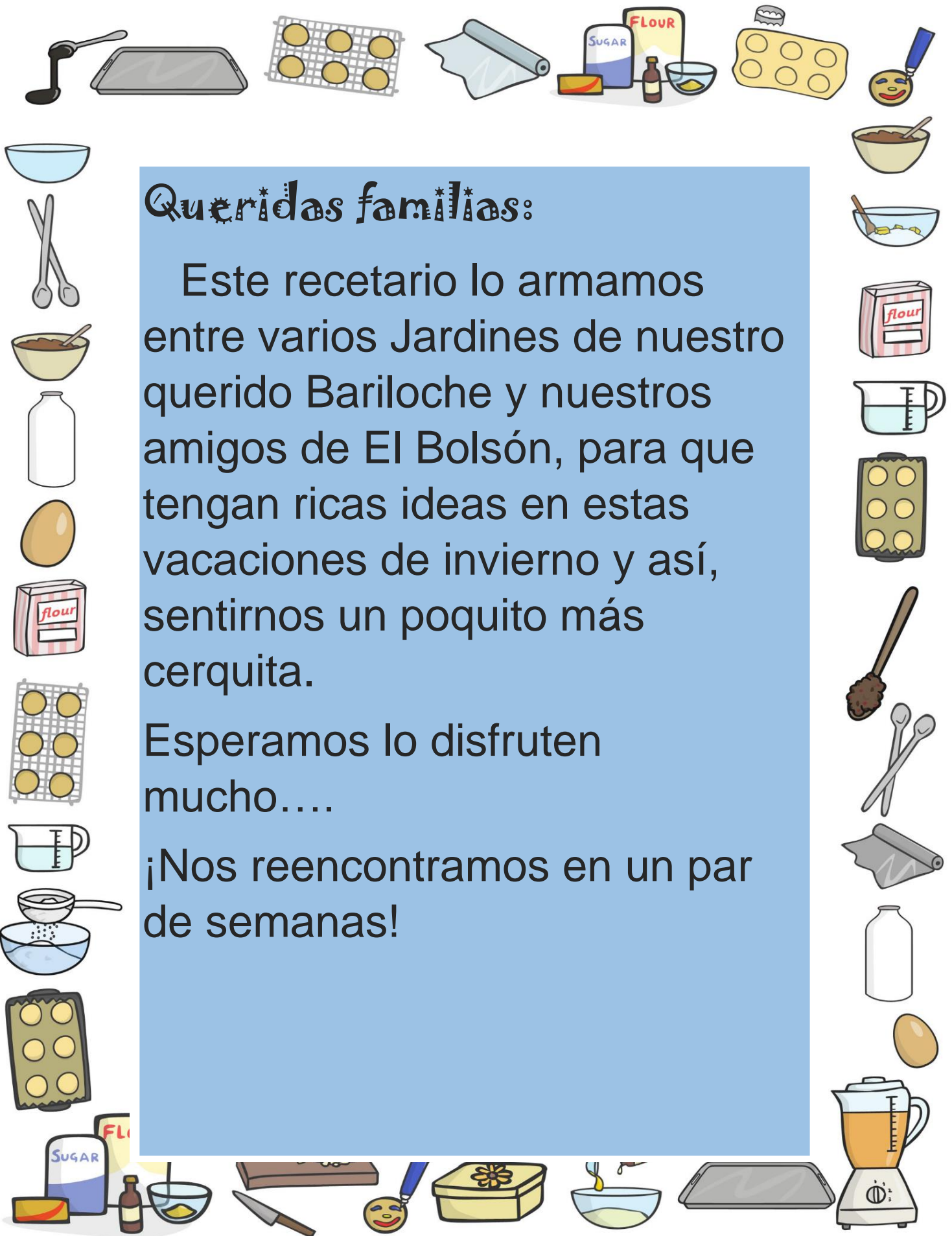


RECETAS CON AMIGOS



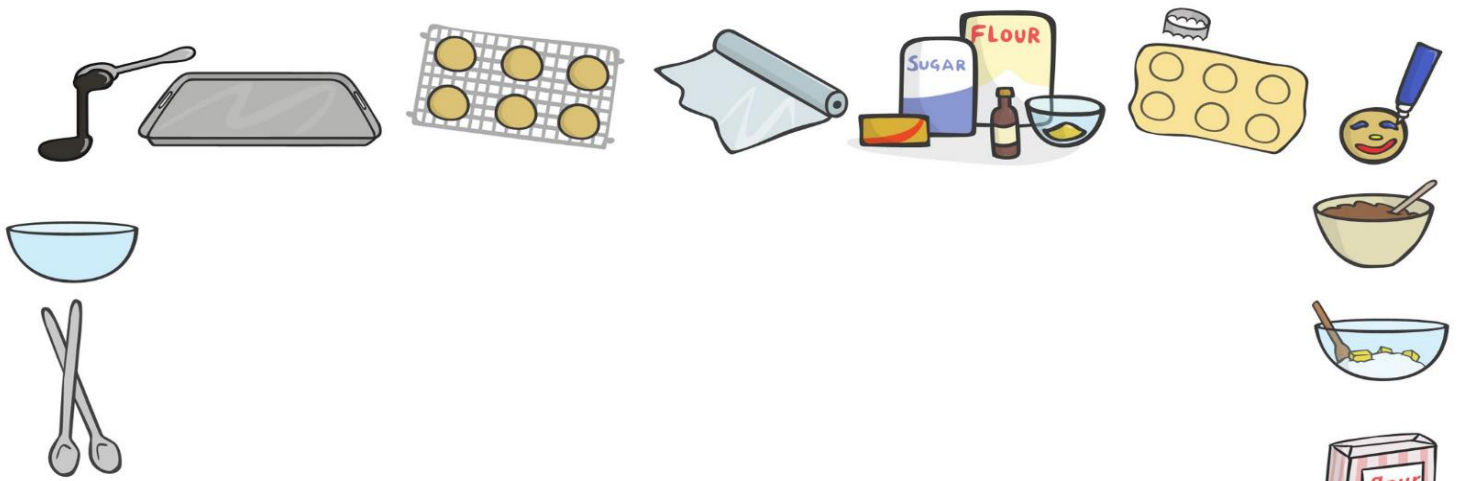


Queridas familias:

Este recetario lo armamos entre varios Jardines de nuestro querido Bariloche y nuestros amigos de El Bolsón, para que tengan ricas ideas en estas vacaciones de invierno y así, sentirnos un poquito más cerquita.

Esperamos lo disfruten mucho....

¡Nos reencontramos en un par de semanas!



Jardín Babataky

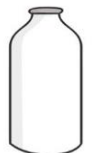
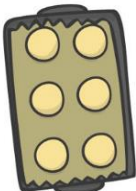
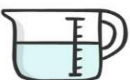
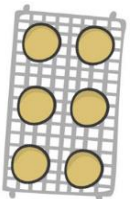
¡Vamos a cocinar una ricas galletitas patrióticas!

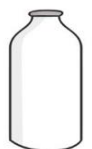
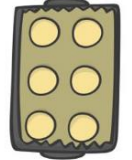
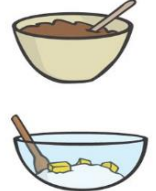
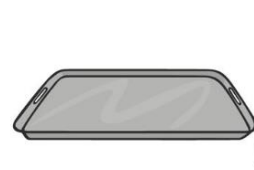
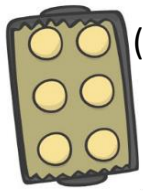
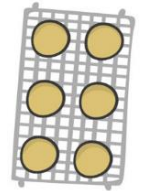
Ingredientes:

- 2 tazas y media de harina leudante.
- Media taza de azúcar.
- 2 huevos.
- 1 cucharada de esencia de vainilla.
- 200 gr de manteca.

Procedimiento:

- 1- Aplastar la manteca (debe estar a temperatura ambiente). Agregar los huevos y revolver.
- 2- Agregar el azúcar y la esencia de vainilla. Revolver bien.
- 3- Agregar la harina de a poco. Amasar.
- 4- Colocar en una mesa enharinada y con un palo de amasar estirar bien la masa.
- 5- Cortar las galletitas de forma rectangular para formar nuestras banderas. Poner en una asadera aceiteada y enharinada.
