



PASTELERIA CANINA Y FELINA

16

Recetas saludables y
nutritivas para premiar

Diana Fonseca



PASTELERIA CANINA Y FELINA

16

Recetas saludables y
nutritivas para premiar

Diana Fonseca

fichas tecnicas de alimentos utilizados

Ingredientes y recetas
avaladas por veterinario
experto en nutricion



AVENA



Minerales 100gr

Calcio, Fosforo
Hierro, Zinc
Iodo

Vitaminas 100gr

B1

B2

B3

Aminoacidos

Metionina, Lisina, Treonina

Beneficios

Sensacion de saciedad, super fibra, controla el peso, actua sobre la tiroides, evita cambios bruscos en la glicemia.

ideal para perros y gatos con sobrepeso, con hipotiroidismo,y diabetes.

HUEVO



Minerales 100gr

Fósforo, Selenio,
Hierro, Yodo y Zinc

Vitaminas 100gr



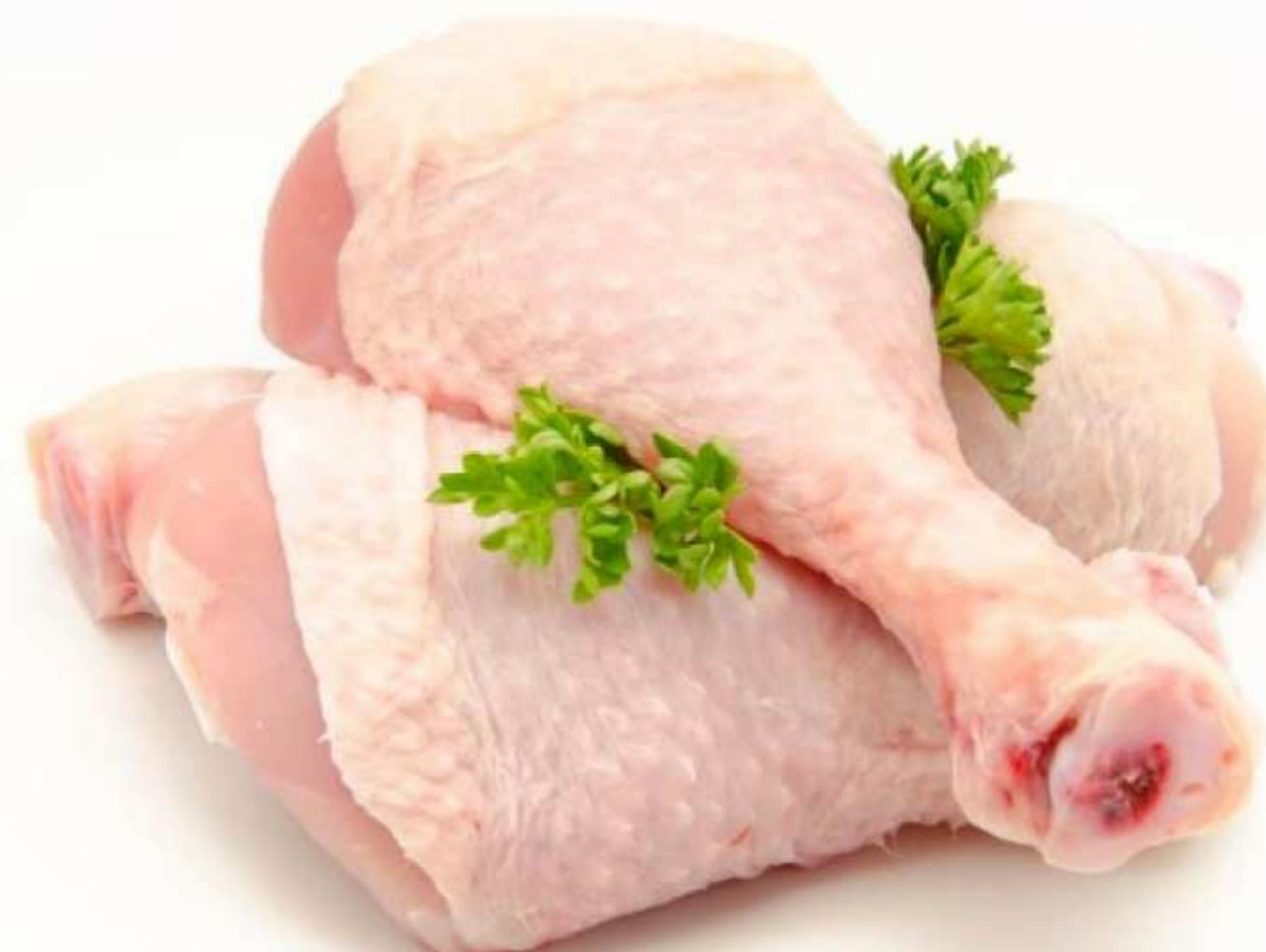
Aminoacidos

histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina,
fenilalanina, treonina, triptófano y valina

Beneficios y propiedades

Los huevos contienen todos los aminoácidos esenciales en las proporciones correctas. Comer suficiente proteína puede ayudar a perder peso, aumentar la masa muscular, disminuir la presión arterial y optimizar la salud ósea

POLLO



Minerales 100gr

magnesio, potasio,
fósforo y zinc

Vitaminas 100gr



Aminoacidos

histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina,
fenilalanina, treonina, triptófano y valina

Beneficios y propiedades

La carne de pollo es una de las más recomendadas por los expertos para incorporar a una dieta con proteínas y nutrientes de alta calidad. Además, posee un bajo contenido en grasa lo que la hace ideal para cualquier tipo de dieta.

HIGADO DE POLLO



Minerales 100gr

fosforo, hierro, magnesio, potasio, selenio, sodio, yodo, zinc, cloro, calcio, cobre y manganeso

Vitaminas 100gr



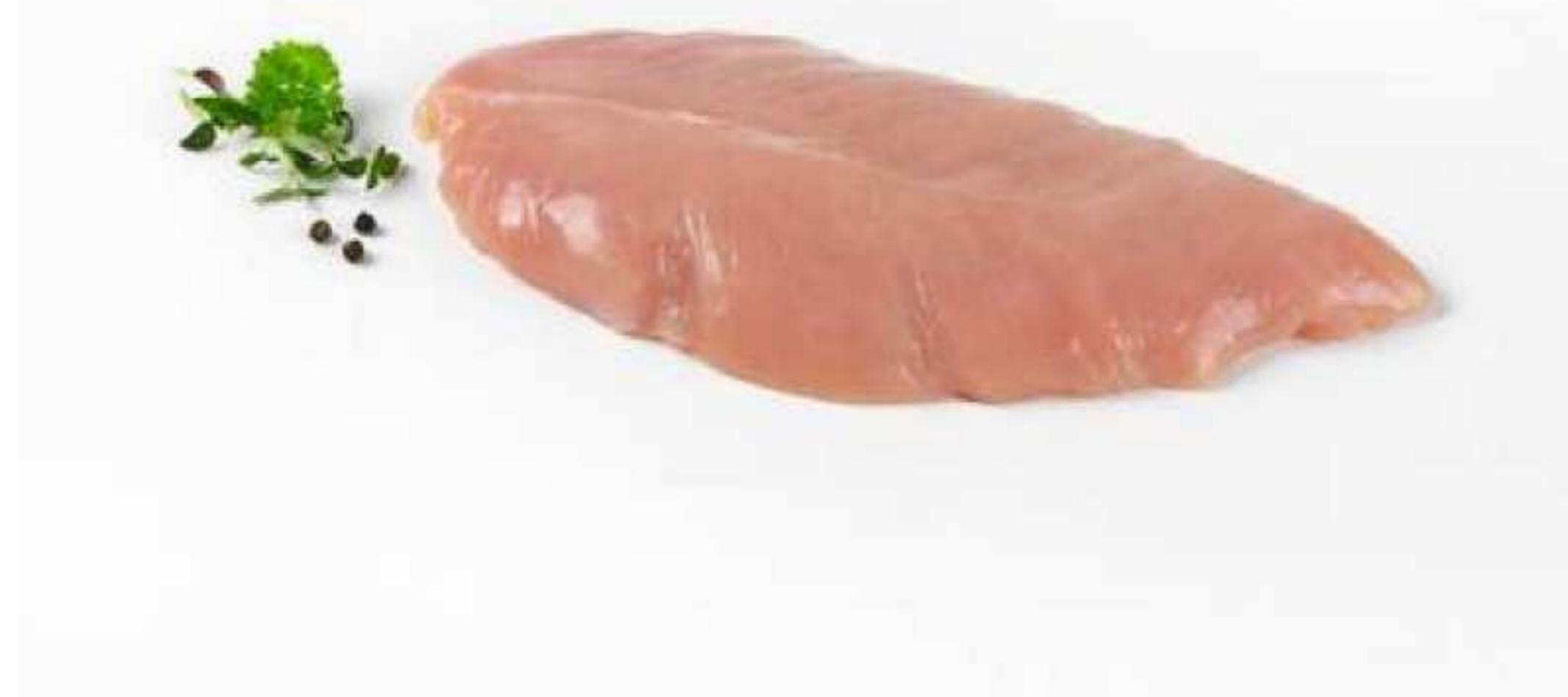
Aminoacidos

ácido aspártico, ácido glutámico, alanina, arginina, cistina, fenilalanina, glicina, histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina, prolina, serina, tirosina, treonina, triptofano y valina.

Beneficios y propiedades

Uno de sus principales beneficios es que ayudan a combatir la anemia, fortalece el sistema inmunitario, beneficioso para la piel, mejoran la visión.

PAVO



Minerales 100gr

fósforo, potasio,
magnesio, hierro, zinc

Vitaminas 100gr



Aminoacidos

histidina, isoleucina, leucina, lisina, metionina,
fenilalanina, treonina, triptófano y valina

Beneficios y propiedades

Es fácil de digerir, ideal para niños, cachorros y perros y gatos geriatricos, mantiene al sistema nervioso sano, mejora la salud de la piel.

Estimula el sistema inmunológico.

Ayuda a prevenir el envejecimiento celular.

Contribuye a mantener los huesos sanos.

Mantiene la salud de músculos

RES



Minerales 100gr

magnesio, fósforo, potasio, selenio, niacina, riboflavina, tiamina

Vitaminas 100gr



Aminoacidos

valina, leucina, isoleucina, metionina, triptófano, fenilalanina y lisina, así como de histidina y arginina

Beneficios y propiedades

La carne de res ayuda a mejorar el sistema inmune y acelerar el metabolismo, ayuda a producir aminoácidos de cadena ramificada, algo que resulta bastante beneficioso para los carnívoros

ATUN



Minerales 100gr

Hierro, Potasio, Magnesio, Fósforo, Sodio, Zinc, Cobre.

Vitaminas 100gr



Aminoacidos

isoleucina, valina, leucina, fenilalanina, treonina, metionina, histidina y lisina

Beneficios y propiedades

Función cardiovascular, es una Proteína magra. mejora la Niacina y colesterol HDL, Protege la piel, La memoria y es bajo en grasa Ideal para la dieta de sobrepeso en animales.

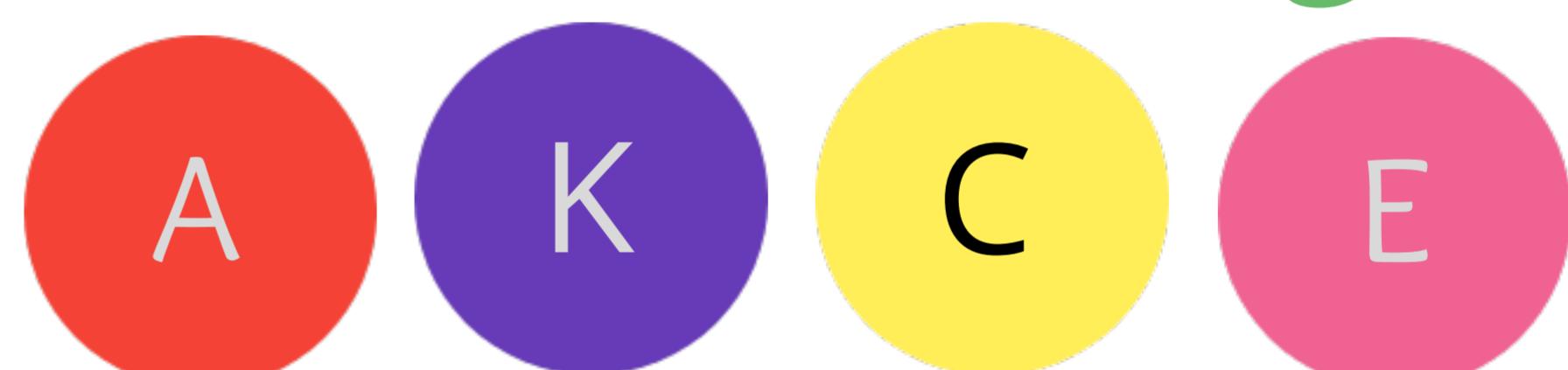
ZANAHORIA



Minerales 100gr

potasio, fósforo,
magnesio, yodo, calcio

Vitaminas 100gr



Aminoacidos

triptófano, metionina e histidina

Beneficios y propiedades

es un alimento óptimo para regular la función intestinal, ayuda a reducir el colesterol, protege la piel

REMOLACHA



Minerales 100gr

hierro, yodo, fósforo, zinc, magnesio, potasio, cobre, manganeso, calcio.

Vitaminas 100gr

A

B6

C

B3

Aminoacidos

prolina, serina, glutamina, glicina

Beneficios y propiedades

ayuda reduciendo la inflamación, ayudando al corazón, protege el sistema digestivo, el cerebro y los ojos

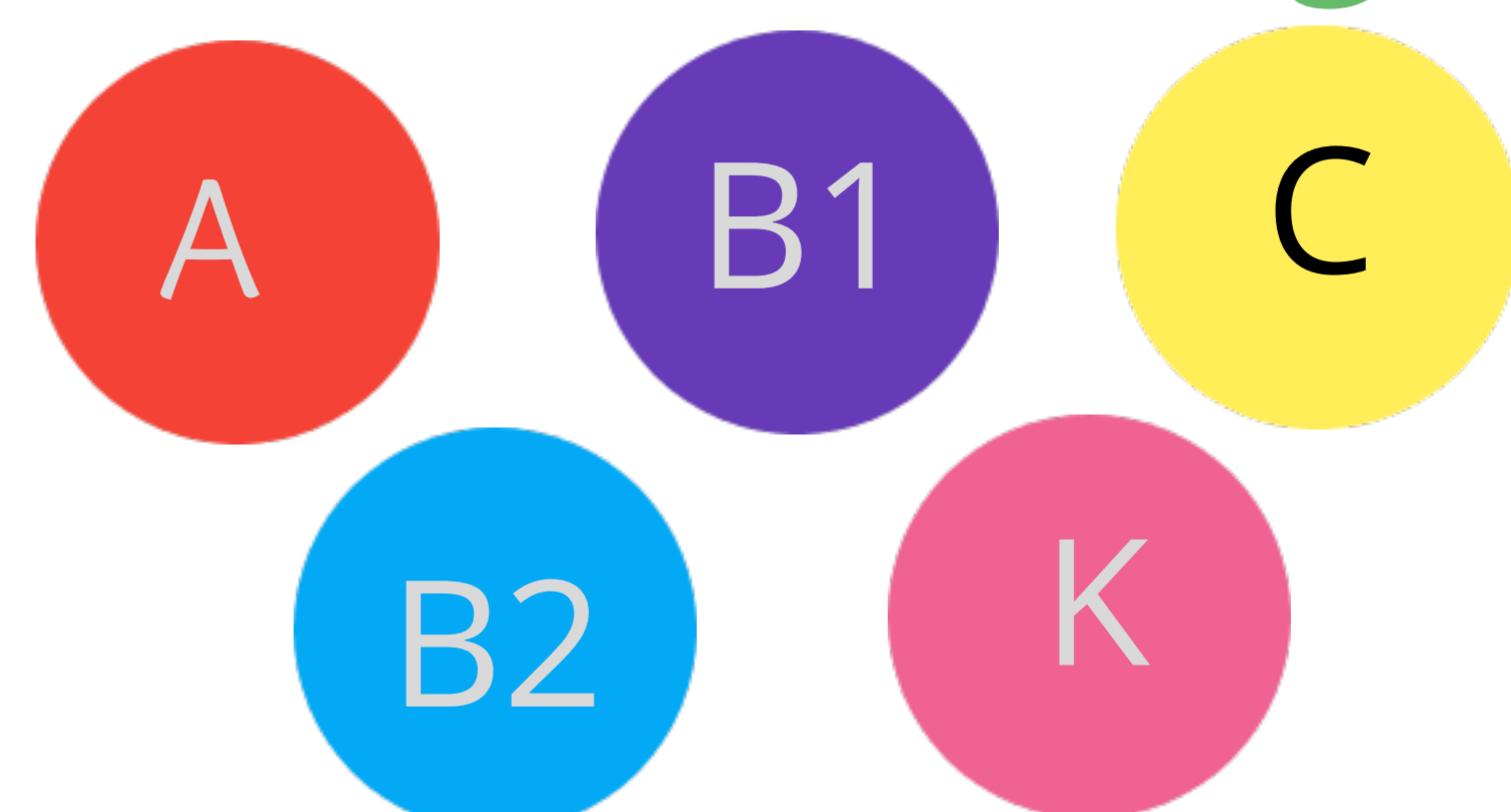
ESPINACA



Minerales 100gr

calcio, fósforo, hierro,
ácido fólico,
magnesio, zinc y
betacarotenos

Vitaminas 100gr



Aminoacidos

ácido aspártico, ácido glutámico, alanina, arginina,
cistina, fenilalanina, glicina, histidina, isoleucina,
leucina, lisina, metionina, prolina, serina, tirosina,
treonina, triptofano y valina

Beneficios y propiedades

Las espinacas son de los alimentos antineoplásicos más destacados, producen saciedad, favorece el funcionamiento del sistema inmunológico, así como el control de la diabetes

Tabla de contenidos

Capítulo 1

Implementos de cocina que necesitas

Capítulo 2

Nosotros

Capítulo 3

5 Recetas de Galletas saludables

Capítulo 4

7 Recetas de Muffins o Cupcakes

Capítulo 5

1 Receta de torta de cumpleaños

Capítulo 6

2 recetas de Petzzas

Capítulo 7

1 Receta de Tamal para perros y gatos





Capítulo 1

Implementos de cocina que necesitas

1. Moldes para muffins o cupcakes
2. Molde para Torta
3. Moldes para galletas
4. Tazas medidoras
5. Un rodillo
6. Recipiente para mezcalas
7. Cuchara
8. Licuadora
9. Gramera

Capítulo 2

Bienvenida

Hoy en dia existen en el mercado muchos snacks y complementos de comida para perros y gatos, algunos buenos y elaborados con productos aceptables, pero prácticamente todos son procesados industrialmente con muchos ingredientes artificiales y conservantes.

Nosotros cuidamos de nuestra alimentación comemos variado y poco procesado pero...¿y nuestras mascotas?

Esta es la pregunta que el equipo que forma Natural Taste nos hemos preguntado muchas veces ¿por qué no es así para nuestras mascotas? Por esta razón nació Natural Taste

Nuestra pasión es la nutrición y conocer los ingredientes que realmente son saludables, evitamos lo artificial y procesado, por eso creamos productos elaborados en casa, en nuestra propia cocina de forma artesanal.

Durante muchos años hemos tenido mascotas, en este momento tenemos un gato y dos perros de tamaños distintos, de raza y cruces de todo tipo, con inquietudes y necesidades diversas, ellos son los primeros que prueban nuestra pastelería 100% natural y nos dan su primera opinión.

Nuestro nutricionista veterinario nos ayudó en la creación de las recetas y nos contó todo lo relacionado con la salud, con las enfermedades provocadas por la alimentación y las restricciones para animales con limitaciones.

Por esto decidimos convertir nuestra pasión en un negocio y llegar a muchas otras personas, papas y mamas de perros y gatos con las mismas preocupaciones nuestras.

Sin embargo creemos que más personas deberían saber esto y aprender a alimentar a sus mascotas de forma natural y nutritiva, por esta razón creamos este curso así podemos llevar nuestro conocimiento a más familias con miembros de 4 patas.

Y si además piensas en hacerlo como negocio tal y como hicimos nosotros, aun mejor porque replicando las recetas que te vamos a enseñar en este curso juntos haremos la alimentación de nuestros peludos más saludable y más variada.



Capítulo 3

5

RECETAS DE GALLETAS SALUDABLES





Galletas de hígado de pollo y perejil

Ingredientes

100 gr de higados de pollo
1 huevo
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de perejil deshidratado
3 1/2 tazas de harina de avena
1 taza de agua

Instrucciones

1. En una olla ponemos los 100gr de higados de pollo y la taza de agua llevamos a fuego medio hasta que se cocinen por 5 minutos.
2. Retiramos del fuego y con una licuadora manual o de base, licuamos muy bien.
3. Añadimos el huevo y volvemos alicuar
4. Incluimos en la mezcla la cucharada de aceite de oliva y la cucharada de perjil deshidratado
5. Con una cuchara revolvemos todo
6. En este momento vamos a empezar a añadir la primera taza de harina de avena
7. Revolvemos con la cuchara hasta que no quede ningun grumo
8. Añadimo la segunda taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara
9. Añadimos la tercera taza de harina de avena y volvemos a mezclar. En este momento la mezcla debe estar mucho mas dura y seca.
10. Vertimos la ultima parte de harina de avena que seria 1/2 taza mas y en este punto podemos empezar a mezclar y amasar con las manos dentro del recipiente.
11. Una vez sentimos una masa que no se nos pega en las manos, sacamos del recipiente y sobre un meson limpio amasaremos para terminar de integrar tod la harina de avena
12. Con un rodillo estiramos la masa dejandola de 1/2 centimetro de grosor
13. Precalentamos el horno a 180ºC
14. Con los cortadores para galletas de nuestra eleccion, formaremos las galletas hasta terminar con toda la masa.
15. En una bandeja para hornear colocamos las galletas y llevamos al horno por 25 minutos



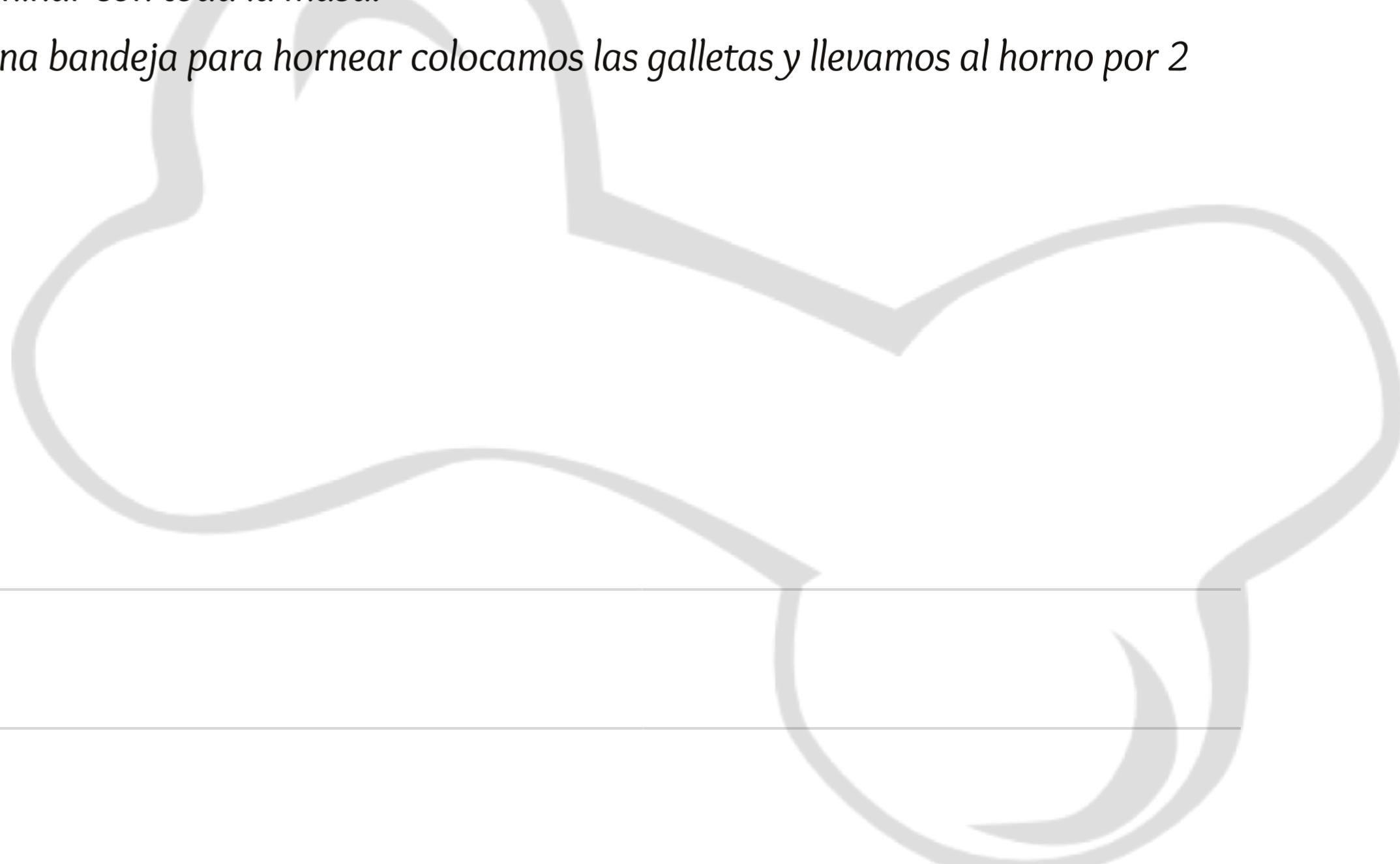
Galletas de Pollo y Cilantro

Ingredientes

100 gr de Pollo
1 huevo
1 cucharada de
Cilantro
deshidratado
3 1/2 tazas de
harina de avena
1 taza de agua

