



Gerber®

# RECETARIO *Navideño*

**Por tu bebé, todo**

La lactancia materna es el mejor alimento para los bebés y deberá continuarse por el mayor tiempo posible. A partir de los 6 meses. Aliméntalo sanamente. Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.



Gerber®



Descubre

el complemento natural

adecuado para tu pequeño en estas

*Fiestas*



# Gelatina de uva con fruta

Prepara una receta fácil y saludable para tu niño de GELATINA de UVA con FRUTA preparada con Bebida GERBER® Hidratante JUNIOR® Etapa 4 y compártela.



Tiempo: 67 min



Porciones: 2



Dificultad: Fácil

## Ingredientes



- 1 Envase de Bebida GERBER® Hidratante JUNIOR® Etapa 4 Uva (200 ml)
- 1 Sobre de Gnetina (7 g c/u) hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María
- 10 Gramos de Mango cortado en cubitos
- Fresas lavadas y desinfectadas

## Instrucciones



### 1. Mezcla

Mezcla la Bebida GERBER® Hidratante JUNIOR® Etapa 4 Uva con la gnetina.

### 2. Refrigera

Vierte la mezcla en 2 vasitos con los cubos de mango y las fresas. Cubre con plástico autoadherente y refrigera hasta que cuaje.

### 3. Sirve

Ofrece y disfruta.



- **Consejo culinario**  
Puedes sustituir las fresas por zarzamoras.
- **Consejo nutricional**  
La fresa contiene Vitamina C.

## Información nutricional

50kcal = 210kj /por porción

# Tortitas de Arroz

Prepara una receta fácil y saludable para tu niño de TORTITAS de ARROZ con Cereal GERBER® Trigo con Manzana, Papilla GERBER® Comidita Casera Ternera con Verduras y Pasta y compártela.



Tiempo: 18 min



Porciones: 2



Dificultad: Fácil

## Ingredientes



- 4 Cucharadas de Cereal GERBER® Trigo con Manzana
- 80 Gramos de Arroz
- 1/2 Frasco de Papilla GERBER® Comidita Casera Ternera con Verduras y Pasta
- 60 Gramos de Queso Oaxaca deshebrado
- 50 Gramos de Zanahoria cortada en cubito

## Instrucciones



### 1. Mezcla

Mezcla el Cereal GERBER® Trigo Manzana, el arroz, la Papilla GERBER® Comidita Casera Ternera, Verduras y Pasta, el queso y la zanahoria.

### 2. Asa

Forma bolitas con mezcla anterior y ásalas hasta que doren ligeramente por todos lados.

### 3. Sirve

Sirve las bolitas y disfruta.



- **Consejo culinario**  
Puede sustituir la espinaca por brócoli cocido.
- **Consejo nutricional**  
Las espinacas contiene hierro.

## Información nutricional

296kcal = 1,240kj /por porción

# Hotcakes de Guayaba

Prepara una receta fácil y saludable para tu niño de HOTCAKES de GUAYABA con Cereal GERBER® Arroz, Papilla GERBER® Mi Postrecito de Guayaba y compártela.



Tiempo: 10 min



Porciones: 1



Dificultad: Fácil

## Ingredientes



- 1 clara de huevo
- 3 cucharaditas de Cereal GERBER® Arroz
- 3 cucharaditas de Papilla GERBER® Mi Postrecito de Guayaba

## Instrucciones



- 1. Mezcla**  
Mezcla la clara de huevo con el Cereal GERBER® Arroz Papilla GERBER® Mi Postrecito de Guayaba; hasta integrar por completo.
- 2. Asa**  
Asa los hotcakes por ambos lados hasta que doren ligeramente. Con ayuda de un cortador de galleta dale forma a tu Hotcake.
- 3. Sirve**  
Ofrece y disfruta.



- **Consejo culinario**  
Puedes agregar fresas cortadas en cubitos en la mezcla.
- **Consejo nutricional**  
La guayaba contiene Vitamina C.

## Información nutricional

41kcal = 172kj /por porción

# Albondiguillas de Res

Prepara una receta fácil y saludable para tu niño de ALBONDIGUITAS de RES con Cereal GERBER® trigo con manzana, Papilla GERBER® Comidita casera Pollo verduras y arroz y compártela.



Tiempo: 15 min



Porciones: 2



Dificultad: Fácil

## Ingredientes



- 60 gramos de carne molida de res
- 1 clara de huevo
- 1 cucharadita de Cereal GERBER® trigo con manzana
- ¼ frasco de Papilla GERBER® Comidita casera Pollo verduras y arroz

## Instrucciones



- 1. Mezcla**  
Mezcla la carne de res con la clara de huevo y el Cereal GERBER® trigo con manzana.
- 2. Forma**  
Forma las albóndigas y ásalas ligeramente.
- 3. Sirve**  
Sirve las albóndigas con la Papilla GERBER® Comidita casera Pollo verduras y arroz.



- **Consejo culinario**  
Puedes agregar un poco de champiñones a la mezcla.
- **Consejo nutricional**  
Consume brócoli por su aportación de azufre.

## Información nutricional

67kcal = 280kj /por porción

# • *Natilla* • • *de plátano* •

Prepara una receta fácil y saludable para tu niño de NATILLA de PLÁTANO con Cereal GERBER® Trigo Miel y compártela.



Tiempo: 10 min



Porciones: 2



Dificultad: Fácil

## Ingredientes



- 4 cucharadas de Cereal GERBER® Trigo Miel
- 1 plátano
- ¼ taza de agua
- ½ plátano, cortado en cubitos

## Instrucciones



- 1. Mezcla**  
Mezcla el Cereal GERBER® Trigo Miel con el plátano y el agua. Hasta integrar por completo.
- 2. Sirve**  
Sirve la natilla en vasitos y refrigera.
- 3. Decora**  
Decora la natilla con los cubitos de plátano y sirve.



- **Consejo culinario**  
Puedes agregar trocitos manzana.
- **Consejo nutricional**  
El plátano aporta fibra.

## Información nutricional

80kcal = 335kj /por porción



**Gerber®**

**Por tu bebé, todo**

La lactancia materna es el mejor alimento para los bebés y deberá continuarse por el mayor tiempo posible.  
A partir de los 6 meses. Aliméntalo sanamente. Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular,  
Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.

**Nestlé**  
**Baby & me**