



Recetario

A medida
que crecen,
estamos con
ellos en cada
paso.

Instinto materno,
su conocimiento,
nuestra experiencia.

NUTRICIA
neocate[®]
Junior
con Prebióticos

Alerta de alérgenos:

Todas las recetas son libres de leche de vaca, pero pueden contener otros ingredientes potencialmente alérgenos. En cada receta se encuentran las siguientes imágenes indicando el contenido de estos.



Instrucciones de preparación:

1. Neocate Junior® con Prebióticos debe agregarse a la preparación justo antes de servir, debido a que altas temperaturas (ej.: hervir u hornear) pueden destruir algunas vitaminas y minerales y cambiar el sabor del plato. Es recomendado esperar hasta que esté a una temperatura ambiente para agregar Neocate Junior® con Prebióticos.
2. Siempre lave sus manos y el área de preparación.
3. Use solo el número de cucharas recomendadas y utilice la cuchara medidora incluida en la lata.
4. Las recetas ya preparadas pueden ser refrigeradas y consumidas en las siguientes 24 horas, evite recalentar si la preparación puede comerse fría. En caso contrario refrigere la preparación, caliéntela y cuando este tibia y lista para el consumo agregue Neocate Junior® con Prebióticos.

NOTA: Las porciones son recomendadas, pueden ser modificadas según la edad del niño. Las recetas se pueden hacer para toda la familia y sólo agregar Neocate Junior® con Prebióticos al plato del niño.

Recetario

NUTRICIA
neocate[®]
Junior
con Prebióticos

Ingredientes:

- 1 cucharadita de aceite de oliva
- ¼ de cebolla picada
- ¼ de apio picado
- 20 g de zanahoria picada
- 30 g de papa en cubitos
- 1 hoja de laurel
- 1 ½ cucharadita de puré de tomate
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 150 g de tomate licuado
- 2 cucharas medidoras de Neocate Junior® con Prebióticos sabor Neutro
- 1 cucharadita de perejil picado (opcional)

Crema de tomate

Libre de alérgenos
1 porción



Preparación:

1. Calentar el aceite y sofreír la cebolla, el apio, la zanahoria y la papa hasta que ablanden.
2. Agregar el puré de tomate, azúcar, vinagre, tomate licuado y la hoja de laurel.
3. Agregar 100 ml de agua, revolver y dejar a fuego lento por 10 minutos, hasta que los vegetales estén suaves.
4. Retirar del fuego, retirar la hoja de laurel y revolver hasta que la mezcla esté homogénea.
5. Dejar enfriar un poco.
6. Añadir el Neocate Junior® con Prebióticos sabor Neutro, el perejil (opcional) y revolver.

Tip del chef: servir con tostadas de maíz.

Palomitas de Maíz con Caramelo

Ingredientes:

- 10 g de maíz
- 1 cucharadita de aceite de girasol
- 1 cucharada de azúcar morena
- ½ cucharada de mantequilla Libre de Lácteos
- 1 cuchara medidora de Neocate Junior[®] con Prebióticos sabor Vainilla o Neutro

Libre de alérgenos

1 porción

*PELIGRO DE ASFIXIA:

No apta para niños menores de 3 años



Preparación:

1. Calentar el aceite en una sartén y añadir el maíz. Asegurarse de tapan la sartén.
2. Cocinar a fuego alto hasta que el maíz explote. Retirar del fuego.
3. Poner las crispetas en un recipiente aparte.
4. En una sartén, calentar la mantequilla libre de lácteos y el azúcar hasta que comience a hervir.
5. Retirar del fuego y enfriar.
6. Agregar el Neocate Junior[®] con Prebióticos sabor Vainilla o Neutro, revolver hasta que disuelva completamente y quede en una consistencia de salsa cremosa.
7. Agregar las palomitas de maíz, cubrir con la mezcla y servir.

NUTRICIA
Neocate[®]
Junior
con Prebióticos

Recetario

Ideas de
Snacks
libres de
lácteos

Batidos y paletas de helado

Preparación:

Licuar 200 ml de Neocate Junior[®] con Prebióticos (sabor Vainilla o Neutro) con frutas congeladas o frescas. Servir como batido o congelar en moldes para paletas de helado.

Asegúrese de rotular con la fecha las mezclas, antes de meterlas al congelador.



