CIFP
PASEO
DAS PONTES

CIFP Rodríguez Fabrés

RECETARIO DISFAGIA

Agrupaciones Centros Educativos

HOSTELERÍA INCLUSIVA

HOSTELERÍA inclusiva

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

CONTENIDO

Esencia fría de tomate y pepino
Pastel de merluza con muselina de ajo
Pimiento relleno de brandada de bacalao

◆

Pulpo con cachelos y emulsión de ajada
Lubina con tirabeques
Muslito de pollo con verdura de temporada
Salchichas con dados de boniato

◆

Peras al vino con nata infusionada
Cremoso de arroz con leche auténtico
Las tradicionales fresas con nata

HOSTELERÍA
inclusiva

INTRODUCCIÓN

La **disfagia** —una dificultad para tragar alimentos o líquidos de forma segura y eficaz— afecta a miles de personas, tanto en contextos sanitarios como domésticos. A menudo, estas personas se enfrentan a una dieta restringida, limitada a texturas homogéneas, poco atractivas y muy alejadas del placer gastronómico cotidiano. Frente a esta realidad, nace este recetario.

Este libro ha sido elaborado con rigor, creatividad y sensibilidad por el profesorado de cocina y pastelería del CIFP Paseo das Pontes, con el objetivo de ofrecer una propuesta culinaria adaptada al Nivel 4 del sistema IDDSI (International Dysphagia Diet Standardisation Initiative): textura puré, extremadamente espesa, sin grumos ni líquidos separados, pero con cohesión y sabor plenos.

Las recetas recogidas en estas páginas —tanto saladas como dulces— no son simples purés. Han sido diseñadas para que el comensal reconozca los platos, los disfrute visualmente y tenga una experiencia alimentaria digna, segura y deliciosa. Se ha prestado especial atención a los colores, las formas, los emplatados y la presentación para que cada plato mantenga su identidad original, dentro de los criterios de seguridad del Nivel 4.

Además, se recuerda que si se desea adaptar alguna preparación a otro nivel de IDDSI (como Nivel 5 o Nivel 3), deben aplicarse siempre los métodos de verificación estándar (prueba de tenedor, prueba de inclinación con cuchara, etc.), y consultar con profesionales sanitarios especializados en deglución.

Este recetario quiere ser un puente entre la nutrición clínica y el arte culinario; una herramienta útil para familias, cuidadores, profesionales de cocina, residencias, hospitales y, por supuesto, para quienes viven con disfagia. Porque comer debe seguir siendo un acto de placer, dignidad y salud, incluso cuando la textura de los alimentos necesita cambiar.

Fdo. Rosalía Agra, Santiago Martínez, Beatriz Mayor, María Ozón y Beatriz Sotelo

HOSTELERÍA inclusiva

RACIONES: 4 PERSONAS
TIEMPO TOTAL: 45 MINUTOS
NIVEL: FÁCIL
CATEGORÍA: ENSALADAS

01

Esencia fría de tomate y pepino



INGREDIENTES

- 600 g de tomates maduros (pelados)
- ½ pimiento rojo
- ½ pepino (pelado)
- 1 diente de ajo pequeño (sin germen)
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- 15 ml de vinagre de Jerez
- Sal al gusto
- 2 g de agar-agar en polvo
- 100 ml de agua

HOSTELERÍA inclusiva

Elaboración

01

PARA LA CREMA DE TOMATES:

1. Triturar todos los ingredientes (excepto el agar y el agua) hasta conseguir una crema completamente lisa.
2. Pasar la crema por un colador fino o chino.

PREPARAR EL AGAR-AGAR:

3. Disolver el polvo en 100 ml de agua fría.
4. Llevar a ebullición durante al menos 1 minuto removiendo bien (el agar necesita hervir para activarse).
5. Añadir la mezcla caliente del agar a ⅓ del gazpacho triturado, batiendo constantemente y mezclar con el resto de la crema de gazpacho.
6. Refrigerar.
7. Una vez frío, tritura de nuevo ligeramente (sin añadir agua) hasta obtener una textura lisa, sin grumos y con cuerpo.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

Poner el gazpacho bien frío en un plato hondo y servir de inmediato.