Instrucciones

1. En la licuadora ponemos el pollo, el huevo y el agua y licuamos todo
2. En un recipiente vertimos la mezcla
3. Agregamos la cucharada de cilantro deshidratado
4. En este momento vamos a empezar a añadir la primera taza de harina de avena
5. Revolvemos con la cuchara hasta que no quede ningun grumo
6. Añadimo la segunda taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara
7. Añadimos la tercera taza de harina de avena y volvemos a mezclar. En este momento la mezcla debe estar mucho mas dura y seca.
8. Vertimos la ultima parte de harina de avena que seria 1/2 taza mas y en este punto podemos empezar a mezclar y amasar con las manos
9. Una vez sentimos una masa que no se nos pega en las manos, sacamos del recipiente y sobre un meson limpio amasaremos para terminar de integrar toda la harina de avena
10. Con un rodillo estiramos la masa dejandola de 1/2 centimetro de grosor
11. Precalentamos el horno a 180°C
12. Con los cortadores para galletas de nuestra eleccion, formaremos las galletas hasta terminar con toda la masa.
13. En una bandeja para hornear colocamos las galletas y llevamos al horno por 2 minutos





Galletas de carne de res y Oregano

Ingredientes

100 gr de Carne de res molida
1 huevo
1 cucharada de oregano deshidratado
3 1/3 tazas de harina de avena
1 taza de agua

Instrucciones

1. En la licuadora ponemos la carne, el huevo y el agua, licuaremos todo
2. En un recipiente vertimos la mezcla
3. Agregamos la cucharada de oregano deshidratado
4. Vamos a empezar a añadir la primera taza de harina de avena
5. Revolvemos con la cuchara hasta que no quede ningun grumo
6. Añadimo la segunda taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara
7. Añadimos la tercera taza de harina de avena y volvemos a mezclar. En este momento la mezcla debe estar mucho mas dura y seca.
8. Vertimos la ultima parte de harina de avena que seria 1/3 taza mas y en este punto podemos empezar a mezclar y amasar con las manos
9. Una vez sentimos una masa que no se nos pega en las manos, sacamos del recipiente y sobre un meson limpio amasaremos para terminar de integrar toda la harina de avena
10. Con un rodillo estiramos la masa dejandola de 1/2 centimetro de grosor
11. Precalentamos el horno a 180°C
12. Con los cortadores para galletas de nuestra elección, formaremos las galletas hasta terminar con toda la masa.
13. En una bandeja para hornear colocamos las galletas y llevamos al horno por 25 minutos



Galletas de carne de res y Remolacha

Ingredientes

30 gr de Carne de res molida
50 gr de remolacha
1 huevo
2 1/2 tazas de harina de avena
1 taza de agua

Instrucciones

1. En la licuadora ponemos la carne, el huevo, la remolacha y el agua, licuaremos todo
2. En un recipiente vertimos la mezcla
3. Añadimos la primera taza de harina de avena
4. Revolvemos con la cuchara hasta que no quede ningun grumo
5. Añadimo la segunda taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara
6. Vertimos la ultima parte de harina de avena que seria 1/2 taza mas y en este punto podemos empezar a mezclar y amasar con las manos
7. Una vez sentimos una masa que no se nos pega en las manos, sacamos del recipiente y sobre un meson limpio amasaremos para terminar de integrar toda la harina de avena
8. Con un rodillo estiramos la masa dejandola de 1/2 centimetro de grosor
9. Precalentamos el horno a 180oC
10. Con los cortadores para galletas de nuestra eleccion, formaremos las galletas hasta terminar con toda la masa.
11. En una bandeja para hornear colocamos las galletas y llevamos al horno por 25 minutos



Galletas de zanahoria y Cúrcuma

Ingredientes

1 zanahoria
pequeña
1 huevo
1 cucharada de aceite de oliva
pizca de cúrcuma
2 1/2 tazas de harina de avena
1 taza de agua

Instrucciones

1. En la licuadora ponemos la zanahoria, el huevo, la pizca de cúrcuma y el agua, licuaremos todo
2. En un recipiente vertimos la mezcla
3. Añadimos la primera taza de harina de avena
4. Añadimos la cucharada de aceite de oliva
5. Revolvemos con la cuchara hasta que no quede ningun grumo
6. Añadimos la segunda taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara
7. Vertimos la ultima parte de harina de avena que seria 1/2 taza mas, pero en esta ocasión lo haremos poco a poco y en este punto podemos empezar a mezclar y amasar con las manos
8. Una vez sentimos una masa que no se nos pega en las manos y con una textura de plastilina, sacamos del recipiente y sobre un mesón limpio amasaremos para terminar de integrar toda la harina de avena.
9. Con un rodillo estiramos la masa dejándola de 1/2 centímetro de grosor
10. Precalentamos el horno a 180°C
11. Con los cortadores para galletas de nuestra elección, formaremos las galletas hasta terminar con toda la masa.
12. En una bandeja para hornear colocamos las galletas y llevamos al horno por 25 minutos



Capítulo 4

7

RECETAS DE MUFFINS O CUPCAKES SALUDABLES





Muffins de Higado

Ingredientes

150 gr de higados
de pollo cocidos
1 huevo
1 cucharada de
aceite de oliva
2 cucharadas de
perejil deshidratado
2 tazas de harina de
avena
1 1/2 taza del agua
donde cocinamos
los higados

Instrucciones

1. De los 150gr de higados , vamos separa un par de higados, los troceamos y reservamos
2. En la licuadora ponemos el resto de los higados, el huevo y la taza y media del agua donde cocinamos los higados. Licuamos todo
3. En un recipiente vertimos la mezcla
4. Añadimos una cucharada de aceite de oliva
5. Añadimos 2 cucharadas de perejil deshidratado
6. Y los trozos de hígado que habíamos reservado
7. Añadimos la primera taza de harina de avena
8. Revolvemos con la cuchara
9. Añadimos la segunda taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara hasta que no quede un solo grumo.
10. Precalentamos el horno a 180oC
11. En este momento y mientras el horno se calienta, pondremos nuestra mezcla en los moldes para muffins
12. Con unos pequeños golpes sacaremos todo el aire para que no nos queden burbujas y los muffins vayan a salir con huecos
13. Decoramos los muffins con galletas
14. Y una bandeja para hornear, llevamos los muffins al horno por 25 minutos
15. Dejamos enfriar y desmoldamos

NOTA: El tiempo de cocción depende de la potencia de tu horno, si ves que quedan un poco crudos , aumenta el tiempo.



Muffins de Pollo y zanahoria

Ingredientes

150 gr de pollo
1 huevo
60 gr de zanahoria
rallada
2 1/2 tazas de
harina de avena
1 1/2 taza de agua

Instrucciones

1. De los 150gr de higados , vamos separa un par de higados, los troceamos y reservamos
2. En la licuadora ponemos el pollo, el huevo y la taza y media de agua. Licuamos todo
3. En un recipiente vertimos la mezcla
4. De los 60 gr de zanahoria, vamos a agregar a la mezcla 40 gr y los otros 20gr los vamos a reservar para decorar al final.
5. Con una cuchara revolvemos.
6. Añadimos la primera taza y media de harina de avena
7. Revolvemos con la cuchara hasta que no quede ningun grumo
8. Añadimos la segunda taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara hasta obtener una mezcla homogenea.
9. Precalentamos el horno a 180oC
10. En este momento y mientras el horno se calienta, pondremos nuestra mezcla en los moldes para muffins
11. Con unos pequeños golpes sacaremos todo el aire para que no nos queden burbujas y los muffins vayan a salir con huecos
12. Decoramos los muffins con la zanahoria que teniamos reservada
13. En una bandeja para hornear, llevamos los muffins al horno por 25 minutos
14. Dejamos enfriar y desmoldamos

NOTA: El tiempo de cocción depende de la potencia de tu horno, si ves que quedan un poco crudos, aumenta el tiempo.



Muffins de Pavo y espinaca

Ingredientes

150 gr de Pavo
1 huevo
20 gr de espinaca
1 1/2 tazas de
harina de avena
1 1/2 taza de agua

Instrucciones

1. Picamos finamente la espinaca y reservamos una parte para decorar al final.
2. En la licuadora ponemos el Pavo, el huevo y la taza de agua. Licuamos todo
3. En un recipiente vertimos la mezcla
4. Añadimos la espinaca picada
5. Añadimos la primera taza de harina de avena
6. Revolvemos con la cuchara
7. Añadimos 1/2 taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara hasta que no quede un solo grumo.
8. Precalentamos el horno a 180°C
9. En este momento y mientras el horno se calienta, pondremos nuestra mezcla en los moldes para muffins
10. Con unos pequeños golpes sacaremos todo el aire para que no nos queden burbujas y los muffins vayan a salir con huecos
11. Decoramos los muffins con la espinaca o con galletas según preferencia
12. En una bandeja para hornear, llevamos los muffins al horno por 25 minutos
13. Dejamos enfriar y desmoldamos

NOTA: El tiempo de cocción depende de la potencia de tu horno, si ves que quedan un poco crudos, aumenta el tiempo hasta que salgan completamente cocinados



Muffins de Pollo zanahoria y espinaca

Ingredientes

150 gr de Pollo
1 huevo
20 gr de espinaca
20 gr de zanahoria
1 cucharada de perejil deshidratado
1 1/2 tazas de harina de avena
1 taza de agua

Instrucciones

1. Picamos finamente la espinaca y rallamos la zanahoria.
2. En la licuadora ponemos el Pollo, el huevo y la taza de agua. Licuamos todo
3. En un recipiente vertimos la mezcla
4. Añadimos la espinaca picada y la espinaca
5. Agregamos la cuchitrada de perejil deshidratado
6. Añadimos la primera taza de harina de avena
7. Revolvemos con la cuchara
8. Añadimos 1/2 taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara hasta que no quede un solo grumo.
9. Precalentamos el horno a 180oC
10. En este momento y mientras el horno se calienta, pondremos nuestra mezcla en los moldes para muffins
11. Con unos pequeños golpes sacaremos todo el aire para que no nos queden burbujas y los muffins vayan a salir con huecos
12. Decoramos los muffins con galletas segun preferencia
13. En una bandeja para hornear, llevamos los muffins al horno por 25 minutos
14. Dejamos enfriar y desmoldamos

NOTA: El tiempo de cocción depende de la potencia de tu horno, si ves que quedan un poco crudos, aumenta el tiempo



Muffins de Res y zanahoria

Ingredientes

150 gr de carne de res

1 huevo

30 gr de zanahoria rallada

1 1/2 tazas de harina de avena

2 tazas de agua

Instrucciones

1. En la licuadora ponemos la carne, el huevo y la taza de agua. Licuamos todo
2. En un recipiente vertimos la mezcla
3. Añadimos la zanahoria picada
4. Añadimos la primera taza de harina de avena
5. Revolvemos con la cuchara
6. Añadimos 1/2 taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara hasta que no quede un solo grumo.
7. Precalentamos el horno a 180°C
8. En este momento y mientras el horno se calienta, pondremos nuestra mezcla en los moldes para muffins
9. Con unos pequeños golpes sacaremos todo el aire para que no nos queden burbujas y los muffins vayan a salir con huecos
10. Decoramos los muffins con galletas segun preferencia
11. En una bandeja para hornear, llevamos los muffins al horno por 25 minutos
12. Dejamos enfriar y desmoldamos

NOTA: El tiempo de cocción depende de la potencia de tu horno, si ves que quedan un poco crudos, aumenta el tiempo



Muffins de ternera y Espinaca

Ingredientes

150 gr de carne de Ternera
1 huevo
30 gr de espinaca picada
1 cucharada de oregano deshidratado
1 1/2 tazas de harina de avena
1 taza de agua

Instrucciones

1. En la licuadora ponemos la carne de ternera, el huevo y la taza de agua. Licuamos todo
2. En un recipiente vertimos la mezcla
3. Añadimos la espinaca picada y la cucharada de oregano deshidratado
4. Añadimos la primera taza de harina de avena
5. Revolvemos con la cuchara
6. Añadimos 1/2 taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara hasta que no quede un solo grumo.
7. Precalentamos el horno a 180°C
8. En este momento y mientras el horno se calienta, pondremos nuestra mezcla en los moldes para muffins
9. Con unos pequeños golpes sacaremos todo el aire para que no nos queden burbujas y los muffins vayan a salir con huecos
10. Decoramos los muffins con galletas segun preferencia
11. En una bandeja para hornear, llevamos los muffins al horno por 25 minutos
12. Dejamos enfriar y desmoldamo

