

Mi Alegría
Siempre Creativa

#1510

Fábrica de Pizza

INSTRUCTIVO



Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para obtener mejores resultados;
consévalo a la mano para futuras referencias.

¡Bienvenido!

Con tu estuche de “Fábrica de pizzas” de Mi Alegría, podrás hacer pizzas como todo un profesional. En este instructivo encontrarás cómo hacer deliciosas y divertidas mini pizzas.

Aquí te damos sólo algunas recetas y tips de cómo prepararlas pero te invitamos a que experimentes e inventes tus propias recetas, y si tu idea es buena ¡no dudes en compartirla con nosotros! Puedes escribirnos a: club@mialegria.com.mx

CONTENIDO



Reglas del buen cocinero

- Recuerda que es importante mantener tu mesa de trabajo ordenada y limpia mientras cocinas.
- Lávate muy bien las manos antes de comenzar a cocinar.
- Ten un trapo limpio y húmedo a la mano por si te ensucias mientras cocinas.
- Limpia los utensilios de cocina que utilizaste y guarda los ingredientes sobrantes en el refrigerador.
- Lee bien toda la receta antes de comenzar.
- Consigue todos los ingredientes en las cantidades especificadas y los utensilios necesarios antes de comenzar a preparar la receta.
- Toma en cuenta el tiempo de realización de cada receta.
- Si tienes alguna duda sobre cómo hacer algún paso de la receta consulta a tu ayudante adulto.

NOTA PARA EL ADULTO AYUDANTE:

- Se recomienda supervisar a los menores durante el juego, así como auxiliarlos en el uso de aparatos eléctricos y utensilios de cocina, sobre todo durante la manipulación de objetos calientes.

MEDIDAS



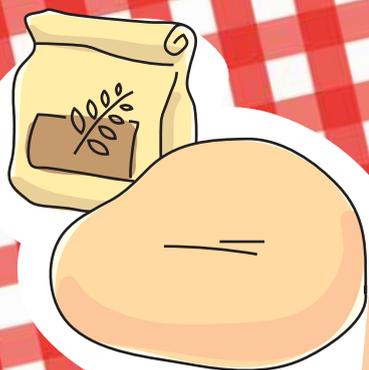
1 CUCHARADA
(15 ml)



1 CUCHARADITA
(7,5 ml)

*Toma nota de las medidas de tu cuchara medidora

Base para Pizza



INGREDIENTES

- 1/2 cucharadita de levadura (3,5 g)
- 1/2 cucharada de azúcar
- 3/4 taza de agua tibia
- 1/4 cucharada de sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 tazas de harina de trigo (240 g)
- 1 huevo

INSTRUMENTOS

De tu juguete:

- Taza medidora
- Cuchara medidora
- Mantel
- Rodillo
- Plato para pizza
- Batidora
- Cortador de pizza

De tu cocina:

- Servilleta absorbente
- Trapo limpio y húmedo

1. Vacía la levadura en la batidora junto con el azúcar y 1/2 taza de agua, mezcla hasta disolver completamente, deja reposar 10 minutos.



2. Agrega a la mezcla el aceite de oliva y la sal, revuelve.



3. Pon la mitad de la harina y mezcla bien.

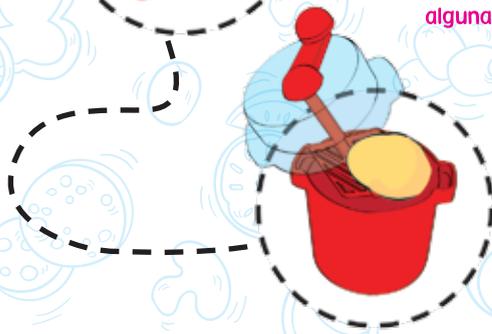


4. Añade poco a poco el resto de la harina mientras la amasas, notarás que la mezcla es cada vez más pegajosa.



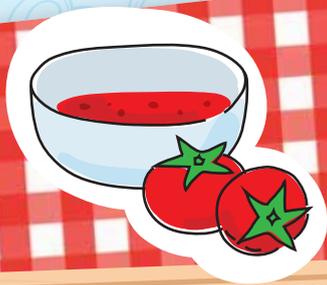
5. Vierte un poco de harina sobre tu mantel y pon la masa en él. Amasa con las manos y agrega el resto del agua, sigue amasando hasta que la mezcla deje de estar pegajosa.

