



SMOOTHIE DE BANANO Y FRESAS

2 PORCIONES





UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

PREPARACIÓN:

PASO 1:

LICÚA TODOS LOS INGREDIENTES HASTA QUE OBTENGAS UNA TEXTURA CREMOSA Y HOMOGÉNEA.

PASO 2:

SIRVE Y DISFRUTA.

INGREDIENTES:

- ½ BANANO MEDIANO (59 g)
- 4 FRESAS (110 g)
- 1 VASO DE AGUA (250 ml)
- 5 CDAS NUTRIADVANCE® KLIM® (45 g)
- 2 HOJAS DE ESPINACA (10 g)





BEBIDA DE AVENA CON MANZANAS Y CANELA

KLIM

NUTRI ADVANCE°

Sabor Vainilla

COMPLEMENTA SU ALIMENTACIÓN

> DE 20 VITAMINAS & MINERALES PARA:

Rinde apri 18 vasos

Cont. Nel

2 PORCIONES



- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

MOREDINIES:

- 2 CDAS AVENA EN HOJUELAS
- 1/2 VASO DE AGUA (125 ml)
- 1 CDITA CANELA EN POLVO (1 g)
- 5 CDAS MANZANA ROJA RALLADA (45 g)
- 5 CDAS NUTRIADVANCE® KLIM® (45 g)

PREPARACIÓN:

PASO 1:

PON EN UNA OLLA LA AVENA, EL AGUA, LA CANELA Y LA MANZANA. CALIENTA A FUEGO MEDIO POR 3 MINUTOS Y REVUELVE CONSTANTEMENTE HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA. RETIRA DEL FUEGO.

PASO 2:

PON LA PREPARACIÓN ANTERIOR EN LA LICUADORA. AGREGA NUTRIADVANCE® Y LICUA HASTA LOGRAR UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.

PASO 3:

SIRVE Y DISFRUTA!



EAST HERE DESIGNATION OF THE STATE OF THE ST



PALETAS DE MANGO



Sabor Vainilla

UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

INGREDIENTES:

- 2 CDAS AVENA EN HOJUELAS
- 45 g Nutriadvance® Klim® Disuelta en ¼ Taza de Agua
- 1/4 TAZA DE MANGO MADURO FINAMENTE PICADO
- ¼ CDITA ESENCIA DE VAINILLA

PREPARACIÓN:

PASO 1:

LICUA TODOS LOS INGREDIENTES HASTA QUE OBTENGAS UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.

PASO 2:

PON LA MEZCLA EN UNOS MOLDES. DE PALETAS.

PASO 3:

LLEVA A CONGELACIÓN POR APROXIMADAMENTE 3HRS ¡SIRVE Y DISFRUTA!



CENTURAL DE VIDANTES ACOUNT DE VERRE CENTURAL DE VIDANTE DE VIDANT

18 VASO

CRECIMIENTO



PANCAKES **DE AHUYAMA** Y BANANO





UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

INGREDIENTES:

- 1/4 TAZA DE AHUYAMA PREVIAMENTE COCINADO (61 g)
- 1HUEVO (44 g)
- 4 CDAS TAZA AVENA EN HOJUELAS (40 g)
- · 1 PIZCA DE SAL (1 g)
- 5 CDAS SOPERAS DE NUTRIADVANCE® KLIM® (45 g)
- 1/2 TAZA DE AGUA (125 ml)
- 1/2 CDITA ACEITE VEGETAL (7 g)

PREPARACIÓN:

PASO 1:

LICUAR LA AHUYAMA, EL HUEVO, LA AVENA, LA SAL, EL KLIM NUTRIADVANCE® Y EL AGUA HASTA OBTENER UNA TEXTURA HOMOGÉNEA. RESERVA.