Salsa Blanca

1 porción
Puede contener trigo



Ingredientes:

- 250 ml de agua
- 14 gramos de harina de maíz o trigo
- 4 cucharas medidoras de Neocate Junior[®] con Prebióticos sabor Neutro

Preparación:

1. Mezclar el Neocate Junior con Prebióticos sabor Neutro, la harina de trigo con 50 ml de agua y revolver hasta que se forme una pasta.
2. Poner el resto del agua en una olla y esperar a que hierva.
3. Lentamente agregar la mezcla de harina con Neocate al agua caliente y no parar de revolver mientras se agrega la mezcla.
4. Bajar el fuego y revolver hasta que espese.

Tip del chef: Agregue 50g de queso sin lácteos y una pizca de polvo de mostaza para obtener una deliciosa salsa.

NOTA: Las altas temperaturas pueden reducir las vitaminas y minerales del producto.

Macarrones con queso, tocineta y tomate

1 Porción

Contiene huevo y trigo

Puede contener almendras



Ingredientes:

- 100 g de macarrones o pasta corta cocida.
- 15 g de queso sin lácteos (puede ser queso de almendras) rayado.
- 125 ml de salsa blanca Neocate Junior® con Prebióticos (ver receta anterior).
- 10 g de tocineta cocida y picada.
- ½ tomate mediano en cuadritos.

Preparación:

1. Mezclar los macarrones, la salsa blanca de Neocate Junior® con Prebióticos y la tocineta en una refractaria.
2. Agregar el tomate con la pasta, mezclar y espolvorear el queso sin lácteos encima de los macarrones.
3. Meter al horno por 20 minutos a 180°C.
4. Dejar enfriar un poco y servir.

Tip del chef: Puede agregar pollo en lugar de tocineta.

Quesadillas de jamón de pavo y guacamole

Ingredientes:

- 1 tortilla de maíz
- 1 tajada de jamón de pavo
- 1 tomate en cuadritos
- ¼ de aguacate
- 25-30 gramos de queso sin lácteos
- Cilantro finamente picado
- 1 cuchara medidora de Neocate Junior[®] con Prebióticos sabor Neutro

1 porción
Contiene trigo



Preparación:

1. Mezclar el Neocate Junior[®] con Prebióticos sabor Neutro con el aguacate hasta formar una mezcla homogénea.
2. Poner la tortilla en un sartén a fuego bajo.
3. Esparcir la mezcla en la mitad de la tortilla.
4. Poner el jamón de pavo, el tomate, el cilantro y cubrir con el queso sin lácteos.
5. Doblar la tortilla y presionar un poco para cerrar la quesadilla.
6. Cocinar por 2-3 minutos y voltear.
7. Cocinar otros 2-3 minutos.

Tip del chef: En lugar de jamón de pavo, puede usar jamón de pollo o pollo desmechado. Además, puede añadir un poco de frijoles.

Albóndigas en salsa de tomate

1 porción
Contiene trigo

Ingredientes:

Para las albóndigas:

- 50 g de carne molida
- 10 g de miga de pan
- 10 g de cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo pequeño, triturado
- 1 cucharada de aceite de oliva

Para la salsa de tomate

- 1 cucharada de cebolla finamente picada
- 1 diente de ajo pequeño, triturado
- ½ cucharada de aceite de oliva
- 100 gramos de tomate picado
- 1 cucharada de pasta/salsa de tomate
- 1 cuchara medidora de Neocate Junior® con Prebióticos sabor Neutro

Preparación:

Albóndigas:

1. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente o en un procesador de alimentos.
2. Dividir la mezcla en 6 partes iguales, armar las albóndigas presionando bien para que queden en forma circular y uniforme.
3. Calentar el aceite en un sartén amplio. Freír las albóndigas hasta que doren.

Salsa de tomate:

1. Sofreír la cebolla en el aceite de oliva hasta que ablande.
2. Agregar el ajo, los tomates y la pasta/salsa de tomate. Revolver y cocinar a fuego lento por 5 minutos.
3. Dejar enfriar un poco y agregar el Neocate Junior® con Prebióticos sabor Neutro, revolver hasta que disuelva completamente.
4. Servir con las albóndigas.

Tip del chef: Puede armar hamburguesas en lugar de albóndigas.

Nota: La salsa puede usarse como base de otras preparaciones como pasta, pasta boloñesa o lasaña.



Cupcakes

24 cupcakes
Contiene trigo.