- 6- Poner en el horno precalentado a 180% por unos 10 o 15 minutos.
- 7- Sacar del horno y dejar enfriar. ¡LISTO!
- 8- Ahora hacemos nuestras galletitas de banderas. Podemos decorarlas con alguna crema, o hacer un glasé con claras de huevos o con jugo de limón y azúcar impalpable.





Ranitas del Challhuaco y Huillines

SALA 3 Y 4

¡VAMOS A COCINAR UN BUDÍN!

Si quieren seguir la receta paso a paso con las Seños deben tener los siguientes ingredientes

Los ingredientes son:

- 1 taza de leche líquida
- 1 y media tazas de azúcar
- 3 tazas de harina leudante
- ½ taza de aceite
- 4 huevos
- Esencia de vainilla o ralladura de limón

Los utensilios necesarios son:

- Delantal (opcional)
- Recipiente para mezcla
- Cuchara o batidor de mano
- Molde para budín
- Taza

Así que prepárense para ser los MEJORES COCINEROS

(Con la ayuda de los papás😊)



PREPARACIÓN:

- 1- En un recipiente colocar los huevos y el aceite, batir enérgicamente.
- 2- Agregar la taza de leche y la ralladura de limón o esencia de vainilla.
Batir.
- 3- Agregar el azúcar de a poco y luego ir agregando de a poco las tazas de harina, siempre batiendo para que no se formen grumos.
- 4- Una vez que se logre una mezcla homogénea colocarla en un molde previamente enmantecado y enharinado.
- 5- Cocinar a fuego lento aproximadamente 50 minutos. ¡Y listo!
- 6- Desmoldar una vez que enfríe.