PASO 2:

PRECALIENTA UN SARTÉN A FUEGO MEDIO POR 1 MINUTO. AGREGA AL SARTÉN UN POCO DE LAMASA Y DEJA COCINAR HASTA QUE EMPIECES A NOTAR ALGUNAS BURBUJAS EN LA SUPERFICIE DE LA MASA.

PASO 3:

DA MEDIA VUELTA AL PANCAKE Y DEJA COCINAR POR 1 MINUTO. RETIRA DEL SARTÉN Y ELABORA DE IGUAL MANERA EL RESTO DE LA MASA.

SIRVE Y DISFRUTA!





MUFFINS DE BANANO



UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

INGREDIENTES:

- 1 HUEVO (44 g)
- 1/2 BANANO MEDIANO (59 g)
- 5 CDAS NUTRIADVANCE® KLIM® DISUELTO EN MEDIO VASO DE AGUA
- 1/2 TAZA HARINA DE TRIGO (65 g)
- 1/2 CDITA POLVO DE HORNEAR (4 g)
- 1/4 CDITA BICARBONATO DE SODIO (4 g)
- 1 PIZCA DE SAL (1 g)
- 1 CDITA CANELA (1 g)

PREPARACIÓN:

PASO 1:

PRECALIENTA EL HORNO A 170 GRADOS CENTÍGRADOS. ENGRASA UN MOLDE DE MUFFINS

PASO 2:

PON EN UN BOWL EL HUEVO, EL BANANO Y EL NUTRIADVANCE KLIM[®] DISUELTO EN MEDIO VASO DE AGUA, MEZCLA CON UN TENEDOR INTEGRANDO LA TOTALIDAD DE LOS INGREDIENTES. RESERVA

PASO 3:

EN OTRO BOWL MEZCLA LA HARINA DE TRIGO, EL POLVO DE HORNEAR, EL BICARBONATO DE SODIO, LA SAL Y LA CANELA.

PASO 4:

AGREGA LOS INGREDIENTES SECOS SOBRE EL BOWL
DE INGREDIENTES HÚMEDOS. MEZCLA DE MANERA
ENVOLVENTE HASTA QUE LA MEZCLA ESTÉ HOMOGÉNEA.

PASO 5:

DISPÓN LA MASA RESULTANTE EN EL MOLDE PREVIAMENTE ENGRASADO (LLENA ÚNICAMENTE ¾ DE LA CAPACIDAD DEL MOLDE)

PASO 6:

HORNEA POR 15 MINUTOS O HASTA QUE AL INTRODUCIR EL CUCHILLO EN EL INTERIOR DEL MUFFIN SALGA LIMPIO. DEJA ENFRIAR

SIRVE Y DISFRUTA!



POPERATION OF THE PROPERTY OF



OMELETTE RELLENO DE CREMA DE MORAS



UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA

INGREDIENTES:

- 1 HUEVO BATIDO (44 g)
- 1 CDITA ACEITE VEGETAL (7 g)
- 1 PIZCA DE CANELA (1 g)
- 5 CDAS NUTRIADVANCE® KLIM® DISUELTO EN 3 CDAS DE AGUA
- 3 MORAS HECHAS PURÉ

PREPARACIÓN:

PASO 1:

PRECALENTAR UN SARTÉN A FUEGO MEDIO. MEZCLA EL HUEVO BATIDO Y LA CANELA. ESPARCE LA MEZCLA EN EL SARTÉN.

PASO 2:

COCINA POR UN MINUTO Y LUEGO DA MEDIA VUELTA Y COCINA POR 30 SEGUNDOS MAS.

PASO 3:

RETIRA DEL FUEGO. RESERVA

PASO 4:

EN UN RECIPIENTE HONDO MEZCLA EL NUTRIADVANCE® KLIM® DISUELTA EN AGUA CON LA MORA.

PASO 5:

RELLENA LA TORTILLA DE HUEVO CON LA MEZCLA DE MORA.







SOPA DE VEGETALES Y FIDEOS



UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

INGREDIENTES:

- 1/2 CDA ACEITE VEGETAL [7 g]
- 1/4 TAZA PECHUGA DE POLLO EN CUBOS (70 g)
- 3 CDAS CEBOLLA CABEZONA FINAMENTE PICADA (30 g)
- 3 CDAS ZANAHORIA FINAMENTE PICADA (30 g)
- 2 CDAS APIO FINAMENTE PICADO (20 g)
- 1/2 TAZA DE CONSOMÉ DE POLLO (125 ml)
- 5 CDAS NUTRIADVANCE® KLIM® (45 g) DISUELTO EN 1/4 TAZA DE AGUA
- ¼ TAZA FIDEOS PARA SOPA (10 g)

PREPARACIÓN:

PASO 1:

PON UNA OLLA A FUEGO MEDIO Y AGREGA EL ACEITE VEGETAL, LA PECHUGA, LA CEBOLLA CABEZONA, LA ZANAHORIA, EL APIO. DORA APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS MEZCLANDO CONSTANTEMENTE.

PASO 2:

AGREGA EL CONSOMÉ DE POLLO Y COCINA POR 10 MINUTOS.

PASO 3:

AGREGA EL KLIM NUTRIADVANCE® DISUELTO EN AGUA Y LOS FIDEOS . MEZCLA HASTA INCORPORAR BIEN

PASO 4:

COCINA POR 10 MINUTOS MÁS. RETIRA DEL FUEGO

¡SIRVE Y DISFRUTA!



POPERAT PLOT DE TAMENS ACCOUNTS AND THE STEAM OF THE STEA



PASTELITO HORNEADO DE PAPA, POLLO DESMECHADO Y QUESO



UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

INGREDIENTES:

- ¼ TAZA PURÉ DE PAPA (100 g)
- 1 HUEVO (44 g)
- 1 CDA ACEITE VEGETAL (14 q)
- 3 CDAS CEBOLLA CABEZONA FINAMENTE PICADA (30 g)
- 1 DIENTE DE AJO FINAMENTE PICADO (3 g) OPCIONAL O PROVISIONAL
- 3 CDAS POLLO FINAMENTE PICADO (50 g)
- 5 CDAS NUTRIADVANCE® KLIM® (45 g) DISUELTA
- EN 1/2 TAZA DE AGUA 2 TAJADAS QUESO MOZZARELLA FINAMENTE
- PICADO (21 q)

PREPARACIÓN:

PASO 1:

EN UN RECIPIENTE HONDO MEZCLA EL PURÉ DE PAPA Y EL HUEVO HASTA OBTENER UNA MASA SUAVE, FORMA DOS BOLITAS, RESERVA

PASO 2:

DISPÓN UN SARTÉN A FUEGO MEDIO Y AGREGA EL ACEITE, LA CEBOLLA, EL AJO, COCINA HASTA QUE LA CEBOLLA ESTÉ TRASLÚCIDA.

PASO 3:

AGREGA AL SARTÉN EL POLLO, EL NUTRIADVANCE® KLIM® DISUELTO EN AGUA. COCINA HASTA QUE LA SALSA ESTÉ CREMOSA. RETIRA DEL FUEGO Y DE IA ENFRIAR

PASO 4:

TOMA LAS BOLITAS DE PURÉ, RELLÉNALAS CON EL POLLO Y EL QUESO. CIÉRRALAS BIEN.

PASO 5:

HORNEA LAS BOLITAS EN EL HORNO POR APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS

SIRVE Y DISFRUTA!





CREMA DE TOMATE CON QUESO RALLADO







UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

INGREDIENTES:

- 1 TOMATES CORTADOS EN CUARTOS (180 g)
- 2 CDAS CEBOLLA CABEZONA FINAMENTE PICADA (50 g)
- 1 DIENTE DE AJO FINAMENTE PICADO (3 g)
- 1/2 TAZA DE AGUA (65 g)
- 2 HOJAS DE ALBAHACA (1 g)
- 5 CDAS NUTRIADVANCE® KLIM® (45 g)
 DISUELTO EN 3CDAS AGUA
- 2 CDAS QUESO MOZZARELLA RALLADO (28 g)

PREPARACIÓN:

PASO 1:

PON UNA OLLA A FUEGO MEDIO Y AGREGA EL TOMATE, LA CEBOLLA, EL AJO, EL AGUA Y LA ALBAHACA. COCINA POR 10 MINUTOS.

PASO 2:

RETIRA LA OLLA DEL FUEGO Y PON EL LIQUIDO RESULTANTE EN EL VASO DE LA LICUADORA. AGREGA EL NUTRIADVANCE KLIM® DISUELTO EN AGUA. LICUA HASTA OBTENER UNA TEXTURA HOMOGÉNEA

PASO 3:

SIRVE LA SOPA E INCORPORA EL QUESO RALLADO.

iDISFRUTA!







MOLDE DE PLÁTANO MADURO CON CARNE MOLIDA AL HORNO





UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

Q

MEZCLA EN UN RECIPIENTE EL PURÉ DE PLÂTANO MADURO, LACANELA Y LA SAL HASTA QUE LOS INGREDIENTES ESTÉN INCORPORADOS.

PREPARACIÓN:

PASO 2:

PASO 1:

PRECALIENTA UN SARTÉN A FUEGO MEDIO. AÑADE EL ACEITE VEGETAL, LA CEBOLLA Y EL TOMATE, DEJA COCINAR POR APROXIMADAMENTE 2 MINUTOS.

PASO 3:

AÑADE LA CARNE MOLIDA Y EL NUTRIADVANCE KLIMO DISULEITO EN AGUA. MEZCLA BIEN Y COCINA HASTA QUE LA SALSA SE HAYA REDUCIDO A LA MITAD. RETIRA DEL FLJEGO Y RESERVA.

PASO 4:

EN UN RECIPIENTE HONDO INCORPORA LA MITAD DEL PURÉ, LUEGO PON LA CARNE PREPARADA Y POR ÚLTIMO TERMINA CON EL PURÉ RESTANTE.

SIRVE Y DISFRUTA



INGREDIENTES:

- 1/4 PLÁTANO MADURO HECHO PURÉ (69 g)
- . 1/2 CDITA CANELA (1 g)
- 1 PIZCA DE SAL (1 g)
- 1 CDA ACEITE VEGETAL (14 g)
- 3 CDAS CEBOLLA CABEZONA FINAMENTE PICADA (30 g)
- 4 CDAS TOMATE MADURO FINAMENTE PICADO (45 g)
- 5 CDAS DE CARNE MOLIDA (56 g)
- 5 CDAS NUTRIADVANCE® KLIM® (45 g)

DISUELTO EN 3CDAS AGUA



MUFFINS DE HUEVO CON ZANAHORIA, ZUCHINNI Y ESPINACA







UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

INGREDIENTES:

- 3 CDAS TAZA ZUCHINNI RAYADO (20 g)
- 3 CDAS ZANAHORIA RALLADA (25 g)
- 1 HOJA DE ESPINACA FINAMENTE PICADA (10 g)
- 1 HUEVO BATIDO (44 g)
- 3 CDAS QUESO RALLADO (28 g)
- 45G NUTRIADVANCE® KLIM® DISUELTA
 EN 3 CDAS DE AGUA

PREPARACIÓN:

PASO 1:

PRECALIENTA EL HORNO A 180 GRADOS CENTÍGRADOS

PASO 2:

MEZCLA EN UN RECIPIENTE TODOS LOS INGREDIENTES.

PASO 3:

DISPÓN LA MEZCLA EN 2 MOLDES DE MUFFINS MEDIANOS.

PASO 4:

HORNEA POR 10 MINUTOS. RETIRA DEL HORNO

¡SIRVE Y DISFRUTA!



COLUMN TRUTH DE VINNERS ACCOUNTY SHEET OF STEELS AND AN ARMAD INCOMMENTO HE STEAL OF THE STEELS AND THE STEAL OF THE STEELS OF T



PARFAIT• FRUTAS Y MIEL







UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

PREPARACIÓN:

PASO 1:

EN UN RECIPIENTE MEZCLA BIEN EL YOGURT, EL NUTRIADVANCE KLIM® Y LA MIEL.

PASO 2:

DECORA CON LOS ARÁNDANOS

¡SIRVE Y DISFRUTA!

INGREDIENTES:

- ½ TAZA DE YOGURT SIN AZÚCAR (120 g)
- 5 CDAS NUTRIADVANCE® KLIM® (45 g)
- ½ CDITA MIEL (10 g)
- 2 CDAS ARANDANOS (10 g)



COLUMN THE TOTAL TAKEN A COLUMN SHERE OF STREET A NEW A TAKEN A SHERE OF STREET AND A SHERE OF STREET AS A SHERE O



ROLLITO CREMOSO DE BANANO Y CREMA DE MANÍ



Sabor Vainilla

+ DE 20 VITAMINAS & MINERALES PARA:

CRECIMIENTO

18 VASOS

Cont. Not 8001

UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

MGREDIENTES:

- ¼ TAZA PURÉ DE PAPA (100 g)
- 1 HUEVO (44 g)
- 1 CDA ACEITE VEGETAL (14 g)
- 3 CDAS CEBOLLA CABEZONA FINAMENTE PICADA (30 g)
- 1 DIENTE DE AJO FINAMENTE PICADO (3 g) OPCIONAL O PROVISIONAL
- 3 CDAS POLLO FINAMENTE PICADO (50 g)
- 5 CDAS NUTRIADVANCE® KLIM® (45 g) DISUELTA EN ½ TAZA DE AGUA
- 2 TAJADAS QUESO MOZZARELLA FINAMENTE PICADO (21 g)

PREPARACIÓN:

PASO 1:

EN UN RECIPIENTE MEZCLA EL NUTRIADVANCE® KLIM® DISUELTO EN AGUA CON LA VAINILLA Y LA MANTEQUILLA DE MANÍ.

PASO 2:

PON LA TORTILLA SOBRE UNA SUPERFICIE. AGREGA LA MITAD DEL BANANO A LA MITAD DE LA TORTILLA Y PON SOBRE EL BANANO

SIRVE Y DISFRUTA



WE HAVE THEN BY THE WAY AS A COUNTY OF THE WAY AND AN A THE PAST AND THE STEEL AND THE



GOMITAS DE MANGO



Sabor Vainilla

UTENSILIOS:

- LICUADORA
- CUCHILLO
- TABLA
- UNA CUCHARA
- ESTUFA
- OLLA

INGREDIENTES:

- 1/2 MANGO TOMMY PICADO (168 g)
- 5 CDAS NUTRIADVANCE® KLIM® (45 g)
- 1/2 TAZA YOGURT (122 g)
- 1 CDA GELATINA SIN SABOR (7 g)

PREPARACIÓN:

PASO 1:

LICÚA EL MANGO Y EL NUTRIADVANCE KLIM® Y EL YOGURT HASTA QUE LOGRES UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.

PASO 2:

DISPÓN UNA OLLA PEQUEÑA A FUEGO BAJO. UNA VEZ EMPIECE A HERVIR RETIRA DEL FUEGO.

PASO 3:

AÑADE LA GELATINA SIN SABOR Y MEZCLA VIGORÓSAMENTE CON UN BATIDOR DE VARILLA HASTA QUE NOTES QUE LA GELATINA ESTÁ COMPLETAMENTE DISUELTA.

SIRVE Y DISFRUTA



18 vaso

