

PURÉ DE PAPAS FÓRMULA COMPLETA MACRO FOOD



RECOMENDACIONES

Antes de preparar los alimentos, lave cuidadosamente sus manos, uñas y los utensilios que va a usar.

Utilizar solo la cantidad de agua recomendada.

El producto una vez hidratado puede ser mezclado suavemente "SIN BATIR"

UTENSILIOS



Olla para 5 litros o más. De preferencia utilizar un fondo de diámetro ancho, con ello se favorece la hidratación de la escama.

Jarra medidora

Batidor globo

Miserable

INGREDIENTES



1 kg. de Puré de Papas Fórmula Completa de Macro Food

3 lts. de agua caliente

1 lt de agua fría

FORMA DE PREPARACIÓN



Hervir 3 litros de agua en una olla

Retirar la olla del fuego y agregar 1 litro de agua fría.

Provocar un remolino en el agua con el batidor globo e incorporar el puré en polvo poco a poco (NUNCA AGREGAR TODO EL CONTENIDO DE LA BOLSA DE GOLPE PARA EVITAR GRUMOS).

Una vez que se agregó todo el producto, se deja reposar por 2 a 3 minutos.

Una vez pasado el tiempo de reposo, mezclar suavemente con un miserable. "NO BATIR" .

Listo para Servir