Seño Pame y Seño Naty

Salita de 3 y 4

Instituto Superior Patagónico

twinkl

www.twinkl.co.uk

Copyright © 2010 twinkl

Ranitas del Challhuaco y Huillines

SALA 3 Y 4

Instituto Superior Patagónico

FIESTAS PATRIAS

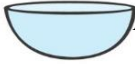
Les compartimos una receta colonial que pueden hacer en casa con la familia y festejar el 9 de julio

Pastelitos criollos

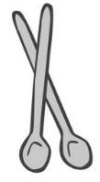
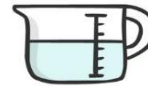
Los pastelitos criollos argentinos o simplemente pastelitos, son un típico postre argentino. Es tradición comerlos el día 25 de mayo o 9 de julio. Se pueden realizar dos tipos de relleno, membrillo o dulce de batata; aunque los típicos, están rellenos de dulce de membrillo (membrillo rojo). Su masa debe ser siempre crocante y hojaldrada, y se cocinan en una olla con aceite de girasol hirviendo.

Ingredientes:

Harina 0000 500 grs	Grasa y/o aceite	Vinagre 1 cda	Para decorar
Agua 250 grs	Dulce de membrillo 250 grs		Azúcar:
Sal 10 grs	Manteca 450 grs		Granas de colores



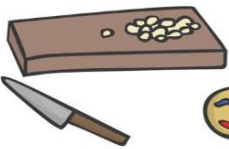
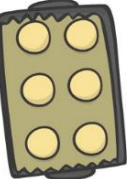
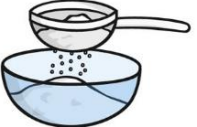
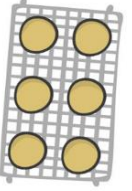
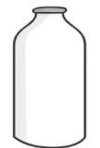
Procedimiento



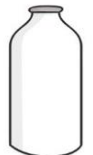
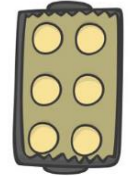
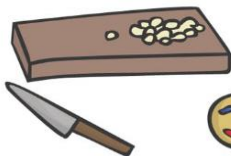
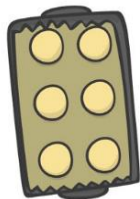
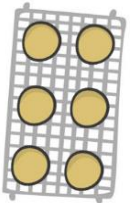
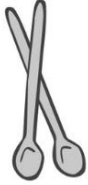
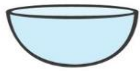
En un recipiente mezclar el agua con la sal y vinagre. Hacer una masa suave y homogénea con la harina. Amasar y dejar reposar. Estirar la masa en forma de rectángulo de 2 mm de espesor. Pintar la superficie con manteca derretida. Plegar. Dejar descansar. estirar a 2 milímetros y cortar cuadrados de 10 x 10 centímetros.



Armar pastelitos con el membrillo. Calentar aceite y grasa juntos en dos ollas. Una llevarla a 140 °C y la otra a 180°C. Freír primero los pastelitos a baja temperatura (para que se abran las capitas) y luego pasarlos a la olla de mayor temperatura, para que se doren y queden crocantes. Pintar con almíbar y decorar con granas de colores.



Seños Nati y Pame
Sala 3 y 4
Instituto Superior Patagónico



COMIDA SALUDABLE

PIZZA DE VITINA

Manteca	1 cda.
Vitina	¾ de taza
Harina leudante	1 taza
Aceite	3 cdas.
Sal	1 cta.
Leche	Cantidad necesaria
Tomates peritas	2
Queso cremoso	Cantidad necesaria

Derretir la manteca o tenerla a temperatura ambiente. Agregar la vitina y la harina, el aceite y la sal. Para unirlo agregar de a poquito la leche; no es necesario agregar mucha porque la masa se une fácilmente. Aceitar una asadera pequeña y estirar la pizza con los dedos hasta que llegue a todos los bordes.

Hervir los tomates lavados por 2 minutos. Cuando están blanditos, aplastarlos con una cuchara en un tamizador para obtener la salsa de tomate sin cáscara ni semillas. Luego ponerle un poquito de aceite, sal y orégano.

Poner la salsa sobre la pizza y llevarla al horno caliente por 10 minutos. Sacarla, ponerle el queso y ponerla en el horno por 5 minutos más para que el queso se derrita.

Cuando los bordes están doraditos y el queso bien derretido...

¡La pizza de vitina está lista para comer!

Dani Brizuela, sala de 4 años.

Las abejitas.

Colegio San Esteban.



El Jardín de la Dante

EN LOS SIGUIENTES LINKS VAN A ENCONTRAR TRES RECETAS SÚPER FÁCILES:

ROSQUITAS DE QUESO

<https://youtu.be/ISixxMqFJXc>

CUPCAKES CON SORPRESA

<https://youtu.be/lwYrXPEetXc>

GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE

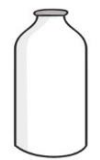
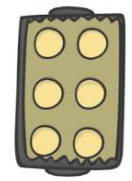
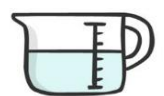
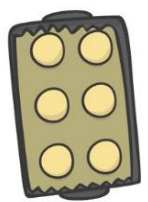
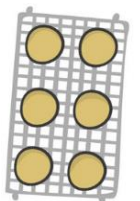
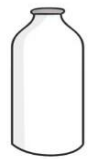
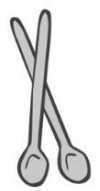
<https://youtu.be/TBtK3EfdFUc>