Si tu masa está muy seca puedes agregar algunas cucharadas de agua tibia cuidado que tu masa no quede muy líquida.



6. Haz una bolita con la masa y añade un poco de aceite antes de ponerla en la batidora nuevamente. Tápala y deja reposar la masa durante 30 minutos.

Mientras la masa está reposando, prepara la salsa.



Salsa pizzera de tomate

A. Vierte el puré de tomate en la batidora limpia.

B. Agrega el aceite y la sal, revuelve.

C. Agrega el orégano y mezcla todo muy bien.

D. Continúa con los siguientes pasos para terminar tu masa antes de usar esta salsa.

INGREDIENTES E INSTRUMENTOS

- 210 g de puré de tomate condimentado
- 1 cucharadita de aceite de olivo
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de orégano al gusto
- Cuchara medidora
- Espátula pizzera
- Batidora



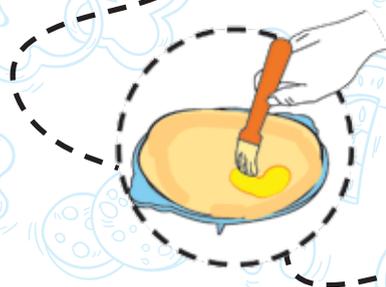
7. Sacas la masa de la batidora y extiéndela en el mantel con el rodillo, aplástala hasta llegar a un espesor de aproximadamente 1 mm

8. Empapa una servilleta de papel en aceite de oliva y engrasa el plato para pizza, esto servirá para que la masa no se pegue al plato.



9. Coloca el plato, que incluye tu estuche, de cabeza sobre la masa extendida en el mantel y corta (con ayuda de tu cortador de pizza) siguiendo el contorno del plato.

10. Dale la vuelta al plato y coloca la masa con forma circular sobre el platito. Usa el cortador para marcar las rebanadas.

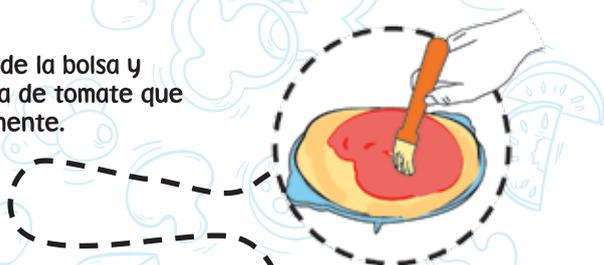


11. En otro recipiente (de tu casa) vierte el huevo y mezcla la yema con la clara. Aplica el huevo sobre toda la superficie de la masa como si lo estuvieras pintando con un pincel.

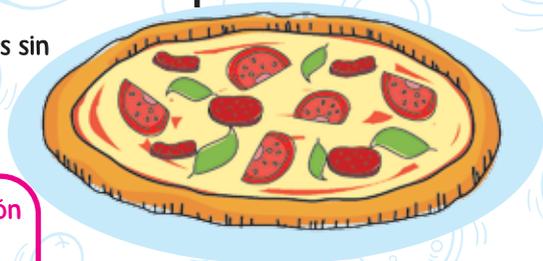
12. Mete el platito con la masa dentro de una bolsa de plástico y ponlo en el microondas por 1 minuto, pide a un adulto que saque el plato con cuidado ya que está **MUUUY CALIENTE**.



13. Retira el plato de la bolsa y unta la Salsa pizzera de tomate que ya hiciste anteriormente.



14. Agrega los ingredientes que más te gusten; en la siguiente página te damos algunos tips. Luego mételo al horno de microondas por 1 minuto más sin la bolsa y ¡LISTO!



