

PIZZA JITOMATE CONTENTO

Decora con:

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

PIZZA RUSTICA

Decora con:

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

PIZZA MEXICANA

Decora con:

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

PIZZA CAPRICIOSA

Decora con:

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

PIZZA MEXICANA

Decora con:

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

PIZZA MARGARITA

• Salsa pizzera de jitomate

- Queso mozzarella rallado
- Albahaca
- Aceite de oliva

Ahora es tu turno, tu imaginación es el límite, prueba todas las combinaciones que se te ocurra, también puedes hacer pizzas dulces, en lugar de usar salsa pizzera puedes usar, nutela, mermelada, miel etc y decorar con fruta.

**HELLO KITTY®
AND FRIENDS**

by **Sanrio®**

© 2024 SANRIO CO., LTD.
Used Under License.
www.sanrio.com.br



SIL-001469

Hecho en México por:
ALGARA S.A. de C.V. Camino Real de Toluca #154,
Col. Bellavista, Alcaldía Álvaro Obregón, C.P. 01140,
México, Ciudad de México.
R.F.C. ALG670404QE3
TEL. 55 2636 3770

Visítanos en: www.mialegria.com.mx
Y escríbenos a: club@mialegria.com.mx

IMPRESO EN LITOFORZA 2024
**¡ATENCIÓN! UTILIZAR BAJO LA VIGILANCIA DE UN
ADULTO**

El no respetar estas indicaciones lo expondría a riesgos inherentes al abuso del juguete. Mantener fuera del alcance de los niños menores a la edad recomendada.



Escanea el código QR y
SÍGUENOS en nuestras
REDES SOCIALES



@mialegriajuguetes



Mialegría

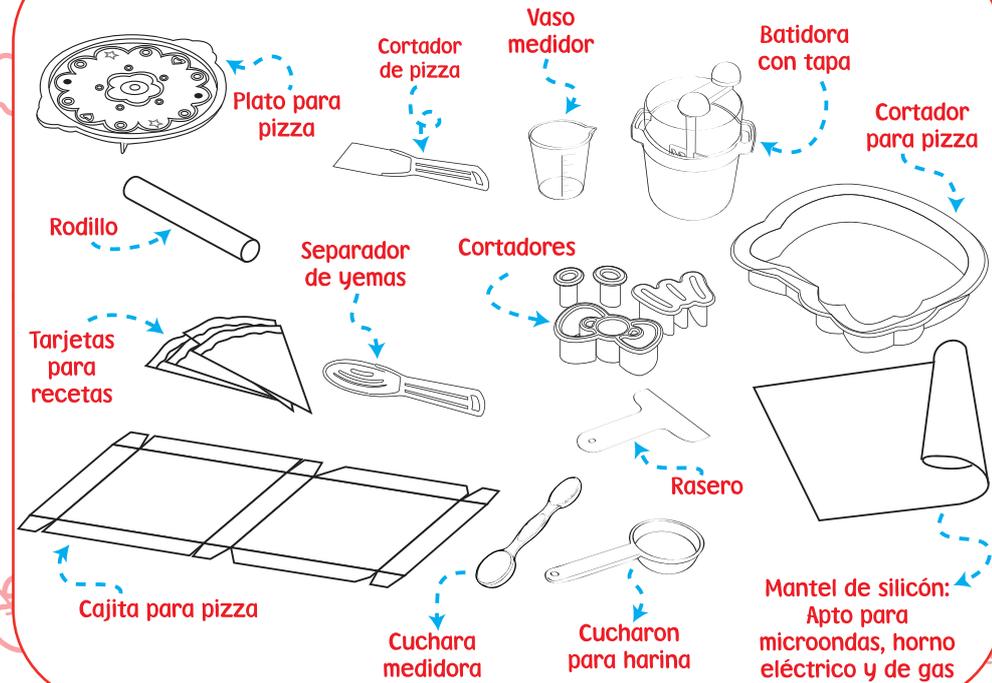
#2411

**HELLO KITTY®
AND FRIENDS**



INSTRUCTIVO

CONTENIDO :



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

Con tu estuche de "Fábrica de pizzas" de Mi Alegría, podrás hacer pizzas como todo un profesional. En este recetario 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.

Reglas del buen cocinero

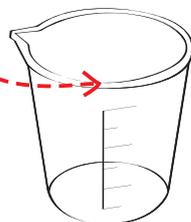
- Recuerda que es importante mantener tu mesa de trabajo ordenada y limpia mientras cocinas.
- Lávate muy bien las manos antes de comenzar a cocinar.
- Ten un trapo limpio y húmedo a la mano por si te ensucias mientras cocinas.
- Al terminar limpia los utensilios de cocina que utilizaste y guarda los 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 adulto asistente.