HOSTELERÍA inclusiva

RACIONES: 4 PERSONAS
TIEMPO TOTAL: 1 HORA Y 45 MINUTOS
NIVEL: FÁCIL
CATEGORÍA: PESCADOS
TÉCNICA: COCIDO

02

Pastel de merluza y muselina de ajo



INGREDIENTES

Pastel:

- 300 g de merluza
- 100 g de gambas peladas (opcional)
- 3 huevos
- 200 ml de nata líquida
- 75 ml de salsa de tomate
- Sal, pimienta y nuez moscada al gusto

Muselina de ajo:

- 150 g de mayonesa
- 4 dientes de ajo tostados
- Nata
- Sal

Elaboración

02

PARA EL PASTEL:

1. Cocer el pescado y desmenuzar con cuidado, retirar las pieles y espinas. Separar las claras de las yemas y montar las claras a punto de nieve.
2. En el vaso de la termomix introducir, las yemas, la nata, la salsa de tomate, incorporar el pescado y las gambas, triturar. Salpimentar al gusto y añadir una pizca de nuez moscada. Por último con movimientos envolventes mezclar las claras a punto de nieve.

COCINADO:

3. Verter la mezcla en un molde tipo cake forrado con papel de horno.
4. Cocer en horno precalentado a 180 °C durante 40–45 minutos al baño maría, hasta que cuaje.
5. Dejar enfriar completamente antes de desmoldar. Reposar en nevera al menos 4 horas.

MUSELINA DE AJO:

Tostar los ajos en el horno envueltos en papel de aluminio, pelar y triturar. Triturar los ajos con la nata y mezclar con la mahonesa. Reservar en frío.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

Servir el pastel frío cortado en porciones, acompañado de la muselina.

HOSTELERÍA
inclusiva

RACIONES: 4 PERSONAS
TIEMPO TOTAL: 1 HORA
NIVEL: FÁCIL
CATEGORÍA: VERDURAS
TÉCNICA: COCIDO

03

Pimiento relleno de brandada de bacalao



INGREDIENTES

- 8 pimientos del piquillo en conserva (o asados, sin piel y sin semillas)
- 300 g de bacalao desalado y sin espinas
- 250 ml de nata líquida para cocinar
- 2 cucharadas de aceite de oliva suave
- 1 diente de ajo
- 3 puerros
- 2 patatas
- 1 cucharada de mantequilla
- Sal (con moderación)
- Agar agar

HOSTELERÍA inclusiva

Elaboración

ELABORAR PIMIENTO:

1. Triturar los piquillos y texturizar con agar agar, estirar en placa y realizar una capa fina de 2 mm, como un velo, la usaremos después para hacer la capa externa simulando el pimiento.

ELABORACIÓN DE LA BRANDADA:

2. Poner agua a hervir. Cocer el bacalao 5 minutos. Escurrir bien. Reservar.
3. Dorar el ajo y el puerro finamente cortado con el aceite de oliva, añadir el bacalao, la nata y dejar cocer. Triturar bien. Debe quedar una crema muy fina, sin grumos. Pasar por chino y asegurar textura homogénea. Texturizar con el agar agar.
4. Colocar la mezcla en el molde y enfriar.

ELABORACIÓN DE LA CREMA DE PUERROS:

5. Dorar el puerro, agregar la patata troceada. Mojar con caldo y dejar cocer.
6. Triturar y texturizar con nata y agar agar.

