



Recetario Culina infantil



Índex

AMANIDA DE PASTA	3
ARRÒS A LA CUBANA	4
COSTELLES DE PORC A LA NAPOLITANA	5
CROQUETES DE POLLASTRE.....	6
DELÍCIES DE RAP.....	7
EMBOTIT DE POLLASTRE I PERNIL	8
HAMBURGUESES AMB FORMATGE.....	9
LLIBRETS DE LLOM AMB PERNIL I FORMATGE.....	10
MACARRONS AMB POLLASTRE.....	11
MANDONGUILLES DE PEIX AMB CEBA	12
OSSOBUCO A LA MILANESA	13
OUS AL NIU	14
OUS FARCITS	15
PASTA FULLADA DE PERNIL I FORMATGE	16
PASTÍS DE PA DE MOTLLO.....	17
PASTÍS DE PATATA	18
PITS DE POLLASTRE FARCITS.....	19
POLLASTRE AMB COCA COLA	20
TIRES DE POLLASTRE CRUIXENT.....	21
TORRE DE PIZZES AMB PERNIL	22
TRUITA DE PATATA I CEBA	23
ARRÒS AMB LLET	24
FLAM DE TRUFA	25
GALETES AMB AMETLLES.....	26

AMANIDA DE PASTA



Ingredients

400 gr. de **Pasta Tradición El Pavo**
200 gr. de gambes bullides i pelades
200 gr. de palets de cranc
100 gr. d'olives negres
1/2 kg. de tomàquets

Per a la salsa:

2 culleradetes de mostassa
2 culleradetes de sucre morè
1 culleradeta de vinagre
1 culleradeta de soja
un pessic d' **Avecrem Caldo de Pollastre**

Preparació

Bullir la **pasta Tradición El Pavo** i deixar-la refredar. Barrejar-la amb les gambes i els palets talladets. Pelar i tallar els tomàquets i les olives.

Batre els ingredients de la salsa i barrejar-los amb l'amanida. Sevir-la freda.



ARRÒS A LA CUBANA



Ingredients

1/2 kg. d'arròs
4 ous
4 dents d'all
100 gr. de cansalada viada
1 pot de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**
4 plàtans
1 pastilla d' **Avecrem Caldo de Pollo**
oli d'oliva

Preparació

Posar al foc una cassola. Abocar-hi oli fins que cobreixi el fons i ofegar-hi els alls fins que agafin color. Afegir-hi l'arròs i remenar sense parar durant uns minuts. Cobrir amb aigua i afegir-hi una pastilla d'**Avecrem Caldo de Pollo** esmicolada. Abaixar el foc fins que arranqui el bull i mantenir durant 15 minuts. Apartar i deixar reposar tapat durant 3-4 minuts.

En una cassola apart, amb una mica d'oli, coure el **Sofrito de Tomate en Trozos**, assaonar-ho amb **Avecrem Caldo de Pollo** i dues cullerades de sucre. Tapar i mantenir a foc lent remonent de tant en tant fins que el tomàquet estigui espès.

Fregir els ous amb força oli calent i reservar-los.

En una altra paella posar la mantega i els plàtans. Tapar i mantenir a foc lent 5 minuts. Servir els plàtans i els ous sobre un llit d'arròs. El tomàquet sempre es serveix en una salsera apart.



COSTELLES DE PORC A LA NAPOLITANA



Ingredients

4 costelles de porc
4 talls de pernil dolç
4 talls de formatge
1 ou
4-5 cullerades de pa rallat
1 pastilla d' **Avecrem Caldo de Carn -30% de sal**
1 pot de **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos**
oli

Preparació

Condimentar les costelles amb **Avecrem Caldo de Carn**. Amb un ganivet esmolat fer un tall a la carn de la costella i posar-hi un tros de pernil i un tros de formatge, tancar en forma de llibret (si és necessari, fer servir un escuradents).

Passar les costelles per farina, ou batut i pa ratllat.