Nota: El tiempo de cocción de la masa puede variar según los ajustes de tu horno de microondas.

Y si tienes horno convencional...

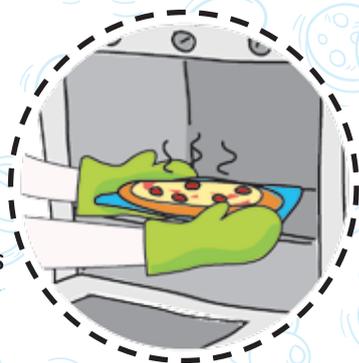
Sigue las instrucciones hasta el **PASO #7** y sigue los siguientes pasos.

1. Corta tu masa sobre el mantel de silicón con el cortador grande de oso o de pez (página 11). Precalienta el horno a 200°C

2. Mete tu masa al horno por 3 minutos y pide ayuda de un adulto para retirarla, que use guantes de cocina y tome el mantel por las orillas para no quemarse. Coloca los ingredientes que se te antojen.

3. Vuelve a meter tu pizza, ahora por 8 minutos y retira. ¡LISTO!

¡OJO! PIDE AYUDA A UN ADULTO ANTES DE USAR EL HORNO CONVENCIONAL.



Decoración

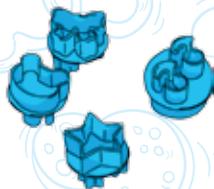
Ahora que ya dominas el arte de hacer pizzas ¡es hora de experimentar!

Tu juguete incluye cortadores con diferentes figuras, utilízalos para crear increíbles diseños en tus pizzas, corta los ingredientes, juega con los colores y las texturas, y por si aún no estás muy seguro de cómo comenzar... acá te dejamos algunas ideas.

Prueba cortando un quesito con el cortador que más te guste



También puedes intentar cortar rebanadas de jamón, pepperoni, salchichas, pimienta, etc.



NOTA: Para retirar las figuras que cortaste del cortador puedes usar un mondadientes, empujando por los orificios internos. Procura hacerlo con cuidado para no romper la figurita.



Recetas

Aquí te daremos algunas ideas para crear deliciosas pizzas. No olvides que éstas son solo algunas opciones, usa tu imaginación para crear nuevas y creativas pizzas con los ingredientes que más te gusten.

~ Pizza Jitomato Contentito ~



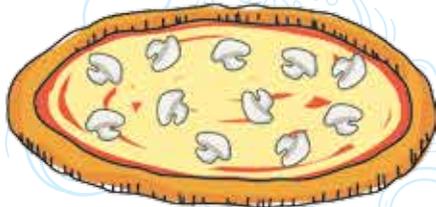
INGREDIENTES:

- Salsa pizzera de jitomate
- Jitomate cherry partido en 4
- Queso mozzarella rallado
- Aceite de oliva
- Albahaca

INGREDIENTES:

- Salsa pizzera de jitomate
- Champiñones rebanadas
- Aceite de oliva
- Queso mozzarella rallado

~ Pizza Caprichosa ~



INGREDIENTES:

- Salsa pizzera de jitomate
- Aguacate
- Tocino
- Jamón
- Queso mozzarella rallado

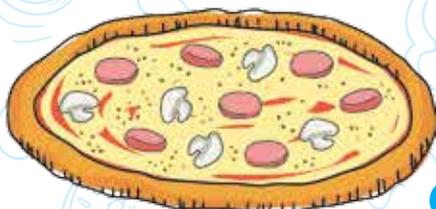
~ Pizza Mexicana ~



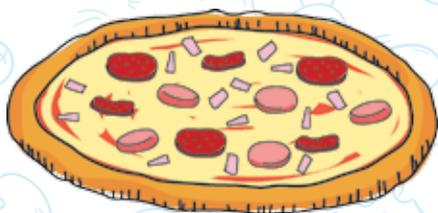
INGREDIENTES:

