

Haz fáciles y divertidas recetas para tus peludos
Recetas aptas para gatos y perros

El camino hacia una alimentación *Divertida*



Médico veterinario
Estefanía Acevedo
Especialista en animales domésticos y
exóticos.

CONTENIDO

CAPÍTULO

01

Galletas de plátano y
cacahuete

CAPÍTULO

02

Bocaditos de arroz con pollo

CAPÍTULO

03

Salteado de verduras

CONTENIDO

CAPÍTULO

04

Pastel de arroz y carne

CAPÍTULO

05

Gomitas de pollo

CAPÍTULO

06

Pate de sardinas

CAPÍTULO

01

*Galletas de plátano
y cacahuete*



01

Galletas de plátano y cacahuete

INGREDIENTES

- 1 plátano maduro
- 1/2 Taza (127 g) de mantequilla de cacahuete
- 1/4 Taza (60 ml) de agua
- 1/2 Taza (122 g) de yogur natural sin azúcar ni edulcorante
- 1 molde de silicona para galletas



Galletas de plátano y cacahuete

PREPARACIÓN

1. Mezcla en un recipiente el yogur, la mantequilla de cacahuete y el plátano en cubitos.
2. Remuévelo y bátelo todo hasta crear una pasta homogénea.
3. Añade poco a poco el agua hasta que la masa esté suave (puedes ir colocando poco a poco hasta que la masa esté suave)
4. Pon poco a poco la mezcla en el molde (o si no tienes intenta hacer galletas sobre un papel de hornear)
5. Mete las galletas en el congelador durante 25-30 minutos para que se endurezcan.
6. Cuando estén duras, solo tendrás que sacarlas y dejarlas reposar durante 5 minutos y ya puedes dárselas de comer a tu perro.

CAPÍTULO

02

*Bocaditos de arroz
con pollo*



02

Bocaditos de arroz con pollo

INGREDIENTES

- 1 cucharada de perejil fresco cortado en trozos
- 1 Taza (200 g) de arroz cocido
- 1 Taza (150 g) de pollo crudo cortado en cuadrados.
- 3 Cucharadas (122 g) de harina de arroz
- 1 huevo batido



Bocaditos de arroz con pollo

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 ° C.
2. Mezcla todos los ingredientes en un tazón mediano y revuélvelos hasta que esté bien mezclado.
3. Echa todos los ingredientes en moldes para hornear y prénsalo con una cuchara.
4. Hornea durante 25 minutos o hasta veamos que se empiece a quedar la superficie dorada.
5. Dejar enfriar completamente antes de servir.



CAPÍTULO

03

Salteado de verduras

INGREDIENTES

- 2 zanahorias
- 1 Taza (200 g) de arroz integral
- 1 Kg de carne de pavo
- 3 espinacas frescas
- 1 puñado de guisantes frescos
- 1 calabacín
- 1 cucharada de aceite



PREPARACIÓN

1. El primer paso es poner a hervir el arroz. Para ello, vierte agua en una olla y echa el arroz. Déjalo a fuego medio hasta que esté cocido. Suele ser aproximadamente entre 10 y 20 minutos
2. Aprovecha para lavar y cortar las verduras en cuadrados pequeños.
3. En otra olla, fríe la carne durante 3 y 5 minutos aproximadamente.
4. Una vez que esté dorada, añade las verduras y mantenlas en el fuego durante unos minutos más.
5. Vierte la mezcla en un recipiente, añade el arroz y déjalo enfriar antes de dárselo a tu perro.

CAPÍTULO

04

Pastel de carne



INGREDIENTES

- 100 gramos de hígado de vacuno
- 100 gramos de carne picada de vacuno
- 3 cucharadas de agua
- 1 yema de huevo
- 2 o 3 tallos de albahaca fresca
- Molde ´ para pastel



PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 160 grados.
2. Lava el hígado, sécalo y córtalo en trozos pequeños.
3. Después, mezcla el hígado con la carne picada, la yema de huevo y el agua.
4. Pica la albahaca muy fina y mézclala con el resto de ingredientes.
5. Vierte la masa en el molde y mételo en el horno (en el carril central). Déjalos en el horno entre 35 y 40 minutos.
6. Deja que se enfríen del todo y sirve.

CAPÍTULO

05

Gomitas de pollo



INGREDIENTES

- 1/2 kg de patas de pollo
- Agua (1 L) al tiempo



PREPARACIÓN

1. Limpia las patas de pollo retirando las uñas y cualquier callosidad que puedan tener.
2. Coloca las patitas en una olla y cúbreelas con agua.
3. Cocina durante 40 minutos a fuego medio o hasta que las patitas estén suaves.
4. Deja entibiar y licúa las patas de pollo con un poco del caldo, solo el necesario para licuar.
5. Licúa perfectamente hasta que tengas una mezcla con pocos trozos de pata.
6. Cuela el líquido. Este paso es muy importante para evitar que alguna astilla o huesito se vaya en las gomitas.
7. Llena un molde para hielos de silicón con la mezcla y refrigera durante una o dos horas para que se endurezca.
8. Saca las gomitas y sírvelas.

CAPÍTULO

06

Paté de sardinas



INGREDIENTES

- Sardinas (105 g) frescas
- Zanahorias (30 g) cocidas y trituradas
- Avena (40 g) cocida



PREPARACIÓN

Antes de empezar a preparar la receta, hay que cocinar la zanahoria y la avena.

1. Mezclar todos los ingredientes en un tazón
2. Mezclarlos con un tenedor, mezclarlos juntos
3. Deja que la mezcla se enfríe si las zanahorias y la avena estaban calientes en el momento de la preparación, una vez listo ya está listo para servir. Puedes guardar la mezcla en la nevera durante 3 días.

www.mascotasbadog.com

VETERINARIA BaDog

Av. Universidad 302-1
Lomas del Campestre. León, Gto.

@mascotasbadog1