Posar oli en una paella i ofegar-hi el pot de **Sofrito de Hortalizas en Trozos**. Coure durant 15 minuts i triturar per a confeccionar una salsa. Fregir les costelles en oli calent i servir-les amb **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos**.



CROQUETES DE POLLASTRE



Ingredients

400 gr. de restes de pollastre
2 cullerades de farina
un pessic d' **Avecrem Caldo de Pollastre**
1 o 2 ous
llet
oli
pa ratllat
nou moscada

Preparació

Fregir en oli les cullerades de farina força curulles.

Quan estiguin daurades, afegir-hi un pessic d'**Avecrem Caldo de Pollo**, condimentar amb nou moscada i les restes de pollastre picat.

Afegir la llet freda a poc a poc fins que la massa es desprengui de la paella. Abocar-la en un recipient i deixar-la refredar. Fer les croquetes, passar-les per ou i pa ratllat i fregir-les en oli abundant.



DELÍCIES DE RAP



Ingredients

4 rodanxes de rap
8 gambes pelades
1 ou
1 pastilla d' **Avecrem Caldo de Peix -30% de sal**
pa ratllat
1 vas de llet evaporada
3 cullerades de mantega
oli d'oliva
2 cullerades de farina
1 pessic de nou moscada
pebre
escarola

Preparació

Condimentar el peix i les gambes amb la pastilla d'**Avecrem Caldo de Peix -30% de sal** esmicolada i fregir-los en una paella amb un fons d'oli 4 o 5 minuts. Escorre'ls bé, esmicolar-los i reservar-los.

Deixatar la llet evaporada en 1 vas d'aigua. Fondre 2 cullerades de mantega. Afegir-hi la farina i torrar-la durant uns 2 minuts sense deixar de remenar. Afegir-hi la llet, a poc a poc, remenant sense parar, i coure durant 20 minuts. Salpebrar i afegir-hi la nou moscada.

Afegir el rap i les gambes a la beixamel, remenar i passar la massa a un motllo untat amb la resta de mantega. Allisar la superfície, deixar-la refredar i posar-la a la nevera varies hores. Tallar-la en porcions rectangulars i passar-les per ou batut i pa ratllat. Daurar-les en oli abundant i escórrer-les bé. Servir-les amb escarola rentada i tallada a trossos.



EMBOTIT DE POLLASTRE I PERNIL



Ingredients

3/4 kg. de pits de pollastre
250 gr. de pernil dolç
1 iogurt
1 pastanaga
1 pot de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
2 ous
1 llauna de tófonta
1 pastilla d' **Avecrem Caldo de Pollo**
Condiment **Avecrem Ajo y Perejil**
1 copa de Xerès

Preparació

Picar els pits de pollastre junt amb la meitat del pernil dolç. Posar-ho en un bol i afegir-hi el **Sofrito de Cebolla en Trozos**, la tófonta picada i el seu suc, la pastanaga també picada, la pastilla d'**Avecrem Caldo de Pollo** esmicolada i l'**Avecrem Ajo y Perejil**. Barrejar-ho i abocar-hi el iogurt.

Untar amb greix un motllo de plum cake i omplir-lo amb aquesta preparació, intercalant-hi tires de pernil dolç. Tapar i coure al forn al bany Maria durant 40-45 minuts a 175°C.

Deixar refredar i servir amb **Mi Salsa Bechamel** o **Pimienta Verde**, al gust.



HAMBURGUESES AMB FORMATGE



Ingredients

700 gr. de vedella picada
3 cebes tendres
un manat de julivert
1 culleradeta de pebre vermell dolç
1/2 culleradeta de farigola en pols
1 pastilla d' **Avecrem Carn -30% de sal**
4 llenques de formatge danès o Emmental
1 tasseta de **Caldo de Carn Gallina Blanca**
2 cullerades de quetxup
1 culleradeta de salsa Worcester (opcional)
50 gr. de mantega
oli d'oliva

Preparació

Pelar les cebes tendres. Rentar i assecar el julivert i picar-los. Posar la carn picada en un bol, afegir-hi la ceba picada, la meitat del julivert, el pebre vermell, un pessic de pebre, la farigola, 2 cullerades d'oli i una pastilla d'**Avecrem Caldo de Carn -30% de sal** esmicolada. Barrejar-ho tot bé.