REGENERAR:

7. Para regenerar la brandada, llevar a horno vapor a 70°C durante 10 minutos. Al sacar colocar el velo de pimiento y servir.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

8. Poner una base de crema de puerro, colocar encima la brandada con el velo de pimientos.

RACIONES: 4 PERSONAS
TIEMPO TOTAL: 2 HORAS
NIVEL: FÁCIL
CATEGORÍA: PESCADOS
TÉCNICA: COCIDO

HOSTELERÍA inclusiva

04

Pulpo con *cachelos* y emulsión de ajada

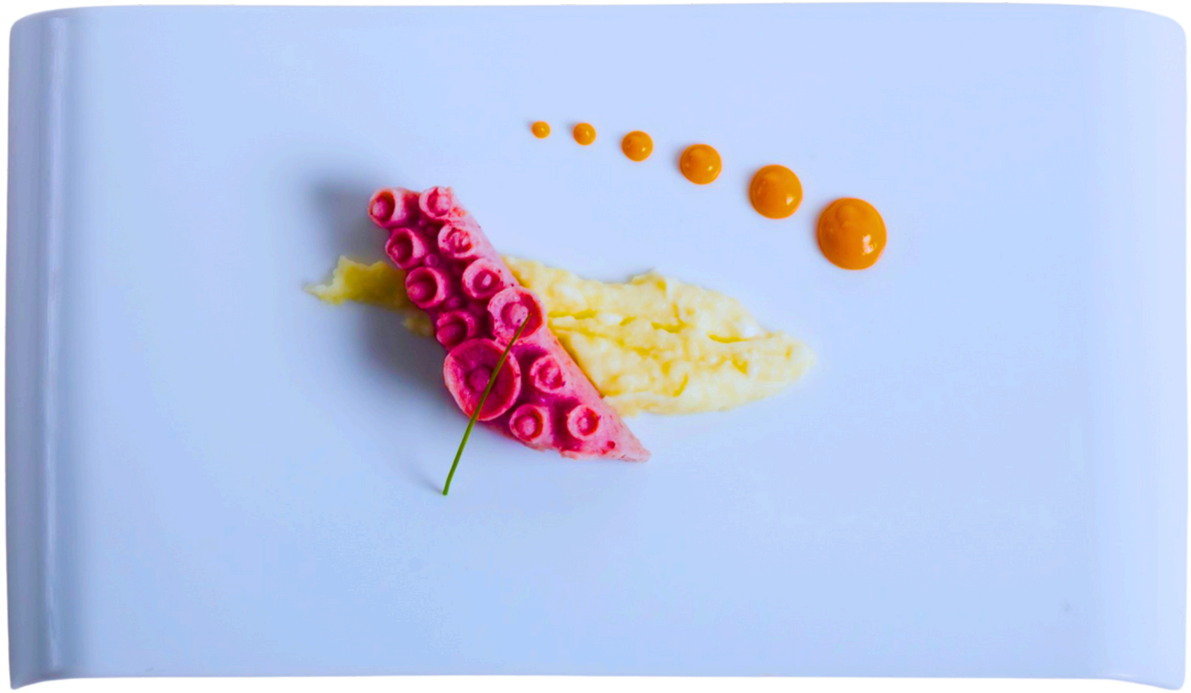
INGREDIENTES

Para el pulpo:

- 1 pulpo de 1kg aprox., previamente congelado
- **Para los cachelos:**
- 2 Patatas grandes
- Nata
- Sal
- Pimienta
- Laurel

Para el acabado:

- Pimentón dulce (o mezcla dulce y picante, al gusto)
- Aceite de oliva virgen extra
- Ajo
- Goma xantana
- Sal y vinagre



Elaboración

PREPARACIÓN DEL PULPO:

1. Descongelar el pulpo en nevera durante 24 horas. Lavar con agua fría. Llevar a ebullición abundante agua en una olla grande.
2. Cuando el agua rompa a hervir, “asustar” el pulpo: sumergirlo y retirarlo del agua 3 veces durante unos segundos.
3. Luego dejarlo cocer durante 45 minutos, dependiendo del tamaño.
4. Retirar 1 l de agua de cocción del pulpo añadir 7 gr, de agar agar y llevar a ebullición. Trocear el pulpo, meter en el vaso de la termomix y añadir 200 ml del líquido anterior y triturar hasta conseguir una masa sin grumos, rellenar el molde de silicona y congelar.

COCER LOS CACHELOS:

5. Pelar las patatas, cocer en agua con una hoja de laurel y sal. Triturar las patatas y añadir un poco de nata para darle textura. Sazonar.

AJADA:

6. Dorar ligeramente el ajo en el aceite. Separar del fuego y añadir pimentón. Dejar enfriar y colar.
7. Espesar con xantana para obtener la textura deseada y sazonar.