Ingredientes:

Para los cupcakes:

- 450 gramos de harina de trigo
- 1 cucharadita de sal
- 440 g de azúcar en polvo
- 500 ml de agua
- 150 ml de aceite de oliva
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1 cucharadita de polvo de hornear

Para la cobertura:

- 50 gramos de azúcar pulverizada
- Colorante vegetal (opcional)
- 1 cucharadas medidora de Neocate Junior[®] con Prebióticos sabor Vainilla o Fresa

Preparación:

Cupcakes:

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Poner en cada uno de los recipientes para cupcakes, moldes de papel para cupcakes.
3. En un recipiente, mezclar la harina, la sal y el polvo de hornear. Agregar el azúcar.
4. Aparte mezclar el agua, aceite, la esencia de vainilla y el jugo de limón. Agregar esta mezcla a la mezcla de la harina y revolver hasta que quede uniforme.
5. Verter la mezcla en los moldes.
6. Llevar al horno a 200°C por 25 minutos aproximadamente.
7. Retirar y dejar enfriar.

Cobertura:

1. Mezclar el azúcar, agua y Neocate Junior[®] con Prebióticos sabor Vainilla o Fresa.
2. Agregar unas pocas gotas de colorante vegetal (opcional).
3. Esparcir con una cuchara o decorar con una boquilla los cupcakes fríos.

NOTA:

La cobertura con Neocate Junior[®] con Prebióticos alcanza para 4 cupcakes.

Estos pueden ser refrigerados y consumidos en las siguientes 24 horas. Los cupcakes sin cobertura pueden ser congelados y tienen una duración de 3 meses.

Pancakes

4 pancakes aprox.
Contiene huevo y trigo



Ingredientes:

- 1 huevo
- 80 g de harina
- 2 cucharaditas de azúcar
- Una pizca de canela
- 2 cucharaditas de aceite
- 125 ml de agua fría
- 4 cucharas medidoras de Neocate Junior[®] con Prebióticos sabor Vainilla o Fresa

Preparación:

1. Poner todos los ingredientes en un recipiente y mezclar hasta que quede una mezcla uniforme, se puede usar un procesador de alimentos o batidora.
2. Calentar el aceite en un sartén.
3. Con una cuchara o cucharón agregar la mezcla al sartén.
4. Cocinar el pancake hasta que dore por ambos lados.
5. Servir fruta, mantequilla sin lácteos o miel de maple.

NOTA: Las altas temperaturas pueden reducir el contenido de vitaminas y minerales del producto. Esta preparación no es apta para congelar, debe consumirse fresca.

Helado

1-2 porciones
Libre de alérgenos



Ingredientes:

- 3 cucharadas de fruta licuada sin azúcar
- 60 ml de agua
- Pizca de canela
- ½ cucharada de azúcar (opcional)
- 4 cucharas medidoras de Neocate Junior[®] con Prebióticos sabor Vainilla o Fresa

Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes.
2. Poner en un recipiente y congelar por mínimo 3 horas.
3. Servir.

Nota: Si se mantiene congelado, puede tener una duración hasta de 3 meses.

NUTRICIA
Neocate
Junior
con Prebióticos

Recetario

Gelatina de fruta

Ingredientes:

- 80g de gelatina de frutilla
- 250 ml de agua
- 4 cucharas medidoras de Neocate Junior® con Prebióticos sabor Vainilla
- 50 g de frutilla picada

1-2 porciones

Libre de alérgenos



Preparación:

1. Mezclar la gelatina, el Neocate y el agua en un recipiente.
2. Cuando la mezcla este uniforme agregar la frutilla.
3. Verter en recipientes/moldes para gelatina.
4. Refrigerar por 1 hora.

NUTRICIA neocate® Junior con Prebióticos



Notificación Sanitaria N° 4009-ALE-0517

Notificación Sanitaria N° 4013-ALE-0517

MATERIAL DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA LOS REPRESENTANTES DE VISITA MÉDICA DE NUTRICIA LATAM Y PROFESIONALES DE LA SALUD. A) LA LECHE MATERNA ES EL MEJOR ALIMENTO PARA EL NIÑO. B) SI NO SE SIGUEN ESTRICTAMENTE LAS INDICACIONES DE PREPARACIÓN E HIGIENE, EL ALIMENTO PROMOCIONADO ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD DEL NIÑO. C) LA UTILIZACIÓN DE BIBERÓN INCIDE NEGATIVAMENTE EN LA CALIDAD Y CANTIDAD DE LA LACTANCIA MATERNA. D) ALIMENTO PARA REGÍMENES ESPECIALES, UTILÍCESE BAJO SUPERVISIÓN DEL PROFESIONAL DE LA SALUD.

ADVERTENCIA: El producto contiene FENILALANINA - FENILCETONÚRICOS.

NUTRIVIDA ECUADOR S.A
Nicolás Arteta S/N
Y San Gabriel Torres Nuevas
Hospital Metropolitano Torre 3
Tercer Piso of: 303
Código Postal: 170520

NUTRICIA
Advanced Medical Nutrition