Preparar 8 boletes de carn (com si fossin mandonguilles), aixafar-les i posar a sobre de 4 les llenques de formatge. Cobrir-les amb les altres 4 fent com un entrepà.

Escalfar la mantega en una paella i daurar-hi les hamburgueses pels dos costats. Escórrer-les a sobre de paper cuina i reservar-les en calent. Reduir el suc de la paella durant uns minuts.

Afegir-hi la tasseta de **Caldo de Carn Gallina Blanca**, les dues cullerades de quetxup, la salsa Worcestershire i un pessic de sal i pebre. Remenar fins que la salsa quedi ben lligada. Cobrir les hamburgueses amb aquesta salsa i escampar-hi per sobre la resta de julivert. Acompanyar amb unes rodanxes de ceba fregida en mantega i oli.



LLIBRETS DE LLOM AMB PERNIL I FORMATGE



Ingredients

4 llibrets de llom
4 llenques de pernil dolç
4 llenques de formatge (tipus Tranchettes)
2 ous
pa ratllat
1 pastilla d' **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
oli d'oliva

Preparació

Batre els ous en un plat fons i en un altre posar el pa ratllat. Obrir els llibrets de llom i condimentar-los amb l'**Avecrem Caldo de Carn -30% de sal**. Posar a dins de cadascun una llenca de pernil dolç i una de formatge i tancar-los fent com un entrepà.

Passar els llibrets per l'ou i el pa ratllat (arrebossar-los). Fregir-los en una paella amb oli, donar-los la volta i retirar-los de la paella quan estiguin daurats.

Posar-los a sobre de paper de cuina perquè deixin anar tot l'oli. Servir-los acompanyats d'una amanida d'enciam i tomàquet.



MACARRONS AMB POLLASTRE



Ingredients

300 gr. de **macarrons Tradición El Pavo**

2 hamburgueses de pollastre

1 pebrot groc tallat a trossets

1 pebrot vermell tallat a trossets

1 llauna de **Tomate Troceado Natural en Dados Mis Sofritos**

sucres

1 pastilla d' **Avecrem Caldo Pollo**

opcional: formatge Emmental ratllat

Preparació

Bullir els **macarrons Tradición El Pavo** tal com s'indica a l'envàs. Escórrer i ruixar-los amb una mica d'oli. Mentres, en una paella fregir les hamburgueses esmicolades. Un cop cuites, reservar la carn en un bol.

En la mateixa paella coure els pebrots a foc mig amb una mica d'oli. Quan comencin a daurar-se afegir el **Tomate Troceado Natural en Dados**, junt amb una mica de sucre, la pastilla d'**Avecrem Caldo de Pollo**. Tapar i deixar coure a foc mig uns 10 minuts o fins que el tomàquet estigui cuit.

Barrejar els macarrons amb la salsa i el pollastre. Escalfar-ho junt, remenar bé i servir de seguida. Si es desitja, abans de servir, es pot gratinar amb formatge Emmental.



MANDONGUILLES DE PEIX AMB CEBA



Ingredients

400 gr. de lluç congelat
2 llesques de molla de pa (millor de motllo)
1 culleradeta de **Condiment Avecrem All i Julivert**
1 ou
2 cullerades de llet
1 pot de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 pastilla d' **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
1 vaset de vi
pa ratllat i oli

Preparació

Esmicolar el lluç en cru i barrejar-lo amb l'ou batut, el pa remullat en llet, el condiment **Avecrem All i Julivert** i la pastilla d'**Avecrem** esmicolada.

Amb aquesta massa fer mandonguilletes, passar-les per pa ratllat i fregir-les en oli calent.

Sofregir el **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**, afegir-hi el vi i deixar-lo evaporar. Afegir-hi les mandonguilles i deixar-les coure uns minuts. Servir-les acabades de fer (la salsa es pot triturar).