REGENERACIÓN:

Regenerar a vapor a 70° C durante 30 minutos.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

Disponer el pulpo en el plato acompañado con el puré de patatas y la ajada.

RACIONES: 4 PERSONAS
TIEMPO TOTAL: 1 HORA Y 45 MINUTOS
NIVEL: FÁCIL
CATEGORÍA: PESCADOS
TÉCNICA: COCIDO

HOSTELERÍA inclusiva

05

Lubina con tirabeques



INGREDIENTES

Para la lubina:

- 4 lomos de lubina (150–180 g cada uno), sin espinas ni piel.
- Sal fina y pimienta blanca
- Aceite de oliva virgen extra
- Fumet

Para la guarnición de tirabeques:

• Tirabeque

Opcional para el emplatado:

Podemos acompañar de una reducción o de alguna salsa.

Elaboración

ELABORACIÓN TIRABEQUES:

1. Cocer al dente para mantener el color, triturar, pasar por chino y texturizar. Introducir en el molde seleccionado individualmente. Congelar.

COCINAR LUBINA:

2. Prepara una mezcla de agar agar y fumet, (disolver 7 gr. de agar agar en un litro de fumet y llevar a ebullición.)
3. Salpimentar los lomos de lubina. Triturar los filetes de pescado crudos en termomix junto con 100 ml de fumet con el agar agar Verter el texturizado de pescado en el molde y llevar a congelador.

REGENERACIÓN:

4. Para regenerar la lubina, llevar a horno vapor a 70°C durante 15 minutos.
5. Regenerar los tirabeques a 70°C 2 minutos.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

6. Disponer una base de tirabeques en el plato. Colocar encima el lomo de lubina.
7. Terminar con un hilo de aceite de oliva.

Para dar una **apariencia más realista de pescado** podemos hacer un transfer de la piel una vez regenerado el pescado.
Imprimir una foto de la piel del pescado a realizar en papel de azúcar o transfer, con ayuda de una impresora y tinta comestible.

HOSTELERÍA inclusiva

RACIONES: 4 PERSONAS
TIEMPO TOTAL: 1 HORA Y 45 MINUTOS
NIVEL: FÁCIL
CATEGORÍA: CARNES
TÉCNICA: COCIDO

06

Muslitos de pollo con verduras de temporada



INGREDIENTES

Para los muslos de pollo:

- 4 muslos de pollo enteros
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1/2 cucharadita de romero
- Zumo de 1/2 limón
- 50 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra al gusto
- Agar agar (7g/L)

Para las verduras:

- Zanahoria
- Maíz dulce
- Brécol
- Setas de temporada

HOSTELERÍA inclusiva

Elaboración

PREPARAR EL POLLO:

1. En un bol, mezclar los ajos picados, el pimentón, el tomillo, el romero, el zumo de limón, sal, pimienta y el aceite de oliva. Untar bien los muslos de pollo con esta mezcla y dejar reposar al menos 30 minutos en nevera.
2. Asar el pollo a 200°C unos 40 min. Triturar, añadir parte de la salsa de cocción y pasar la mezcla por el chino. Reservar el hueso del muslo para el montaje. Texturizar con agar agar y meter en el molde correspondiente, con el hueso reservado. Congelar.
3. Reducir la salsa hasta obtener la textura deseada.

PREPARAR LAS VERDURAS:

4. Maíz dulce: Triturar el maíz dulce cocido, pasar por chino y texturizar.
5. Brécol: Cocer al dente, triturar, pasar por chino y texturizar.
6. Zanahoria: Cocer las zanahorias y glasear con un poco de aceite de oliva. Triturar, pasar por chino y texturizar.
7. Setas de temporada: Saltear con un poco de ajo, triturar, pasar por chino y texturizar.
8. Una vez tengamos los purés de las verduras, introducir en el molde seleccionado individualmente. Congelar

REGENERACIÓN:

9. Para regenerar llevar a horno a vapor, 70°C durante 30 minutos. Las verduras se regenerarán de la misma forma que el pollo, durante 2 minutos.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