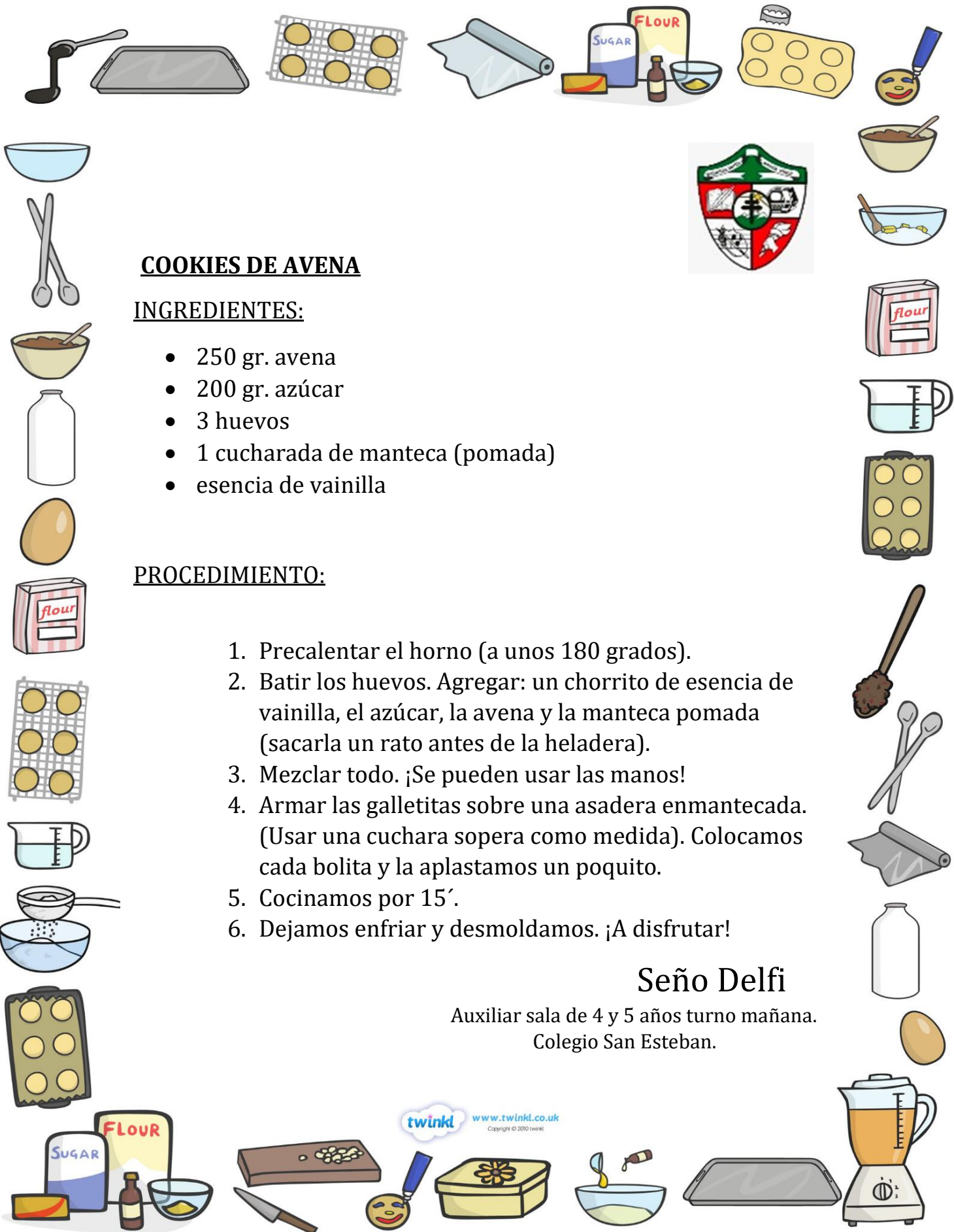
LOS INGREDIENTES SE DETALLAN AL PRINCIPIO Y LUEGO ESTÁ LA SECUENCIA DE PASOS A SEGUIR.

PARA DESARROLLAR LA AUTONOMÍA E INICIARSE EN LA LECTOESCRITURA O CONTINUAR DESARROLLÁNDOLA, SUGERIMOS QUE MIREN EL VIDEO JUNTOS UNA VEZ, MIENTRAS EL ADULTO LEE LAS FRASES QUE APARECEN. LUEGO PUEDEN VOLVER A REPRODUCIRLO Y PAUSARLO MIENTRAS EL NIÑO COCINA Y SE DESENVUELVE POR SU CUENTA.

RECUERDEN QUE PREPARAR LOS MATERIALES, CHEQUEAR QUE ESTÉ TODO LISTO, LIMPIAR Y ORDENAR, TAMBIÉN SON PARTES DEL PROCESO.

¡A DISFRUTAR!





