

Las mejores recetas  
para cocinar con niños

# cocina con clan!



¡Con  
recetas  
inéditas!



© Espasa Libros, S. L., sociedad unipersonal, 2015  
Avda. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona  
[www.planetadelibrosinfantilyjuvenil.com](http://www.planetadelibrosinfantilyjuvenil.com)  
[www.planetadelibros.com](http://www.planetadelibros.com)

© Corporación RTVE, Central Creativa Madrid, SLU y Liberorum Magis, S. L., 2015  
© de los textos: QBS, S. L. y Enrique Sánchez, 2015  
© de las ilustraciones de cubierta e interior: QBS, S. L., 2015

Primera edición: septiembre de 2015

ISBN: 978-84-670-4562-8

Depósito legal: B. 17.373-2015

Impreso por Grafo

Impreso en España – *Printed in Spain*

El papel utilizado para la impresión de este libro es cien por cien libre de cloro y está calificado como papel ecológico.

No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web [www.conlicencia.com](http://www.conlicencia.com) o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.



# Sumario

## Primeros platos

1	Bombones de jamón con nueces y queso	12
2	El jardín de los gnomos	13
3	Ramo de tulipanes con pimientos del piquillo	14
4	Tablero de damas de York y zanahoria	16
5	Alumbramiento de pollitos en huevos rellenos	18
6	Búho de arroz con alas de huevo	20
7	<i>Cupcake</i> de salmón mexicano	22
8	Edredón de tortilla sobre osito de arroz dormido	24
9	Pingüino de aceitunas con iglú de arroz	26
10	Tartita de ensaladilla con ratoncito de huevo	28
11	Témperas de verduras con pinceles de pan y queso	30
12	Tres en raya de hamburguesitas	32
13	Barquito velero de calabacín	34
14	Huerto de calabazas y zanahorias	36
15	La maceta que se come	38
16	Piña rellena en el fondo del mar	40
17	Brócolis jurásicos con <i>dinonuggets</i>	42

## Segundos platos

18	Gusanito mixto con cabeza de tomate	46
19	Gatito de lentejas con raspa de pescado	48
20	Castillo de salchichas con puré	50
21	Pan-sopera de patatas con calamares	52
22	Pizza de oso	54
23	Pulpos de salchicha con tentáculos de pasta	56
24	Chupa-chups de ternera con crujiente de maíz	58
25	Corazón de huevo enamorado	60

26	Pizza retrato	62
27	Ratapata	64
28	Falso desayuno de leche con galletas	66
29	Gran hamburguesa vegetariana	68
30	<i>Hot legumbre dog</i>	70
31	Locomotora de calabacín y pollo	72
32	Mariposa de lenguado con rosa de tomate	74
33	Nido de pasta con pajaritos de albóndigas	76
34	Pulpo enfadado con fideos y pescado	78

## Postres

35	Gallinitas de mandarina con tierra de <i>muffins</i>	82
36	Pavoírís	84
37	Puercoespín de pera con permanente de uvas	86
38	Ratoncitos de fresa	88
39	Serpiente de plátano y fresa	89
40	Bólido de plátano y fresas	90
41	Huevo frito con patatas y morcilla de postre	92
42	Tarántula de chocolate en su telaraña	94
43	Granizado Clan para fin de año	96
44	Murciélagos de queso	98
45	Ovni de piña y pera con alien de kiwi	100
46	Arbolito de Navidad de frutas	101
47	<i>Cupcakes</i>	102
48	Estrella de Oriente de mazapán	104
49	Pizzandía	106
50	Sombrero con tocado de frutas de temporada	108
51	Bebé melón con gazpacho de sandía	110

**¡a cocinar!**





# Bombones de jamón con nueces y queso



## Ingredientes

16 lonchas finas de jamón ibérico  
Queso en crema  
Nueces peladas



1



Extendemos un papel de envoltorio en la mesa.

2



Colocamos dos lonchas de **jamón** dibujando una cruz sobre el papel de envoltorio.

3

Cogemos un poco de **queso en crema** con un cuchillo para untar y lo colocamos en el centro del jamón.

4

Sobre el queso en crema, colocamos media **nuez** pelada.

5

Con los bordes del jamón cubrimos el queso y la nuez.

6



Cerramos el papel apretándolo y **enrollándolo** como si fuera un caramelo.

7



Colocamos los bombones en la nevera durante un rato para que **compacten** bien, hasta momentos antes de comerlos.

# 2

## El Jardín de los gnomos



### Ingredientes

4 huevos cocidos  
2 tomates  
1 taza de guisantes cocidos  
50 g de taquitos de jamón de York  
1 zanahoria  
Mayonesa  
Sal  
Aceite de oliva virgen extra



1

Hemos cocido los **guisantes** con aceite de oliva virgen extra y un poco de sal. El **agua hirviendo** es muy peligrosa, por eso los mayores nos darán los guisantes ya cocidos.

3

Cortamos un **huevo** ya previamente cocido por encima de la mitad. ¡Ojo, por encima de la mitad! Un lado quedará más grande que el otro.

4

Cortamos un **tomate** por la mitad. Lo colocamos sobre el medio huevo más grande. ¡Ya tenemos una seta!

2



Cortamos la **zanahoria** en daditos. Añadimos los **tacos de jamón de York** y los repartimos sobre los guisantes. ¡Así parece aún más un jardín y llenamos el plato de sabor!

5



Pintamos pequeños lunares sobre el tomate con **mayonesa**. ¡Muy pequeñitos! Es, simplemente, para decorar. ¡Terminado!



# 3

## Ramo de tulipanes con pimientos del piquillo



### Ingredientes

- ½ taza de puré de patatas
- ½ taza de tomate frito
- 2 espárragos verdes
- 1 diente de ajo
- 100 g de gulas
- 2 pimientos del piquillo
- 1 zanahoria
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra



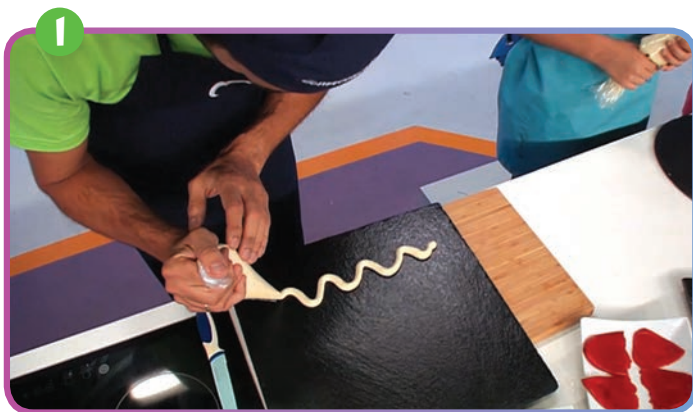
### CONSEJO SALUDABLE

¿Sabíais que no hay alimentos malos?  
¡Todo se puede comer!  
Eso sí, con moderación...

Pero no basta con alimentarse adecuadamente.  
Hay que mantener hábitos de vida saludables.







1 Introducimos el **puré de patatas** en la manga pastelera. Dibujamos una línea ondulada que será el suelo sobre el que se levantará nuestro ramo.



2

Colocamos **tomate frito** (mejor si ha sido freído con aceite de oliva virgen extra porque así absorbemos más cantidad de licopeno) también en la base, por debajo del puré.

3

Cocinamos los **espárragos** y los cortamos por la mitad. Los colocamos por encima del puré, pues son los tallos de las flores.



4



¡Pide ayuda a un adulto!

En una sartén con aceite de oliva virgen extra salteamos las **gulas**. Pedid ayuda a un adulto, ¡y decide que añada un diente de ajo laminado cuando vaya a cocinar las gulas! No es imprescindible, pero aporta sabor.



5



Colocamos los **pimientos del piquillo** sobre los tallos. Son las flores del tulipán. Encima, añadimos las gulas ya cocinadas.

6

Para rematar, podemos cortar la **zanahoria** y colocar los trocitos alrededor de los tallos como si fueran hojitas. ¡Queda muy guay!







# Tablero de damas de York y zanahoria



## Ingredientes

### Tablero de damas

2 remolachas cocidas  
2 patatas medianas  
50 g de lechuga variada  
2 tomates cherry  
2 cucharadas de maíz dulce  
Sal  
Aceite de oliva virgen extra



### 12 fichas

1 zanahoria (6 fichas)  
1 loncha gruesa de jamón de York (6 fichas)

