6-8 MESES



INGREDIENTES:

1 unidad de hígado de pollo. ¾ de cucharada de harina de arveja.

1 rodaja delgada de zanahoria.

2 cucharadas de leche materna

½ cucharadita de aceite vegetal.

5 cucharadas de caldo.

PREPARACIÓN:

- 1. Sancochar el hígado de pollo y la zanahoria. Guardar el caldo.
- 2. Aplastar con ayuda de un tenedor el hígado de pollo sancochada y la zanahoria sancochada.
- 3. Disolver la harina de arveja con el caldo y cocinar a fuego lento dando vueltas hasta que hierva.
- 4. Agregar la zanahoria, el hígado, el aceite, el caldo y la leche materna.
- 5. Mezclar bien hasta que tenga una consistencia espesa.