COOKIES DE AVENA

INGREDIENTES:

- 250 gr. avena
- 200 gr. azúcar
- 3 huevos
- 1 cucharada de manteca (pomada)
- esencia de vainilla

PROCEDIMIENTO:

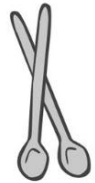
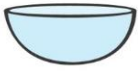
1. Precalentar el horno (a unos 180 grados).
2. Batir los huevos. Agregar: un chorrito de esencia de vainilla, el azúcar, la avena y la manteca pomada (sacarla un rato antes de la heladera).
3. Mezclar todo. ¡Se pueden usar las manos!
4. Armar las galletitas sobre una asadera enmantecada. (Usar una cuchara sopera como medida). Colocamos cada bolita y la aplastamos un poquito.
5. Cocinamos por 15'.
6. Dejamos enfriar y desmoldamos. ¡A disfrutar!

Seño Delfi

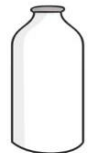
Auxiliar sala de 4 y 5 años turno mañana.
Colegio San Esteban.



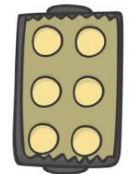
Las salas de 5 del Jardín Don Bosco compartimos esta riquísima receta, con la cual practicamos un poquito los números.
¡Qué la disfruten!



“Los números nos sirven para cocinar”



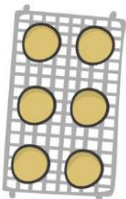
Torta 1,2,3,4.



1. pote chico de crema de leche.
2. potes (crema) de azúcar.
3. Potes (crema) de harina leudante.
4. huevos

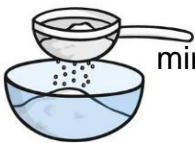


Esencia de Vainilla o ralladura de limón.

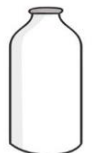


Procedimiento:

Es una receta muy fácil de hacer. Comenzamos batiendo los huevos hasta aumentar su volumen y conseguir una consistencia cremosa. Incorporamos el azúcar y la esencia de vainilla o ralladura de limón y continuamos batiendo. Agregamos la crema alternando con la harina y revolvemos con la espátula hasta que todos los ingredientes estén mezclados por completo. Vertemos la mezcla en un molde enmantecado y enharinado y llevamos a horno precalentado por 40

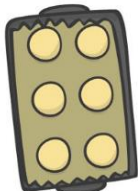


minutos aproximadamente...



y listo... ahora a compartir una rica merienda!!!!

¡Y para cualquier momento en la semana!



MUÑECOS DE NIEVE FRUTALES

Ingredientes

- 1 banano grande
- 1 manzana roja
- bolitas de chocolate pequeñas

Preparación

1. Corta los bananos en rodajas gruesas.



2.

Coloca 3 rodajas de banano en cada palillo y hasta arriba deja un triángulo de manzana.



3.

Corta un trozo pequeño de manzana para la nariz y coloca dos bolitas de chocolate para los ojos.



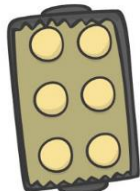
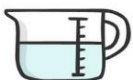
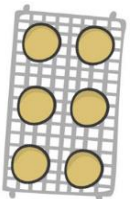
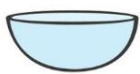
4.

Utiliza las otras bolitas de chocolate para hacer los botones del muñeco.



ESPERAMOS que los disfruten
Colegio Don Bosco. Nivel INICIAL





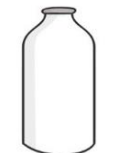
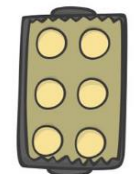
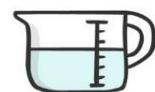
Galletas saludables

Preparación: 15min Cocción: 10min Dificultad: Fácil

Ingredientes:

- 2 huevos
- 2 tazas de avena.
- ½ taza de azúcar.
- ½ taza de aceite.
- ½ taza de harina común.
- Semillas o frutos secos.
- Coco rallado.

¡A disfrutar comiendo rico y sano!

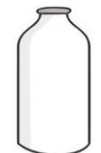
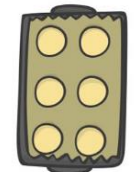
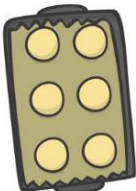
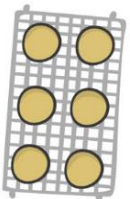
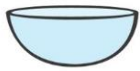


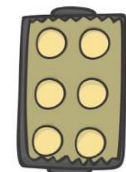
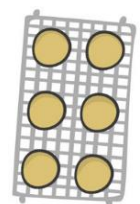


GALLETITAS DE AVENA

- 1/2 taza de aceite de Girasol
- 1/2 taza de azúcar.
- 1 cucharada de miel.
- 1 huevo
- 1 taza de harina leudante
- 1 taza de avena
- 1 pizca de sal.
- Ralladura de naranja o limón.
- Video con receta explicativa:

https://www.youtube.com/watch?v=9Xl84WI-Vis&list=UUB-Sch6fCDNa176C_dRyTTA&index=7





Helados de banana, frambuesa, palta

y dulce de leche



INGREDIENTES: Muchas bananas, palta, dulce de leche y frutos rojos.

