



Pequeño wonton relleno de carne y zanahoria



Categoría
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Medio



Com quem?
Con la familia



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de
Oliva Virgen Extra Mi
Primer Aceite de Oliva

- 250g de lomo de cerdo
- 3-4 cucharadas de salsa de soja
- 1 puñado de gambas
- 1 puñado de semillas de sésamo cocidas
- 1 diente de ajo
- Azúcar blanco, al gusto
- 1/2 zanahoria
- 1/2 cucharada de aceite de linaza

Modo de preparación

1

Lavar 250g de lomo de cerdo complementario y convertirlo en papilla con la máquina de complementos alimenticios. La papilla de carne es fácil de comer y masticar para los bebés.

2

Verter Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Mi Primer Aceite de Oliva en la olla, añadir las zanahorias cortadas en dados y saltear, para despertar los componentes nutricionales.

3

Poner en la máquina de complementos alimenticios la zanahoria frita y un diente de ajo para hacerla papilla. El ajo es para desodorizar la carne.

4

Mezclar la papilla de carne con la de zanahoria y ajo, añadir media cucharadita de aceite de linaza, 3-4 gotas de salsa de soja, un poco de azúcar (no añadir si no le gusta el dulce), un puñado de gambas (frescas ya que pueden aumentar el calcio), algunas semillas de sésamo cocidas (mejor añadirlas como potencia, no pasa nada por no añadirlas) . ¡Mezclar la papilla en una sola dirección con los palillos!

5

Cortar el envoltorio de wonton en cuatro trozos, y hacerlos en pequeños wontons. ¡Es apto para que lo coman los bebés!

Produtos utilizados



Mi Primer Aceite de Oliva

Aceite de Oliva Virgen Extra

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide