

Pastel de carne con papa rosada

Fortificado en energía con **CN PEDIÁTRICO PLUS**
sin sabor
Rinde 2 porciones

Ingredientes del puré



3 medidas de CN
Pediátrico Plus sin sabor



1 papa



Agua



½ cda. de
manteca



30 g de
mozzarella



Pizca de
sal



¼ remolacha

Procedimiento

Hervir la papa entera y con piel en abundante agua, junto con la remolacha. Cuando esté tierna, sacar la papa del agua y dejar que entibie. Pelar y pisar. Agregar la manteca, la sal y la mozzarella. Seguir pisando para que se integre bien. Finalizar con el CN Pediátrico Plus sin sabor.

Sacar la remolacha del agua, pelar y mixear o procesar hasta que nos quede una pasta. Mezclar apenas con el puré de papas, para que nos quede veteado (agregar a gusto según el color que queramos para nuestro puré).

Ingredientes del relleno de carne



3 medidas de CN
Pediátrico Plus sin sabor



¼ de
cebolla



2 cdas. de
aceite de oliva



2 fetas de
panceta ahumada



150 g de
carne picada



Pizca de
sal



Pimienta
a gusto

Procedimiento

Picar la cebolla chiquitita y saltear en un sartén con el aceite. Agregar sal y pimienta y dejar que se dore. Luego, agregar la panceta cortada chiquitita y dorar. Por último, agregar la carne picada y cocinar muy bien, dejando que evaporen todos los jugos. Quitar del fuego y reservar.

Cuando entibie, agregar el CN Pediátrico Plus sin sabor y mezclar muy bien. Armar el pastel poniendo primero la mezcla de carne picada en un plato de barro o plato hondo. Y por encima, con mucha delicadeza, verter el puré de papas y remolacha. Decorar con remolacha mixeada.

Pastel de carne con papa rosada

Fortificado en energía con **CN PEDIÁTRICO PLUS** sin sabor



Apto para celíacos



Nutrición completa y balanceada



14 vitaminas y 14 minerales

Pastel de carne fortificado en energía, vitaminas y minerales

Cada porción del

Pastel de carne

Con CN

Sin CN

Energía (Kcal)

518

389

Proteínas (g)

20,3

16,8

Agregarle CN PEDIÁTRICO PLUS sin sabor al pastel de carne, le aumenta un 30% su aporte de energía, y un 20% su aporte de proteínas. A su vez, adiciona 14 vitaminas y 14 minerales.

Recetario
mixing