

FLAN

El flan es de mucho alimento y gusta a los pequeños.

Se pone en una flanera una cucharada mediana de azúcar y se derrite. Se bate aparte una yema de huevo con una cucharada grande de azúcar y cuatro cucharadas grandes de leche. Se mezcla todo, se bate y se pone en la flanera al baño maría durante unos tres cuartos de hora.



SOPA DE SEMOLA

Para un plato se toma: un cuarto de litro de caldo, 10 gramos de sémola, media yema de huevo, un pedacito de mantequilla fresca y una cucharadita de zumo de limón. Se hierve el caldo, se echa la sémola y se deja que cueza por espacio de tres o cuatro minutos.

En el momento de servir la sopa, se le agrega la yema de huevo batida, la mantequilla y el zumo de limón.



HUEVOS PASADOS POR AGUA

Se pone a hervir en una cazuelita y cuando hierve ya se ponen dentro los huevos, que han de cocer dos o tres minutos, comiéndose en seguida para evitar que se endurezcan.

Les gusta a los niños comer esos huevos mojando en la yema trocitos de pan huntados de mantequilla.



HUEVOS CON TOMATE

Se mordan uno o dos tomates, que se pican finamente y se frien en una sartén con poco aceite. En seguida se añade el huevo, bien batido y se cuece poco rato, agregando la sal necesaria.

No hay que abusar de los tomates con los niños pequeños, pero de este modo acostumbrarán a comerse muy bien el huevo cuando están ya cansados de que se lo sirvan preparándolo de otra manera.

SESOS HERVIDOS

Se hierve el seso, después de limpiarlo y escaldarlo, con agua salada o caldo si se tiene a mano. Se deja cocer un cuarto de hora y se retira, sirviéndolo con patatas hervidas y rociado con zumo de limón.

PURE DE ZANAHORIAS

Las zanahorias no gustan a todo el mundo y menos a los niños, pero contienen muchas vitaminas y son muy sanas, siendo pues indicadas como el alimento de la infancia.

Ralladas y comidas crudas es cuando se saca el máximo partido de sus cualidades; pero si el niño no las acepta así, pueden rascarse con el filo del cuchillo y hervirse en agua levemente salada, pasándose luego por un tamiz. Se le agrega un poco de azúcar si se quiere y un trozo de mantequilla fresca.