- Salsa pizzera de jitomate
- Salchichas cóctel
- Champiñones frescos
- Queso mozzarella rallado
- Aceite de oliva
- Pimienta

~ Pizza Rústica ~



~ Pizza Suprema ~



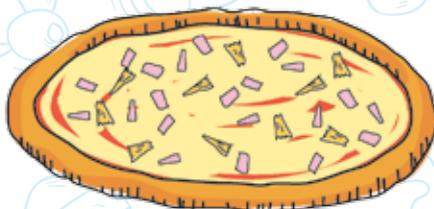
INGREDIENTES:

- Salsa pizzera de jitomate
- Salami
- Jamón
- Salchichas cóctel
- Queso mozzarella rallado

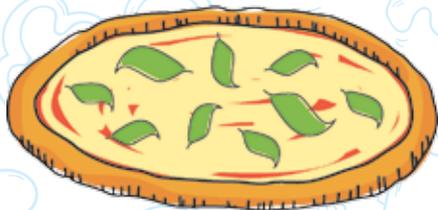
INGREDIENTES:

- Salsa pizzera de jitomate
- Piña en trocitos
- Jamón cortado en cuadritos
- Queso mozzarella rallado

~ Pizza Hawaiana ~



~ Pizza Margarita ~



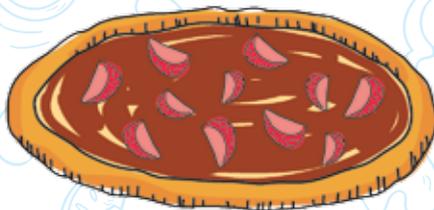
INGREDIENTES:

- Salsa pizzera de jitomate
- Queso mozzarella rallado
- Albahaca
- Aceite de oliva

INGREDIENTES:

- Nutella
- Fresas picadas

~ Pizza de Fresas Chocولاتas ~



¡Pizza de Figuras!

Y si las pizzas redondas se te hacen aburridas ¡También puedes hacerlas de figuras! En este estuche incluimos dos cortadores de figuras con las que podrás transformar tus pizzas en algo divertido. Aquí te damos unos tips pero también prueba haciendo tus propias creaciones.

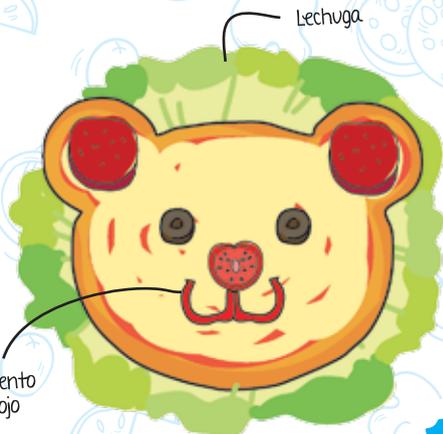
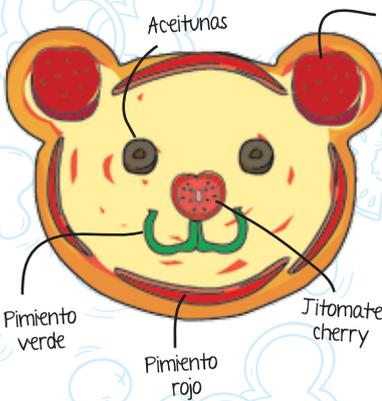
1. Primero prepara la Base para pizza hasta el PASO 7.

