604,82 kcal.
- Proteínas: 29,12 g.
- Hidratos de carbono: 25,85 g.
- Grasas: 41,27 g.

### Preparación

- 1 - Cortar 5 porciones de unos 20 o 25 g. de **Puré Pollo, Judías verdes y Patatas**.
- 2 - Cortar 5 porciones de queso de cabra de unos 15 g.
- 3 - En cada tartalela disponer una porción de queso de cabra y una de **Puré Pollo, Judías verdes y Patatas**.
- 4 - Introducir en el horno, previamente precalentado a 200°.  
Una vez lo veamos listo, retirar y servir espolvoreado con perejil picado.

### Comentario

Podemos realizar esta receta con cualquiera de los **Purés Campofrío HealthCare**. Si nuestros comensales tienen hipertensión, no pueden tomar queso de cabra. Quitar la corteza del queso de cabra para hacer esta receta.

# TRUCOS DE PRESENTACIÓN



## 1 • Espiral

Cargar la manga pastelera con queso batido y dibujar una espiral, poniendo, si se desea, en el centro una flor de brócoli, una hoja de perejil, etc.

## 2 • Flor

Cargar la manga pastelera con queso batido y dibujar un anillo.

A continuación, pasar la punta de un cuchillo por el anillo obtenido cortándolo a intervalos, alternando la dirección, hacia el centro y luego hacia el exterior, hasta obtener una flor, decorar con una bola de pimienta roja o negra. Si el comensal sufre disfgia prescindir de la pimienta.



## 3 • Picatostes con forma de corazón

Con la ayuda de un corta pastas hacer corazones de unos 3 cm. de alto de pan de molde. Con el cuchillo hacer un pequeño corte en uno de los dos lados y tostarlo en el horno o la plancha.

Colocar los corazones en el filo del tazón donde vayamos a servir el puré. También podemos disponerlo en el centro de la preparación. Podemos hacer tantas formas como queramos: círculos, flores, rectángulos, etc.

