

Churrasquito con puré de queso

Fortificado en nutrientes con **CN PLUS** sin sabor

Ingredientes



2 medidas de CN Plus
sin sabor



1 papa chica



Agua



Carne para
hacer churrasquito



6 cdas. de
leche



6 cdas. de
queso parmesano
rallado fino



3 cdas. de
mozzarella
rallada fina



Sal y pimienta
a gusto



½ cta. de curry
en polvo



Ralladura de
lima a gusto



½ cta. de
manteca



Perejil para
decorar

Procedimiento

Cocer la papa entera y con piel en abundante agua con sal. Una vez cocida, pelar y pisar. Llevar el puré de papas a una ollita agregando sal y pimienta a gusto, la leche, los quesos, el curry, la ralladura de lima y la manteca. Mezclar muy bien hasta que los quesos se derritan. Apagar el fuego y dejar que entibie. Luego, agregar el CN Plus sin sabor y mezclar muy bien.

Poner un chorrito de aceite en una sartén y precalentar por unos segundos. Cocinar el churrasquito vuelta y vuelta a fuego medio-alto, dejando que se dore de ambos lados. Salpimentar y servir junto con el puré. Decorar con hojitas verdes de perejil o lo que más nos guste.

Churrasquito con puré de queso

Fortificado en nutrientes con **CN PLUS** sin sabor

- Apto para celíacos
- Nutrición completa y balanceada
- 14 vitaminas y 14 minerales

Puré fortificado en energía, proteínas, vitaminas y minerales

Cada porción de

Puré

	Con CN	Sin CN
Energía (Kcal)	431	184
Proteínas (g)	21,9	10,9

Agregarle **CN PLUS** sin sabor al puré, le aumenta a más del doble su aporte de energía, y también al doble su aporte de proteínas. A su vez adiciona 14 vitaminas y 14 minerales.

Recetario
mixing