Paso 1: Pelamos y cortamos las bananas en rodajas y rápidamente las ponemos sin encimar en una placa y las congelamos (podemos ponerle un poco de limón para que no se pongan negras). Una vez congeladas las guardamos tapadas o en bolsitas.

Paso 2: Procesamos las bananas en una procesadora hasta que se haga una crema con textura similar a la del helado. En la misma maquina agregamos las frambuesas (pueden estar congeladas), la palta y el dulce de leche.



Ramiro Costa.
Sala de 4 años, Las abejitas.
Colegio San Esteban.



Galletitas de limón



Ingredientes



1 huevo



3 cucharadas de aceite



1 ½ taza de harina

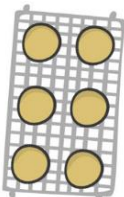


1 cucharita de polvo de hornear

½ taza de azúcar

Ralladura de limón

Procedimiento

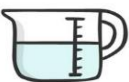


En un bowl colocar el huevo, el aceite, el azúcar y revolver.

Incorporar la ralladura de limón.

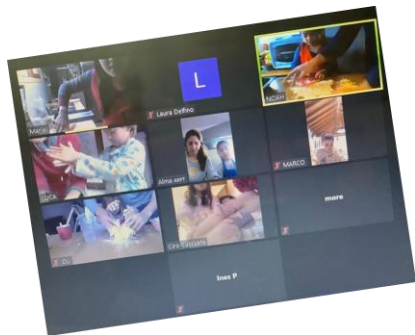
A continuación, ir agregándole la harina con el polvo de hornear, mezclar hasta que se forme una masa suave.

Poner harina en la mesada y estirar con un palo de amasar.



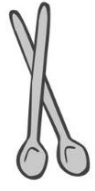
Realizar las formitas con cortantes y colocar en placa para horno aceitada y enharinada.

Cocinar en horno medio por 15 minutos aproximadamente o hasta que los bordes se doren.



Sala: Monstruos traviosos





Ensalada de frutas

Nada más nutritivo, sano, delicioso y fresco que una ensalada de frutas. Es uno de los platos más fáciles de preparar, pero aun así de los más saludables y con pocas calorías para cuidar nuestra salud y a la misma vez comer rico. Además, la podemos hacer con un sinfín de combinaciones posibles para descubrir nuevos sabores.

Para esta preparación necesitaremos:

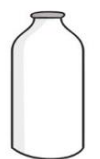
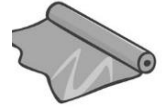
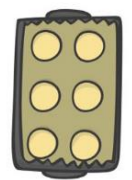
Ingredientes

- 1 banana
- 2 naranjas
- 1/2 piña pequeña
- 1 kiwi
- 1 manzana
- 18 uvas
- 2 peras
- 1 rodaja de sandía a trozos
- Jugo de naranja, limón o pomelo exprimido. En el caso de que no cuentes con éste, puedes utilizar un jugo de sobrecito.

Preparación

1. Corta la manzana, la banana, la sandía, las peras y el kiwi en trozos pequeños. También corta las naranjas en gajos, y luego cada gajo en dos o tres.
2. Picar las uvas a la mitad, y si tienen semillas, retíralas. Coloca todas las frutas en un recipiente.
3. Si quieres, puedes preparar una salsa a base de aceite de oliva, zumo de media naranja y un poco de miel para acompañarla. ¡Queda deliciosa! De lo contrario, puedes añadirle un poco de jugo con azúcar para que la fruta quede más tierna y dulce.
4. Deja estacionar en la heladera por una hora para que las frutas absorban el líquido y también vayan liberando sus propios jugos. ¡Y tu ensalada de frutas estará lista para servir!
5. Recordá que las posibilidades al hacer una ensalada de frutas son infinitas. Prueba con las combinaciones de tus frutas favoritas o simplemente con las que tengas en casa. ¡Aprovecha para usar tu creatividad!

Sala: Piratas Mala Pata





Galletitas de vainilla



Ingredientes:

- 3/4 de una taza de aceite.
- 1 huevo.
- 1 taza de azúcar.
- Esencia de vainilla
- 2 tazas de harina.

Preparación:

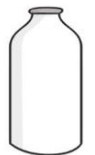
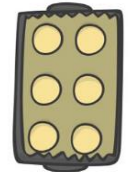
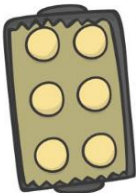
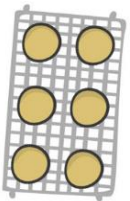
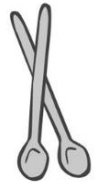
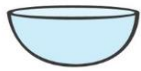
- Comenzamos mezclando el huevo y el azúcar.
- Después de que se haga una mezcla homogénea agregar el aceite, hacerlo de a poco, cómo en hilito.

