



## Centro de Desarrollo Infantil (CDI)

|                  |            |
|------------------|------------|
| Vitina           | 1 unidad   |
| Fideos           | 4 unidades |
| Arroz            | 1 unidad   |
| Harina 000       | 3 unidades |
| Puré de tomate   | 3 unidades |
| Arvejas          | 3 unidades |
| Lentejas         | 3 unidades |
| Aceite girasol   | 1 unidad   |
| Fecula de maíz   | 1 unidad   |
| Leche en polvo   | 1 unidad   |
| Dulce de batata  | 1 unidad   |
| Azúcar           | 1 unidad   |
| Galletas dulces  | 1 unidad   |
| Galletas saladas | 1 unidad   |
| Mate cocido      | 1 unidad   |
| Té en saquitos   | 1 unidad   |
| Levadura         | 3 unidades |



## ***Puré de arroz, lentejas y arvejas***

### **Ingredientes:**

- ½ taza de arroz
- ½ taza de lentejas
- ½ taza de arvejas
- 1 cda de aceite de girasol
- Agua cantidad necesaria

1. Lavar bien las lentejas y el arroz.
2. Cocinar las lentejas hasta que estén tiernas (unos 25 minutos). En otra olla, cocinar el arroz y las arvejas juntos hasta que estén bien blandos.
3. Mezclar todo, agregar el aceite y pisar con tenedor o mixear. Ideal para bebés a partir de 1 año (textura blanda y homogénea).

## ***Fideos tipo cabello de ángel con puré de tomate y arvejas***

### **Ingredientes:**

- ½ taza de fideos tipo cabello de ángel
- ½ taza de puré de tomate
- ¼ taza de arvejas
- 1 cda de aceite

1. Hervir los fideos hasta que estén bien blandos.
2. Calentar el puré de tomate con las arvejas y el aceite, sin sal.
3. Mezclar con los fideos cocidos.



## ***Tortitas de harina y lentejas***

### **Ingredientes:**

- ½ taza de lentejas cocidas y pisadas
- ½ taza de harina común
- 1 cdita de aceite
- Agua para unir

1. Mezclar las lentejas pisadas con la harina y el aceite.
2. Agregar agua hasta formar una masa tierna. Formar pequeñas tortitas y cocinarlas al horno o sartén antiadherente.
3. Se pueden servir solas o acompañadas con puré de arvejas.

## ***Vitina con leche en polvo***

### **Ingredientes:**

- 2 cdas de Vitina
- 200 ml de agua caliente
- 2 cdas de leche en polvo disueltas
- ½ cdita de azúcar (opcional)

1. Disolver la leche en polvo en agua caliente.
2. Agregar la Vitina y revolver hasta que espese.
3. Endulzar levemente si se desea.



## ***Galletitas dulces de harina, azúcar y aceite***

### **Ingredientes:**

- 1 taza de harina
- 2 cdas de azúcar
- 2 cdas de aceite
- ½ cdita de polvo de hornear (o una pizca de levadura)
- Agua o leche en polvo disuelta, cantidad necesaria

1. Mezclar los ingredientes hasta formar una masa blanda.
2. Estirar y cortar pequeñas galletitas. Hornear a temperatura baja hasta que estén doradas, se puede agregar esencia de vainilla y o ralladura de limón.
3. Aptas para niños que ya comen sólidos (más de 2 años).

## ***Pepas de batata por unidad***

### **Ingredientes:**

- Harina 40 g
- Aceite 20 g
- Huevo 25 g
- Azúcar 10 g
- Esencia de vainilla c/n
- Dulce de batata 30g

1. Colocar en un bolw el aceite, junto al azúcar, pisar bien y agregar el huevo y mezclar, agregar la ralladura de limón y la harina. Formar bollitos, aplastar e incorporar el dulce. Llevar a horno hasta dorar.