OSSOBUCO A LA MILANESA



Ingredients

4 porcions de jarret de vedella (osso buco)
1 pot de **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos**
1 tronc d'api
4 dents d'all
1 pot de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**
1 vas de vi blanc
1 litre de **Caldo de Carne Gallina Blanca**
farina i pebre
2 cullerades de julivert picat
1 tros de pell de taronja i de llimona
2 pastilles d' **Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**
oli d'oliva

Preparació

Condimentar la carn amb la pastilla d'**Avecrem Caldo de Carne -30% de sal** esmicolada, enfarinar-la lleugerament i fregir-la en una paella amb una mica d'oli. Escórrer-la i reservar-la. En una cassola fondre la mantega i saltar-hi el **Sofrito de Hortalizas en Trozos Mis Sofritos** a foc mig durant uns 5 minuts. Afegir-hi l'all picat i el **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**, saltar-lo 5 minuts més i afegir-hi el vi.

Abocar el **Caldo de Carne Gallina Blanca** i afegir-hi la carn. Coure a foc lent fins que la carn estigui tendre, uns 45 minuts. Quan estigui cuïta separar la carn de la resta del guisat i posar-la a la safata de servir, mantenint-la calenta.

Mentres, tornar a bullir la salsa. Afegir-hi el julivert i les pells de taronja i llimona a bastonets. Deixar coure 5 minuts. Triturar i regar la carn amb la salsa. Servir amb arròs o pasta.



OUS AL NIU



Ingredients

1 panet de Viena rodó (per persona)
1 rajolí de llet
1 nou de mantega (per persona)
1 ou (per persona)
sobrassada, foie-gras, etc....
un pessic d' **Avecrem Caldo de Pollastre**

Preparació

Tallar la part de dalt del panet i treure'n la molla. Abocar-hi la llet i afegir-hi la mantega i el foie-gras (o l'ingredient triat per a cada panet). Posar-hi a sobre el rovell d'ou que haurem separat de la clara.

Amb la batedora, muntar la clara a punt de neu i condimentar-la amb l'**Avecrem Caldo de Pollastre**. Cobrir el panet amb la clara. Coure-ho uns minuts al forn i llavors gratinar. Servir calent.



OUS FARCITS



Ingredients

4 ous

1 llauna de tonyina en oli

6 palets de cranc

1 pot de maionesa

1 pastanaga ratllada

10 olives

un pessic d' **Avecrem Verduras -30% de sal**

Preparació

Posar els ous a coure en aigua amb sal uns 10 minuts aproximadament. Escórrer l'oli de la tonyina i barrejar-lo amb les olives picades, els palets picats fins i pastanaga al gust. Condimentar amb un pessic d'**Avecrem Verduras -30% de sal**.

Pelar els ous, partir-los per la meitat, buidar el rovell i reservar-los. Untar el fons de la safata que farem servir amb maionesa (per tal que les meitats d'ou no es belluguin) i col·locar-hi a sobre els ous. Farcir les meitats amb la preparació anterior i cobrir-los amb maionesa, formant una capa fina a la superfície. A continuació abocar-hi per sobre els rovells reservats i decorar amb enciam al gust.



PASTA FULLADA DE PERNIL I FORMATGE



Ingredients

1/2 kg. de pasta de full
200 gr. de pernil dolç
200 gr. de formatge
1 sobre de **Mi Salsa Bechamel**
1/2 litre de llet
1 rovell per pintar

Preparació

Estendre la pasta de full i tallar-ne dos discos. Cobrir amb un el fons d'un motllo i posar-hi al mig dues llenques de pernil dolç. A sobre, posar-hi dues cullerades de beixamel **Mi Salsa Bechamel**, feta amb la llet, (tal com indica el sobre) i 2 llenques de formatge. Repetir el procés.

Cobrir amb l'altre disc de pasta de full. Enganxar les vores dels dos discos amb una mica d'aigua i pintar-los amb el rovell. Fer una xemeneia central i decorar amb la resta de pasta de full.

Punxar i coure al forn a 200°C durant uns 30 minuts. Servir calent.