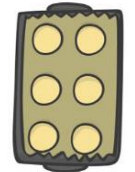
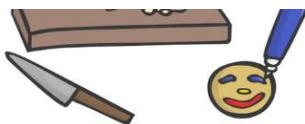
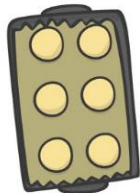
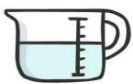
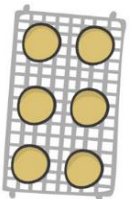
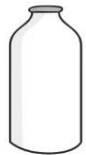
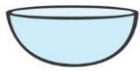


- Agregar de a poco una taza de harina así se puede ir mezclando más fácilmente. Posteriormente agregar la segunda.
- Unir, no amasar.
- Luego de tener una masa unida, empezar a estirar con las palmas de la mano y con los dedos. Se puede usar palo de amasar.
- Enharinar donde se va a estirar la masa previamente.
- Cortar con formitas (que todas tengan el mismo grosor)
- Acomodar en una bandeja con un poquito de aceite.
 - Dejar 25 a 30 min a horno medio (ir mirando porque se hacen muy rápido).

¡¡A disfrutar de unas ricas Galletitas!

Sala: Exploradores del espacio





TRENZA DE LEVADURA

INGREDIENTES

- Harina 0000, 500 grs.
- Levadura seca, 21 grs.
- Leche, 125 cc
- Huevos ligeramente batidos, 2
- Huevo para pintar, 1
- Azúcar impalpable, 100 grs.
- Ralladura de 2 limones.
- Pasas de uvas, 1 taza de cuadraditos de manzana previamente rehogadas.
- Nueces picadas, 1 taza
- Manteca cortada en trozos, 75 grs.
- Esencia de vainilla, 1 tapita
- Agua tibia, 1/2 tza

PREPARACIÓN

Combinar en un bol la harina, la levadura y una pizca de sal y mezclar bien.

1. Agregamos la leche, los huevos, la ralladura, el agua tibia. Mezclamos bien para que se forme un bollo, unos 5-7 minutos.
2. Gradualmente agregamos los pedazos de manteca, de a uno, mezclando bien hasta lograr una masa tierna y suave.
3. Amasar hasta que la masa se despegue de la mesada y de nuestras manos, agregando un poquito de harina si es necesario.





4. Cuando la logramos, la ponemos en un bol enmantecado, cubrimos con papel film y dejamos levar en un lugar cálido más o me o menos una hora.

5. Sacamos la masa, la amasamos apenas y la dividimos en tres partes iguales, sobre mesada y manos enharinadas.

6. Hacemos con cada parte tres chorizos largos y de igual medida. Aplastamos cada uno con la mano tratando de formar una cinta de unos 6 cm de ancho.

7. Rellenamos con las frutas y cerramos cada choricito pegando con huevo la cerradura.

8. Luego trenzamos, unimos las puntas y colocamos en una tartera grande y la dejamos levar por media hora.

9. Batimos el huevo con una o dos cdas de azúcar impalpable y pintamos toda la trenza. Llevamos a horno de 180 grados por unos 30 minutos.

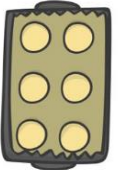
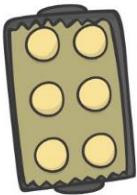
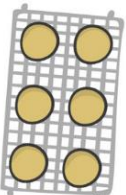
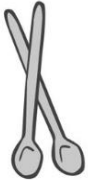
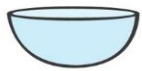
10. Cuando la sacamos, frotamos la parte superior con un pedazo de manteca y, si queremos espolvoreamos un poquito con azúcar impalpable.

¡Especial para estos días de frío con un rico té de hierbas!

Seño Vivian, Sala de 5 años.
Las hormiguitas, Colegio San Esteban.



twinkl www.twinkl.co.uk
Copyright © 2010 twinkl





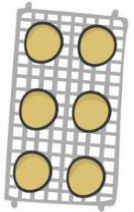
Recetas de cocina "Jardín Vuriloche"



Pancakes de banana y avena:

- 1 banana
- 1 huevo
- 1 taza de avena
- 2 Cda de aceite
- 1 citas polvo de hornear
- 4 Cda de leche

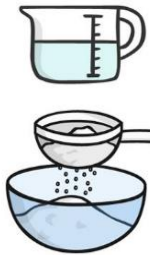
Se mezcla todo en un bowl, por otra parte, se pone en el fuego una sartén con un poquito de manteca, con un cucharón, tomamos una medida de la preparación y la volcamos en la sartén, vuelta y vuelta. ¡Quedan riquísimos!