2. En el mismo mantel de silicón pon el molde sobre la masa y presiónalo para cortar la masa.

3. Retira la masa excedente y continúa desde el paso 11 para hornear.



Molde de Oso



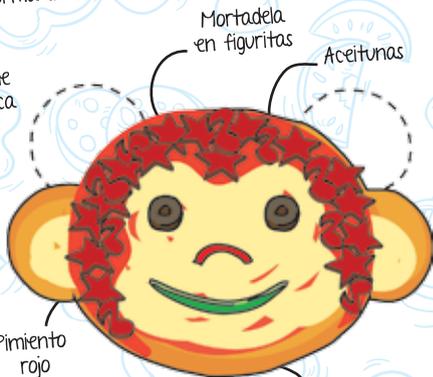


Aceitunas

Jamón en forma de corazón

Hojas de albahaca

Pimiento verde



Mortadela en figuritas

Aceitunas

Pimiento rojo

Pimiento verde

Molde de Pez



Albahaca

Pimiento rojo

Jamón cortado en figurita

Pimiento verde

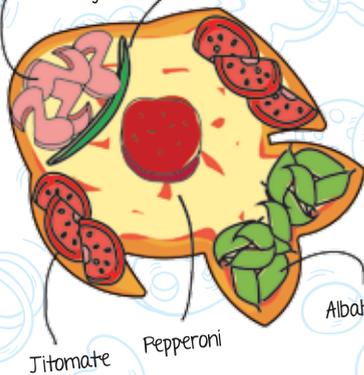
Jamón cortado en figurita

Pimiento verde

Aceituna

Piña

Jitomate



Albahaca

Jitomate

Pepperoni



Durazno

Positas

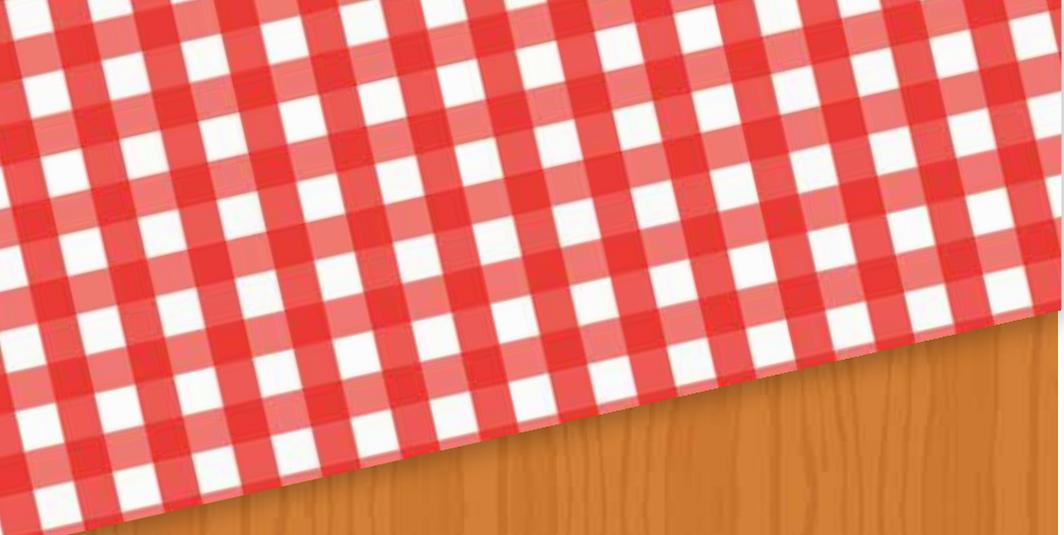
Crema de avellana (NUTELLA)

Coco rayado

Piña

NOTAS

A notebook page with a light blue background featuring a pattern of various fruits and vegetables like watermelon slices, kiwis, and mushrooms. The page has a white header with the word 'NOTAS' in red. Below the header are 15 horizontal red lines for writing.



Hecho en México por:
ALGARA S.A. de C.V.
Camino Real de Toluca #154,
Col. Bellavista, Delegación Álvaro Obregón,
C.P. 01140, México, Ciudad de México.
R.F.C. ALG670404QE3
TEL. 2636 3770 FAX. 55151249
Visítanos en: www.mialegría.com.mx
y escríbenos a: club@mialegría.com.mx

IMPRESO EN LITOFORZA 2017

ADVERTENCIA: No recomendado para
menores de 6 años.