PASTÍS DE PA DE MOTLLO



Ingredients

- 1 paquet de pa de motllo
- 2 llaunes de tonyina
- 1 pot de maionesa
- 1 pot de **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**
- 3 ous durs
- 1 enciam
- 1 llauna de pebrot morron
- 1 pessic d' **Avecrem Caldo de Pollastre**

Preparació

Folrar el fons d'un motllo amb el pa. Mular la base amb el **Sofrito de Tomate en Trozos Mis Sofritos**. Cobrir amb la tonyina esmicolada barrejant-hi una mica de maionesa, un ou dur picat i unes fulles d'enciam picades molt fines, tot condimentat amb un pessic d'**Avecrem Caldo de Pollastre**. Fer una segona capa del mateix i tapar amb una tercera capa de pa.

Cobrir el motllo amb paper d'alumini i deixar-lo a la nevera unes hores. Treure'l del motllo i cobrir la base i els costats amb maionesa. Decorar amb l'enciam tallat a trossos, el pebrot morron i els ous durs sobrants tallats a rodanxes.



PASTÍS DE PATATA



Ingredients

1 paquet de puré de patata instantani
200 gr. de carn picada
1 pot de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 llauna de **Tomate Natural Troceado en Dados Mis Sofritos**
1 pebrot verd
50 gr. de mozzarella
1 pastilla d' **Avecrem Carne -30% de sal**

Preparació

Preparar el puré tal com indica el fabricant i posar-ne la meitat en un motllo. Saltar el **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos** i coure-la amb el pebrot verd tallat molt petit. Condimentar-ho amb un pessic d'**Avecrem Caldo de Carne -30% de sal**, afegir-hi la carn picada i quan estigui fet afegir-hi el **Tomate Natural Troceado en Dados Mis Sofritos**. Deixar coure uns 15 minuts.

Escampar el sofregit per sobre de la capa de puré i cobrir amb la resta del puré de patata. Escampar-hi la mozzarella ratllada per sobre i gratinar-ho al forn abans de servir.



PITS DE POLLASTRE FARCITS



Ingredients

4 pits de pollastre
8 llenques petites fines de pernil dolç
4 llenques de formatge per a fondre
200 gr. de pa ratllat
2 ous
pebre i julivert
un pessic de condiment **Avecrem Pollastre**
oli d'oliva

Preparació

Obrir cada pit de pollastre en un filet individual i condimentar-lo amb un pessic d'**Avecrem Caldo de Pollastre** i pebre. Posar a cada filet dues llenques de pernil dolç i una de formatge. Enrotllar el filet de pollastre, assegurant-nos bé abans que tant el pernil com el formatge queden ben tancats dins el pollastre.

Batre els ous. Barrejar el pa ratllat amb el julivert picat i arrebossar d'un en un els pits de pollastre. Punxar cadascun amb un parell d'escuradents i fregir-los en oli calent a foc lent fins que estiguin daurats.

Finalment, escórrer-los a sobre de paper de cuina. Servir-los en el plat amb uns tomàquets tallats i amanit amb oli d'oliva i unes olives negres.



POLLASTRE AMB COCA COLA



Ingredients

1 pollastre a trossos
2 pastilles d' **Avecrem Caldo de Pollastre**
1 pot de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 llauna de Coca Cola
oli

Preparació

Fregir el pollastre, condimentar-lo amb **Avecrem Pollo** esmicolat. Afegir-hi el **Sofrito de Cebolla en Trozos** i deixar-ho coure.

Abocar el contingut de la llauna de Coca Cola. Deixar-ho coure 15 -20 minuts a foc lent i serveix.



TIRES DE POLLASTRE CRUIXENT



Ingredients

500 gr. de pit de pollastre a tires
1 dl. d'oli d'oliva
50 gr. de cereals (tipus Corn Flakes)
50 gr. de formatge ratllat
mitja culleradeta de pebre vermell
1 culleradeta d'**Avecrem All i Julivert**

Preparació

Tallar el pollastre a tires gruixudes i passar-les per l'oli cru. Arrebossar-les en la barreja de: cereals aixafats, formatge ratllat, pebre vermell i l'**Avecrem All i Julivert**.

