



ALIMENTACION
INFANTIL
14

The 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 °C de temperatura – Velocidad 4**.
- A continuación agregamos el arroz por el bocal (que caerá en el cestillo) y programamos **18 minutos a 120 °C 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.
- Vierta el arroz sobre una fuente. No tire el agua de la cocción e introduzca en el cestillo los guisantes, las zanahorias picadas muy menudas, al igual que las salchichas. Coloque el cestillo en la jarra Mastermix, cierre la tapa y programe **12 minutos a 120 °C de temperatura Velocidad 2**.
- Mezclamos todo con el arroz y acompañamos con un poquito de ketchup, o un aliño suave de aceite.

INGREDIENTES

350 gr. de arroz (grano largo)
800 gr. de agua
2 Pastillas de caldo o sal
Un chorreón de aceite

100 gr. de guisantes
100 gr. de zanahorias
4 Salchichas ahumadas
Ketchup para acompañar



MENÚ INDIVIDUAL

37
MINUTOS

Mastermix®

COMPOTA DE MANZANA

ELABORACIÓN

- Colocamos el protector de cuchillas ajustando las aspas giratorias.
- Pelamos y cortamos las manzanas, descorazonándolas y partiéndolas a gajos. Se introducen en la jarra de nuestra Mastermix, rociándolas con el zumo de limón.
- Agregamos el azúcar junto con el agua, cerramos la tapa y programamos **18 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- Finalizada la función retiramos las “aspas giratorias” y trituramos **2 minutos – Velocidad 5.**
- Si nos gusta una crema más fina y homogénea, repetiremos el paso anterior, hasta conseguir la textura deseada.

INGREDIENTES

500 gr. de manzana (reineta o granny smith)

Zumo de ½ limón (3 cucharadas)

25 gr. de azúcar

150 gr. de agua (3 cubiletes)

MENÚ INDIVIDUAL

19

MINUTOS

by Mastermix®



PAPILLA DE FRUTAS

ELABORACIÓN

- Pelamos y troceamos las frutas.
- Exprimimos la naranja y agregamos las galletas partidas en varios trozos.
- Cerramos la tapa y programamos **20 segundos - Velocidad 7**.
- Si la textura de la papilla, no fuera la deseada, programar 5 segundos más a la misma velocidad o seleccionar unos golpes de función **TURBO** durante unos segundos.

INGREDIENTES

1 Manzana
1 Pera
1 Plátano
3 Galletas
Zum de 1 naranja



MENÚ INDIVIDUAL

1

MINUTO

Mastermix[®]

PAPILLA DE PESCADO CON ARROZ

ELABORACIÓN

- Limpiamos el pescado de piel y espinas, se introduce en la jarra de nuestra Mastermix.
- Añadimos el tomate (sin su piel), la cebolla y el arroz.
- Incorporamos el aceite junto con el agua. Cerramos la tapa y programamos **Menú automático "Soup"**.
- **NOTA:** A lo largo del programa iremos escuchando una serie de pitidos y paradas, en las que podremos agregar algún alimento si fuera necesario. Si no lo hacemos, la máquina se pondrá de nuevo en funcionamiento automáticamente.
- Estas paradas y puestas en marcha, son los cambios efectuados por su robot para determinar a los distintos niveles de temperatura y velocidad a los que trabaja durante el programa **automático "Soup"**.

INGREDIENTES

- 50 gr. de arroz (previamente remojado durante 30 minutos)
- 20 gr. de tomate (sin piel)
- 75 gr. de pescada
- 20 gr. de cebolla
- 10 gr. de aceite de oliva
- 280 gr. de agua

MENÚ INDIVIDUAL

22

MINUTOS

Mastermix®



PAPILLA DE POLLO CON VERDURAS

ELABORACIÓN

- Cortamos el pollo a tiras finas y lo introducimos en la jarra de nuestra Mastermix.
- Incorporamos la cebolla, la zanahoria, la patata y las judías verdes, todo pelado y cortado muy menudo.
- Echamos el agua junto con el aceite. Cerramos la tapa y programamos Menú **automático** “Soup”.
- **Nota:** A lo largo del programa iremos escuchando una serie de pitidos y paradas, en las que podremos agregar algún alimento si fuera necesario. Si no lo hacemos, la máquina se pondrá de nuevo en funcionamiento automáticamente.
- Estas paradas y puestas en marcha, son los cambios efectuados por su robot para determinar a los distintos niveles de temperatura y velocidad a los que trabaja durante el programa **automático** “Soup”.

INGREDIENTES

- 120 gr. de pollo
- 25 gr. de cebolla
- 50 gr. de zanahoria (rallada)
- 180 gr. de patatas
- 50 gr. de judías verdes
- 10 gr. de aceite de oliva
- 220 gr. de agua



MENÚ INDIVIDUAL

22

MINUTOS

Mastermix®

PETIT SUISSSE DE FRESA

ELABORACIÓN

- Introducimos el batido, la cuajada, el azúcar vainillada, el azúcar y los quesitos. Cerramos la tapa de nuestra Mastermix y programamos 6 minutos a 90 °C de temperatura – Velocidad 2.
- Finalizado el programa, volcamos el contenido en recipientes individuales y una vez fríos metemos en el frigorífico.
- Es una merienda ideal para los más peques por su aporte de calcio.
- Podemos hacerlo en distintos sabores; vainilla, chocolate, plátano... solo tenemos que cambiar el batido al sabor que más le guste al niño.

INGREDIENTES

300 gr. de batido de fresa
60 gr. de cuajada
40 gr. de azúcar
15 gr. de azúcar vainillada
3 Unidades de quesitos en porciones

MENÚ INDIVIDUAL

6

MINUTOS

Mastermix®