10. Colocar el muslo de pollo en el plato de pie, salsear con la salsa de carne y acompañar de las verduras.

RACIONES: 4 PERSONAS
TIEMPO TOTAL: 1 HORA Y 45 MINUTOS
NIVEL: FÁCIL
CATEGORÍA: CARNES
TÉCNICA: COCIDO

07

Salchichas de pollo con patatas



INGREDIENTES

Ingredientes salchichas:

- 400 g de carne picada (pollo, pavo o ternera magra, sin nervios ni tendones)
- 1 huevo
- 50 ml de nata líquida o leche
- 1 cucharadita de aceite de oliva suave
- Sal
- 1 pizca de nuez moscada o hierbas suaves
- Caldo suave o agua (para ajustar textura)
- Agar agar

Ingredientes dados boniato:

- 600 g de boniato
- 2 cucharadas de aceite de oliva suave
- 100–150 ml de leche o caldo suave
- 1 pizca de sal
- Agar agar

Salsa kétchup:

- Kétchup
- Xantana

Elaboración

ELABORACIÓN DE SALCHICHAS:

1. Poner la carne picada, el huevo, la nata o leche, la sal y especias en un bol. Triturar todo con batidora hasta que quede una masa homogénea y fina, sin grumos. Texturizar con agar agar. Verter sobre el molde con la forma seleccionada.
2. Cocinar en el molde al vapor a unos 70°C 10-15 minutos. Enfriar y desmoldar.

ELABORACIÓN PURÉ BONIATO:

3. Asar el boniato con piel al horno y un chorro de aceite de oliva, 20 – 25 minutos. Pelar y triturar con poco de caldo o leche. Sazonar y texturizar con agar agar. Meter en el molde seleccionado. Enfriar.

REGENERAR:

4. Para regenerar las salchichas y los dados de boniato, llevar a horno vapor a 70°C durante 7 minutos.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

Colocar los dados de boniato y las salchichas y acompañar con la salsa texturizada con xantana.

RACIONES: 4 PERSONAS
TIEMPO TOTAL: 1 HORA Y 45 MINUTOS
NIVEL: FÁCIL
CATEGORÍA:POSTRES

08

Peras al vino y nata infusinada

INGREDIENTES

1kg pera
2l de vino tinto
150g azúcar
c/s agar agar (7g por 1000g)

Montar nata:
200ml nata
20g azúcar
1 rama de canela



Elaboración

ELABORACIÓN DE LAS PERAS AL VINO:

1. Pelar las peras y sacar el corazón.
2. Poner a hervir con el vino y el azúcar aproximadamente 45 minutos con tapa.
3. Triturar las peras.
4. Pasarlas por el colador chino para retirar las impurezas.
5. Hervir con el agar hasta 80 grados.
6. Colocar en moldes y dejar enfriar hasta que cuaje.

ELABORACIÓN DE REDUCCIÓN DEL VINO TINTO:

7. Con el vino sobrante de la cocción de las peras, colarlo con un colador chino para eliminar las impurezas.
8. Reducir hasta la textura deseada.

ELABORACIÓN DE LA NATA AROMATIZADA CON CANELA:

9. Infusionar la nata con canela y dejar enfriar.
10. Montar la nata en el momento de servir.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN:

Desmoldar y emplatar junto con la nata montada y la reducción de vino.

RACIONES: 4 PERSONAS
TIEMPO TOTAL: 1 HORA Y 45 MINUTOS
NIVEL: FÁCIL
CATEGORÍA: POSTRES

09

Cremoso de arroz con leche auténtico



INGREDIENTES

- 500ml de leche
- 50g arroz
- 50g azúcar
- rama canela
- piel de limón y naranja
- 200ml nata de 35% MG
- Pizca de sal
- Sifón y cargas

HOSTELERÍA inclusiva

Elaboración

ELABORACIÓN DEL ARROZ:

1. Infusionar la leche con el limón y la naranja, la canela, sal y el arroz.
2. Cocinar hasta que el arroz esté blando, removiendo constantemente para que no se pegue.
3. Añadir el azúcar en los últimos minutos de cocción.
4. Fuera del fuego, retirar los aromas y triturar en turmix hasta no tener grumos.
5. Añadir la nata y pasar por el chino.
6. Enfriar.
7. Introducir en sifón y cargar.
8. Agitar enérgicamente antes de usar.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Servir en copa de cóctel bien frío.