Posar les tires de pollastre en una safata de forn. Coure al forn 10 minuts a 220°C. servir calent, amb una amanida y tomàquets cherry.



TORRE DE PIZZES AMB PERNIL



Ingredients

200 gr. de pernil serrà
un pessic de condiment d'**Avecrem Fines Herbes**
unes quantes fulles d'espínacs
2 o 3 làmines de massa per a pizza
oli d'oliva verge
400 gr. de mozzarella
pebre

Preparació

Tallar 2 làmines de massa per a pizza a trossets i estendre'ls fent discos finíssims.

Condimentar les pizzetes amb un fil d'oli i un pessic de condiment **Avecrem Fines Herbes**. Coure-les al forn durant 4-5 minuts a 230°C.

Cobrir-les amb 400 gr. de mozzarella a rodanxetes i coure-les un altre cop al forn 4-5 minuts més. Muntar les pizzas de 3 en 3 amb talls de pernil i fulles d'espínacs. Escampar-hi una mica de pebre per sobre.



TRUITA DE PATATA I CEBA



Ingredients

1 kg. de patates
6 ous
1 pot de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
oli
sal

Preparació

Rentar i pelar les patates. Assecar-les i tallar-les a rodanxes molt finetes. Fregir-les a la paella amb oli, afegir-hi el pot de **Sofrito de Cebolla en Trozos Mis Sofritos**. Abaixar el foc i continuar la cocció durant uns 20 minuts.

Escórrer les patates de l'oli i reservar-les. Batre els ous condimentats al gust en un bol fons i afegir-hi les patates.

Posar-ho un altre cop a la paella amb una cullerada d'oli i tapar perquè vagi quallant l'ou. Tombar la truita quan es separi de les parets i deixar-la 2 o 3 minuts més.



ARRÒS AMB LLET



Ingredients

1 lt. de llet
un tros de pell de llimona
150 gr. d'arròs
1 tronquet de canyella
200 gr. de sucre
1 cullerada de canyella en pols

Preparació

Posar l'arròs en una cassola amb 1/2 vas d'aigua, la pell de la llimona i la canyella. Quan l'aigua s'evapori, abocar-hi la llet a poc a poc i sense deixar de remenar perquè l'arròs deixi anar el midó.

Quan comenci a bullir la llet amb l'arròs, abaixar una mica el foc i continuar la cocció durant uns 30 minuts més, remenant de tant en tant perquè no s'enganxi. Uns 5 minuts abans que s'acabi la cocció, afegir-hi el sucre i acabar de coure l'arròs sense deixar de remenar.

Tot seguit, eliminar la pell de la llimona i la branqueta de canyella. Repartir l'arròs amb llet el bols individuals i deixar-lo refredar a la nevera. Després, escampar-hi per sobre la canyella en pols i el sucre al gust.



FLAM DE TRUFA



Ingredients

300 gr. de xocolata fondant
1 litre de nata
2 sobres de flam (Royal)
sucre per un almívar

Preparació

Posar a escalfar $\frac{3}{4}$ de litre de nata i la rajola de xocolata. Mentres, dissoldre el flam amb la resta de nata i afegir -la al foc fins que bulli i espessi.

Abocar en un motllo untat amb un almívar lleuger i deixar-lo refredar (millor d'un dia per l'altre). Treure del motllo i servir. Es pot decorar amb encenalls de xocolata blanca.

GALETES AMB AMETLLES



Ingredients

1 paquet de pa de motllo sense crosta
1 tub de llet condensada
100 gr. d'ametlles tallades a filets
una miqueta de mantega

Preparació

Untar lleugerament el pa de motllo per les dues cares. Tallar-lo en quatre trossos.

Abocar un rajolí de llet condensada a cada trosset i posar-hi unes ametlles filetejades per sobre.

Coure al forn a 180º C. durant 8 minuts (o fins que estiguin daurades).