NOTA: El tiempo de cocción depende de la potencia de tu horno, si ves que quedan un poco crudos, aumenta el tiempo



Muffins de Atún

Ingredientes

1 lata grande de atún en aceite de oliva

1 huevo

30 gr de zanahoria rallada

1 cucharada de orégano deshidratado

1 1/2 tazas de harina de avena

1 taza de agua

Instrucciones

1. Abrimos la lata de atún y la vertimos en un recipiente con todo y aceite
2. Con un tenedor desmenuzamos el atún
3. Añadimos el huevo y seguimos mezclando con la cuchara
4. Añadimos la zanahoria rallada y la cucharada de oregano deshidratado
5. Añadimos la primera taza de harina de avena
6. Revolvemos con la cuchara
7. Añadimos 1/2 taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara hasta que no quede un solo grumo.
8. Precalentamos el horno a 180°C
9. En este momento y mientras el horno se calienta, pondremos nuestra mezcla en los moldes para muffins
10. Con unos pequeños golpes sacaremos todo el aire para que no nos queden burbujas y los muffins vayan a salir con huecos
11. Decoramos los muffins con galletas según preferencia
12. En una bandeja para hornear, llevamos los muffins al horno por 25 minutos
13. Dejamos enfriar y desmoldamos

NOTA: El tiempo de cocción depende de la potencia de tu horno, si ves que quedan un poco crudos, aumenta el tiempo



Capítulo 5

1

RECETA DE TORTA PARA CUMPLEAÑOS





Torta de cumpleaños

Ingredientes

120 gr de pollo
120 gr de carne
1 huevo
20 gr de zanahoria
rallada
20 gr de espinaca
cortada finamente
1 1/2 tazas de
harina de avena
1 1/2 tazas de agua

Instrucciones

1. En la licuadora ponemos la carne, el pollo, el huevo y el agua
2. Licuamos todo hasta que quede una mezcla suave y homogénea
3. Añadimos la zanahoria rallada y la espinaca cortada finamente
4. Añadimos la primera taza de harina de avena
5. Revolvemos con la cuchara
6. Añadimos 1/2 taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara hasta que no quede ni un solo grumo.
7. Con la recta de galletas de carne y remolacha haremos el nombre del homenajeado/a ó un feliz dia para decorar
8. Precalentamos el horno a 180°C
9. En este momento y mientras el horno se calienta, pondremos nuestra mezcla en un molde para torta
10. Con unos pequeños golpes sacaremos todo el aire para que no nos queden burbujas y la torta no vaya a salir con huecos
11. Decoramos la torta con las galletas que hicimos previamente
12. En una bandeja para hornear, llevamos la torta al horno por 50 minutos
13. Dejamos enfriar y desmoldamos

NOTA: El tiempo de cocción depende de la potencia de tu horno, si ves que queda un poco cruda, aumenta el tiempo



Capítulo 6

2

RECETAS DE PETZZAS PARA PERROS Y GATOS





Petzza de Pollo

Ingredientes

250gr de pollo molido
1/2 taza de avena en hojuelas
1 taza de agua
2 1/2 tazas de avena en harina
250 gr de pasta de pollo
30 gr de zanahoria rallada
30 gr de espinaca cortada finamente
30 gr de salchichon de pollo cortado en cubitos de 1/2 cm

Instrucciones

EMPEZAREMOS POR LA BASE DE LA PETZZA

1. Abrimos la pasta de pollo y vertimos la mitad en un recipiente
2. Añadimos 2 tazas de harina de avena y con una cuchara vamos mezclando
3. Cuando notemos que la pasta esta un poco mas seca y no se pega tanto en las manos, sacamos la mezcla del recipiente, la pasamos al meson limpio y amasamos con las manos mientras poco a poco vamos añadiendo la 1/2 taza de harina de avena hasta obtener una masa tipo plastilina
4. Con un rodillo estiramos la masa y con una tapa de olla grande y hacemos la forma redonda de la petzza
5. En una olla pequena ponemos la avena en hojuelas y la taza de agua. llevamos al fuego hasta que se seque 1/3 del agua. Retiramos y dejamos enfriar
6. En un recipiente ponemos los 250gr de pollo molido, la zanahoria y la espinaca, con la cuchara revolvemos todo hasta integrar los 3 ingredientes.
7. En este momento que la avena ya esta mas fria, la añadimos al pollo con las verduras y volvemos a revolver hasta integrar.
8. Precalentamos el horno a 180 grados
9. Pasamos la masa de la petzza a una bandeja para hornear
10. Con una cuchara empezamos a poner sobre la base de la petzza, la mezcla del pollo con la verduras y la avena. La repartimos al rededor de toda la base dejando un borde de aproximadamente 1 cm
11. Con los cuadros de salchichon de pollo, decoraremos la petzz a12. En este momento esta lista para llevarla al horno por 35 m in13. Sacamos del horno, dejamos enfriar y cortamos en 6 pedazos iguales.

NOTA: El tiempo de coccion depende de la potencia de tu horno, si ves que quedan un poco crudos, aumenta el tiempo



Petzza de Carne

Ingredientes

250gr de carne molido
1/2 taza de avena en hojuelas
1 taza de agua
2 1/2 tazas de avena en harina
250 gr de pasta de pollo
30 gr de zanahoria rallada
30 gr de espinaca cortada finamente
30 gr de salchichon de pollo cortado en cubitos de 1/2 cm

Instrucciones

EMPEZAREMOS POR LA BASE DE LA PETZZA

1. Abrimos la pasta de pollo y vertimos la mitad en un recipiente
2. Añadimos 2 tazas de harina de avena y con una cuchara vamos mezclando
3. Cuando notemos que la pasta esta un poco mas seca y no se pega tanto en las manos, sacamos la mezcla del recipiente, la pasamos al meson limpio y amasamos con las manos mientras poco a poco vamos añadiendo la 1/2 taza de harina de avena hasta obtener una masa tipo plastilina
4. Con un rodillo estiramos la masa y con una tapa de olla grande y hacemos la forma redonda de la petzza
5. En una olla pequena ponemos la avena en hojuelas y la taza de agua. llevamos al fuego hasta que se seque 1/3 del agua. Retiramos y dejamos enfriar
6. En un recipiente ponemos los 250gr de carne molida, la zanahoria y la espinaca, con la cuchara revolvemos todo hasta integrar los 3 ingredientes.
7. En este momento que la avena ya esta mas fria, la añadimos al pollo con las verduras y volvemos a revolver hasta integrar.
8. Precalentamos el horno a 180 grados
9. Pasamos la masa de la petzza a una bandeja para hornear
10. Con una cuchara empezamos a poner sobre la base de la petzza, la mezcla del pollo con la verduras y la avena. La repartimos al rededor de toda la base dejando un borde de aproximadamente 1 cm
11. Con los cuadros de salchichon de pollo, decoraremos la petzz a
12. En este momento esta lista para llevarla al horno por 35 mi n
13. Sacamos del horno, dejamos enfriar y cortamos en 6 pedazos iguales.