RACIONES: 4 PERSONAS
TIEMPO TOTAL: 1 HORA Y 45 MINUTOS
NIVEL: FÁCIL
CATEGORÍA: POSTRES

10

Las tradicionales fresas con nata



INGREDIENTES

Mousse:

- 555ml nata
- ¼ vaina vainilla
- 45g azúcar invertido
- 7.5g gelarina en polvo
- 40g agua para hidratar gelatina

Núcleo de fresa:

- 295g puré de fresa
- 40g zumo limón
- 60g azúcar
- 2g pectina NH
- 2,25g hojas gelatina

Glaseado

- 130g glucosa
- 9g pectina NH
- 130g azúcar
- 5g estabilizante de helado
- 240g agua fría
- 460g puré de fresa

Elaboración

MOUSSE:

1. Calentar 110gr de la nata con la vainilla hasta los 80°C
2. Retirar del fuego y dejar infusionar 15 minutos
3. Colar y agregar el azúcar invertido. Calentar el conjunto hasta los 60°
4. Retirar del fuego y disolver la masa de gelatina (previamente hidratada en el agua indicada)
5. Semimontar la nata e incorporar a la preparación anterior poco a poco.
6. Introducir en manga y conservar

NÚCLEO FRESA:

7. Llevar a ebullición el puré de fresa, el zumo de limón, el azúcar y la pectina. Cocinar a fuego lento 1 minuto
8. Retirar del fuego y disolver la gelatina previamente hidratada. Triturar con la turmix.
9. Introducir en moldes, filmar a piel y congelar.

GLASEADO DE FRESA:

10. Calentar el puré con la glucosa y el agua hasta los 40°, agregar la pectina. Dejar madurar 8h en la nevera. Calentar y glasear el semifrío ultra congelado, con el glaseado a 37°.

MONTAJE:

11. Poner en el molde parte del mousse introducir el núcleo, terminar de rellenar con la mousse. Congelar.
12. Desmoldar congelado y glasear. Conservar en frío hasta uso.

PRESENTACIÓN:

Servir con base de nata montada.

NIVELES basados en IDDSI (versión en español, febrero 2024)

🔵 **Nivel 0 – Líquidos finos**

Descripción: Como el agua. Fluido sin espesantes.

Indicado para:

- Solo apto para personas sin riesgo de atragantamiento o con deglución normal.
- ❌ No seguro para personas con disfagia moderada o severa, ya que se desliza demasiado rápido.

🔵 **Nivel 1 – Líquidos ligeramente espesos**

Descripción: Como leche espesa o néctar. Fluye más lentamente.

Indicado para:

- Personas que no pueden controlar líquidos finos (Nivel 0) pero aún pueden tragar con cierto control.
- Frecuente en población pediátrica o adultos con disfagia leve.

🟢 **Nivel 2 – Líquidos medianamente espesos**

Descripción: Como pudín ligero o yogur líquido. Flujo más lento y controlado.

Indicado para:

- Personas con control lingual reducido o riesgo de aspiración con líquidos más finos.
- Útil para disfagia leve a moderada, ya que prolonga el tiempo para tragar.

HOSTELERÍA inclusiva

NIVELES basados en IDDSI (versión en español, febrero 2024)

🟢 Nivel 3 – Líquidos y alimentos de textura suave

Descripción: Como purés ligeros; fluye muy lentamente; requiere poca fuerza para tragar.

Indicado para:

- Pacientes con disfagia moderada, especialmente quienes tienen dificultades para masticar, pero no una imposibilidad total.
- No requiere masticación, pero sí mínimo control oral.

🟡 Nivel 4 – Alimentos tipo puré

Descripción: Mantiene la forma, sin grumos, cae de una cuchara, no fluye.

