



recetas para niños

recetas para
niños

Corbero

recetas para niños



SOPA DE LECHE

Se ponen unos 200 gramos de leche azucarada en una cazuela al fuego y se desmenuza una rebanada de pan de 25 gramos, dejándolo cocer todo junto durante unos diez minutos. Esta sopa que requiere muy poca duración, es muy indicada para ser administrada como el primer alimento del día.



ARROZ BLANCO

Se frie un diente de ajo en una cucharadita de aceite y, una vez frito, se retira. Después, se agrega un vaso de agua, y cuando ésta empieza a hervir se echan 30 gramos de arroz (dos cucharadas), dejándolo cocer lentamente durante unos veinte minutos.

Este arroz, muy conveniente para criaturas de corta edad, es el mejor alimento que puede administrarse a enfermos de los intestinos (colitis y enteritis) y siempre que una persona sufra un trastorno digestivo pasajero que no le permita alimentarse normalmente.



SOPA DE AJO

Se frie un diente de ajo en una cucharadita de aceite, se retira luego y se echan en la cazuela con el aceite del frito unos 200 gramos de agua y un poco de sal, y al comenzar la ebullición, se agregan unos 20 gramos de pan desmenuzado, previamente tostado. Se hierve durante diez minutos.

A los niños que no quieran comérsela por ser salada, puede probarse de dársela con dos cucharaditas de azúcar.



HIGADO ASADO

Se toma un hígado de pollo, de gallina, de conejo o un pedazo del de cordero y se asa a fuego intenso y rápidamente para que quede casi crudo. Luego se corta muy finamente para administrarlo al niño. Se espolvorea ligeramente de sal una vez asado.