Salas de 2 y 3 años

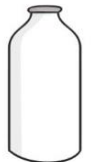
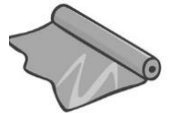
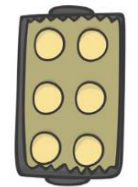
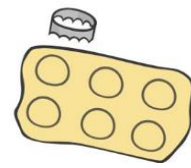
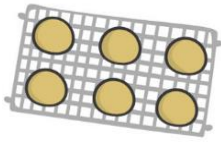
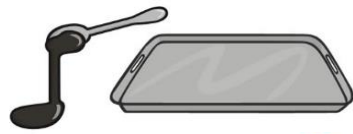
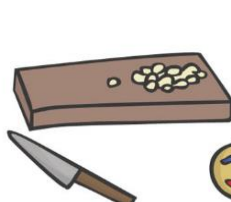
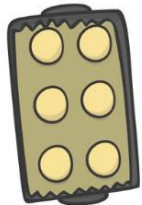
Palmeritas

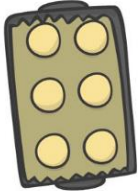
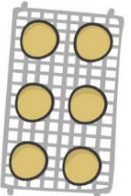
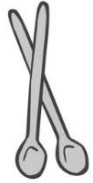
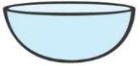
<https://www.youtube.com/watch?v=a7zrOAFh2n8&feature=youtu.be>



Alfajores de maicena

<https://www.youtube.com/watch?v=lyMFcpPuRKw&feature=youtu.be>



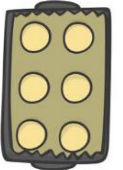


Budín de manzanas

- 2 huevos
- 1 taza de leche (250cc)
- 1/3 taza de aceite (125cc)
- 3/4 taza de azúcar (200g)
- 1 1/2 taza de harina leudante/común o integral (400g)
- 2 citas polvo de hornear
- ralladura de limón a gusto
- 2/3 manzanas ralladas, pueden utilizar cualquier otra fruta que tengan en casa como pera, banana, etc.

¡Disfruten las vacaciones con ricas recetas!

Seños: Laura Magistrali
Lorena Spagnuolo
Maira Monsalve
Miriam Agostino
María Suarez





LAS RECETAS DE TROMPETA

PANCITOS DE QUESO

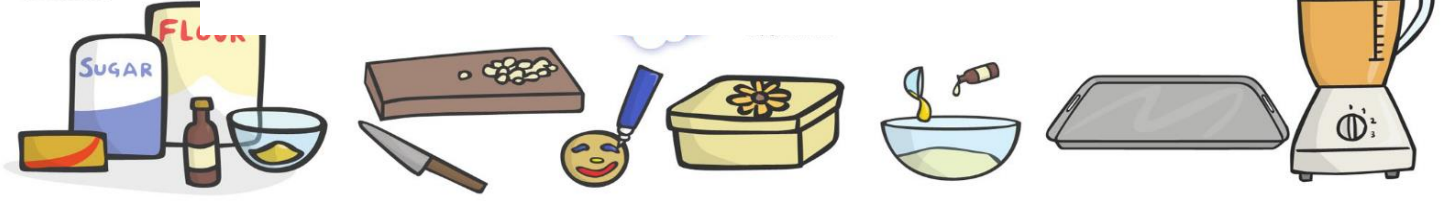
- Ingredientes:**
- 1 taza de harina leudante.
 - 1 taza de queso rayado.
 - 3 cucharadas soperas de queso crema o de crema de leche.
 - 1 huevo.
 - 1 cucharada de sal.



- Utensilios:**
- 1 bowl.
 - 1 cuchara.
 - 1 taza.
 - Fuente para horno.

<https://www.youtube.com/watch?v=07CaNHZqL-s&t=14s>

<https://www.youtube.com/watch?v=07CaNHZqL-s&t=14s>





INSTITUTO PRIMO CAPRARO
DEUTSCHE SCHULE BARILOCHE



BIZCOCHITOS SALADOS



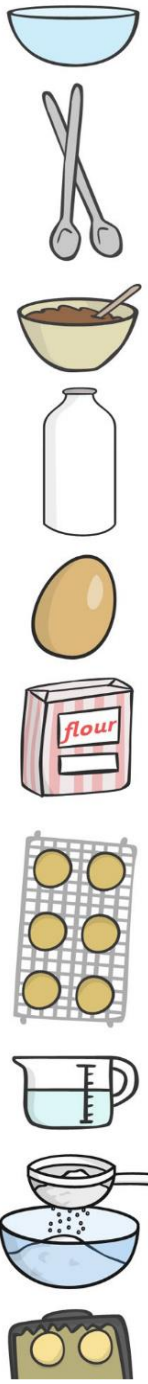
- Ingredientes:**
- 100 gr. de harina leudante.
 - 100 gr. de crema de leche o queso crema.
 - 1 cucharada de sal.



Mirá el paso a paso de esta receta ingresando al siguiente link:

<https://www.youtube.com/watch?v=DgTwD85dbws&t=13s>

<https://www.youtube.com/watch?v=DgTwD85dbws&t=13s>



twinkl www.twinkl.co.uk
Copyright © 2010 twinkl



INSTITUTO PRIMO CAPRARO
DEUTSCHE SCHULE BARILOCHE



PALMERITAS

Ingredientes:

- Tapas de pascualina o de empanadas de hojaldre.
- azúcar c/n.
- manteca derretida c/n.



Mirá el paso a paso de esta receta ingresando al siguiente link:

https://www.youtube.com/watch?v=v_YuNln0Tko&t=22s

https://www.youtube.com/watch?v=v_YuNln0Tko&t=22s

twinkl
www.twinkl.co.uk
Copyright © 2010 twinkl

