



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.