NOTA: El tiempo de coccion depende de la potencia de tu horno, si ves que quedan un poco crudos, aumenta el tiempo hasta que salgan completamente cocinad



Capítulo 7

1

RECETA DE TAMAL PARA PERROS Y GATOS





Tamales para perros y gatos

Ingredientes

500 gr de pollo
500 gr de carne de res
3 huevos
2 tazas de arroz
50gr de zanahoria cortada en cubitos
100 gr de guisantes
hojas de platano cortada en cuadros
cuerda o hilo

Instrucciones

1. En una olla grande cocinamos la carne y el pollo
2. Una vez cocinadas las carnes, reservamos ese caldo para hacer el arroz
3. En una olla para hacer arroz, ponemos 4 tazas del caldo donde cocinamos las carnes.
4. Añadimos la zanahoria rallada y los guisantes, llevamos a ebullicion.
5. Añadimos las dos tazas de arroz y dejamos cocinar normalmente.
6. En una olla pequeña cocinamos los 3 huevos y los hacemos duros. una vez cocinados los pelamos y cortamos en tercios.
7. Cortamos la carne y el pollo en cubos
8. Preparamos las hojas de platano y vamos empezar a armar los tamales
9. Sobre 2 hojas de platano cortada en cuadrados , colocaremos del arroz ya cocido 50 gr sobre las hojas de pltano.
10. Colocamos tambien 50 gr de los dos tipos de carnes (pollo y res)
11. En medio del arroz colocaremos 1/3 de huevo duro.
12. Y cerramos el tamal con una cuerda o soga
13. Lo haremos de sta forma hasta terminar con el arroz y las carnes.



Decoracion (Glaseado en base de yogurt griego)

Instrucciones

Ingredientes

4 cucharadas
soperas de yogurt
griego

1 cucharada de
aceite de coco

1 taza aprox de
Fecula de maiz

1/4 taza de agua

1. En un recipiente ponemos la 4 cucharadas de yogurt griego, la cucharada de aceite de coco y 1/4 de taza de agua.
2. Revolvemos con una cuchara hasta integrar los ingredientes.
3. Añadimos 3 cuchardas de Fecula de maiz y revolvemos con la cuchara hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.
4. Añadimos 3 cucharadas mas de fecula de maiz, seguimos revolviendo.
5. Añadimos 3 cucharadas mas de Maizana o fecula de maiz y revolvemos con la cuchara hasta que no haya ningun grumo. en este punto la mezcla ya debe tener cierta consistencia.
7. Añadimos las ultimas 3 cucharadas de Maizana o fecula de maiz y revolvemos con la cuchara hasta obtener una mezcla suave, lisa y homogenea.
8. Si consideramos que la mezcla aun esta muy liquida para poder trabajarla, podemos añadir un poco mas de fecula de maiz
9. metemos en el refrigerador la mecla por 15 o 20 minutos para que repose y su consistencia sea mas dura para poder la trabajar mejor.
10. Sacamos de la nevera la mezcla y ya podemos decorarar con ella pasteles, muffins y galletas



Decoracion (Glaseado de pure de papa)

Ingredientes

4 papas medianas
blancas

Caldo de pollo

1 chorrito de aceite
de oliva

Instrucciones

1. Pelamos y lavamos muy bien las papas
2. Cortamos en cuadros para que se cocinen mas rapido
3. En una olla con caldo de pollo, metemos las papa ya cortadas y llevamos al fuego el tiempo necesario hasta que esten blandas y nos permita machacarlas para hacer un pure
4. Una vez cocinadas, retiramos del fuego y dejamos enfriar un poco
5. Sacamos las papas del caldo de pollo y escurrimos bien retirando el exceso de humedad
7. Añadimos las ultimas 3 cucharadas de Maizana o feca de maiz y revolvemos con la cuchara hasta obtener una mezcla suave, lisa y homogenea.
8. Si consideramos que la mezcla aun esta muy liquida para poder trabajarla, podemos añadir un poco mas de feca de maiz
9. metemos en el refrigerador la mecla por 15 o 20 minutos para que repose y su consistencia sea mas dura para poder la trabajar mejor.
10. Sacamos de la nevera la mezcla y ya podemos decorarar con ella pasteles, muffins y galletas



Decoracion (Glaseado en base de yogurt griego y avena)

Instrucciones

Ingredientes

4 cucharadas
soperas de yogurt
griego

1 cucharada de
aceite de coco

6 cuchardas aprox
de avena molida

1/4 taza de agua

1. En un recipiente ponemos la 4 cucharadas de yogurt griego, la cucharada de aceite de coco y 1/4 de taza de agua.
2. Revolvemos con una cuchara hasta integrar los ingredientes.
3. Añadimos 3 cuchradas de avena molida y revolvemos con la cuchara hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.
4. Añadimos 3 cucharadas mas de avena molida, seguimos revolviendo.
5. Añadimos 3 cucharadas mas de Maizana o fecula de maiz y revolvemos con la cuchara hasta que no haya ningun grumo. En este punto la mezcla ya debe tener cierta consistencia.
6. Si consideramos que la mezcla aun esta muy liquida para poder trabajarla, podemos añadir un poco mas de Avena molida
8. Recuerda que la avena tiende a absorver la humedad y secars
9. metemos en el refrigerador la mecla por 15 o 20 minutos para que repose y su consistencia sea mas dura para poder la trabajar mejor.
10. Sacamos de la nevera la mezcla y ya podemos decorarar con ella pasteles, muffins y galletas

COCINAR PARA LOS PELUDOS ES
DE LAS COSAS MAS
GRATIFICANTES QUE EXISTEN
PORQUE SOLO BATIENDO SUS
COLAS TE DICEN QUE LES GUSTO
Y QUE TE AMAN.