Indicado para:

- Personas con disfagia moderada a severa, sin capacidad de masticar.
- Útil si existe dificultad para formar el bolo o riesgo de aspiración.
- No requiere fuerza lingual para propulsar el bolo.

🟠 Nivel 5 – Alimentos para machacar

Descripción: Trozos blandos que se aplastan fácilmente con un tenedor.

Indicado para:

- Personas con disfagia moderada, que aún pueden tragar pequeños trozos suaves.
- Requiere fuerza lingual, pero no dientes funcionales.
- También útil en personas con dolor, prótesis dentales o fatiga al masticar.

HOSTELERÍA inclusiva

NIVELES basados en IDDSI (versión en español, febrero 2024)

🟤 Nivel 6 – Alimentos blandos (tamaño bocado)

Descripción: Trozos de hasta 1.5 cm (adultos), suaves y masticables.

Indicado para:

- Personas con disfagia leve a moderada, que no pueden morder alimentos duros pero sí pueden masticar suavemente.
- Indicado cuando la masticación es posible, pero limitada.

🔴 Nivel 7 – Alimentos regulares / Fácil de masticar

Descripción: Textura habitual, sin grumos duros, cartílagos ni semillas.

Indicado para:

- Personas con disfagia leve o en recuperación, capaces de masticar y tragar sin supervisión constante.
- Apto como transición hacia una dieta normal, bajo control profesional.

🟣 Nivel 8 – Alimentos regulares (sin modificación)

Descripción: Dieta sin restricciones. Incluye todas las texturas.

Indicado para:

- Personas sin disfagia o con función oral completamente recuperada.

HOSTELERÍA inclusiva

Guía básica para hacer moldes de silicona

Los moldes de silicona permiten presentar los alimentos texturizados con formas reconocibles (piezas de carne, verduras, pescados, etc.), manteniendo la seguridad de la textura adaptada y mejorando la aceptación visual de las personas con disfagia.

Materiales necesarios:

- Silicona alimentaria + endurecedor. (Ejemplo: NIUD Silicona)
- Recipiente o base (redondo, rectangular, etc.).
- El alimento u objeto que queremos replicar (Ejemplo: zanahoria,)
- Cinta adhesiva para precintar
- Cúter o cuchillo afilado

Pasos para hacer el molde:

1. Preparación del recipiente

Escogemos un recipiente adecuado (forma y tamaño) según el alimento que vayamos a moldear.

2. Vertido de la silicona

Mezclamos bien la silicona con su proporción de endurecedor, siguiendo las indicaciones del fabricante. Vertemos una base de silicona en el recipiente.

HOSTELERÍA inclusiva

Guía básica para hacer moldes de silicona

3. Inserción del modelo
Colocamos el alimento real o modelo (por ejemplo, una zanahoria o un trozo de pulpo cocido) sobre la silicona y sumergimos total o parcialmente el modelo.
4. Secado
Dejamos secar el tiempo recomendado en las instrucciones del producto.
5. Apertura del molde
Una vez seco, cortamos el molde por la mitad con un cúter, con cuidado, creando dos mitades simétricas si hemos cubierto por completo.
6. Retirada del modelo
Abrimos el molde y retiramos el alimento usado como modelo. Ya tendremos el espacio con la forma deseada.
7. Uso del molde
Para utilizarlo: volvemos a juntar las dos mitades del molde, las precintamos con cinta adhesiva y rellenamos por la parte superior con el alimento triturado o texturizado. En caso de no haberlo sumergido por completo rellenamos directamente.

Consejos

- Puedes reutilizar los molde si los limpias correctamente.

HOSTELERÍA inclusiva

Autores

Rosalía Agra Concheiro
Santiago Martínez Fernández
Beatriz Mayor Caamaño
María José Ozón Pereira
Beatriz Sotelo Sequeiros

Fotografía

Lorenzinho Fotografía

CIFP PASEO DAS PONTES

CIFP Rodríguez Fabrés

HOSTELERÍA inclusiva

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

Agrupaciones Centros Educativos

XUNTA DE GALICIA | CENTRO INTEGRADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL PASEO DAS PONTES