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

Llena hasta aquí para medir 1 taza



1 Cucharada (15 ml)



1/2 Cucharada (7,5 ml)

*Toma nota de las medidas de tu cuchara medidora

MICROONDAS

Pregunta a tu adulto asistente de cuántos watts es tu microondas, pueden encontrar esta información en la etiqueta posterior del aparato, en la parte de "potencia de salida", para este instructivo se tomó como referencia uno de **600 W**

500 W	600 W	700 W	800 W
72 s	60 s	55 s	48 s
900 W	1000 W	1250 W	
42 s	30 s	24 s	

*s = segundos

BASE PARA PIZZA



INGREDIENTES

- 1/2 Cucharada de levadura en polvo (7,5 g) la consigues en tiendas de abarrotes y supermercados, de las marcas: Tradipan, Saf-Instant, Nevada, Yeast Bakerdream, Caputo etc.
- 1/2 Cucharada de azúcar
- 1/2 Taza de agua tibia
- 1/4 Cucharada de sal
- 1 Cucharada de aceite de oliva
- 10 Cucharones de harina de trigo (300 g)
- 1 Huevo

INSTRUMENTOS :

Instrumentos: De tu juguete:

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

Instrumentos: De tu cocina:

- Servilletas absorbentes
- 1 Tazón grande
- 1 Tenedor
- 1 Trapo limpio
- 1 Brocha de cocina
- 1 Bolsa de plástico

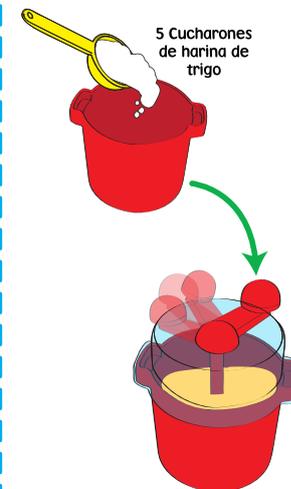
1. Vacía la levadura en la batidora junto con una cucharada de harina, el azúcar y el agua, mezcla hasta disolver completamente, deja reposar 10 minutos.



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



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



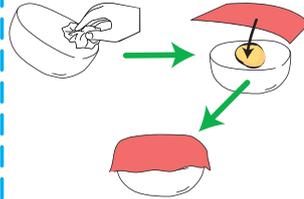
4. Si tu masa está muy dura, puedes agregar un poco de agua tibia, nosotros agregamos 1 cucharada.



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



6. Empapa una servilleta de papel en aceite y engrasa el tazón, coloca la bolita de masa dentro de el, tápala con el trapo y deja reposar durante 30 minutos en un lugar cálido.



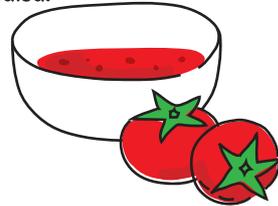
Mientras la masa está reposando, prepara la salsa.

SALSA PIZZERA DE TOMATE

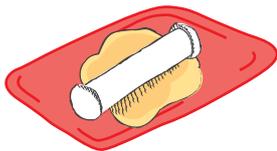
INGREDIENTES E INSTRUMENTOS

- 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

- 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.



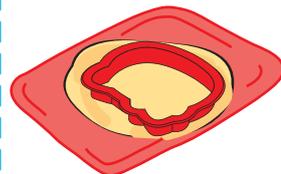
7. Saca la masa del tazón y extiéndela en el mantel con el rodillo, aplastándola hasta llegar a un espesor de aproximadamente 1 cm



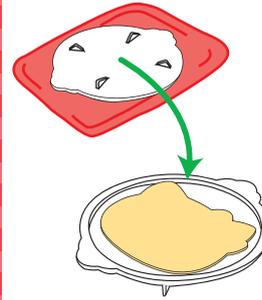
8. Empapa una servilleta de papel en aceite de oliva y engrasa el plato para pizza, esto servirá para que la masa no se pegue al plato.



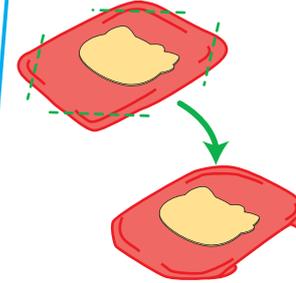
9. En el mismo mantel de silicón pon el molde sobre la masa, presiónalo para cortar la masa y retira el excedente.



10. Opción 1: on cuidado, coloca el plato sobre tu pizza y dale vuelta de manera que la masa quede sobre el y el moño de kitty quede del lado derecho.



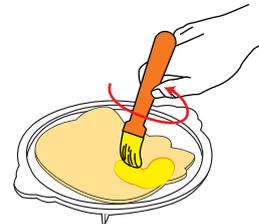
Opción 2: Puedes hornear tu pizza directo en el tapete de silicón y darle vuelta con cuidado una vez que este cocida, solo dobla las esquinas para permitir que tu pizza gire dentro del microondas.



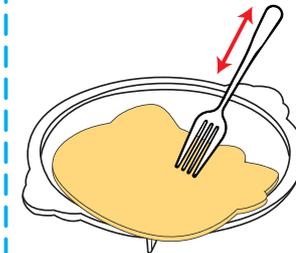
11. En la taza limpia, separa la clara de la yema del huevo. Una vez que tengas aparte la yema mézclala con el tenedor.



12. Aplica el huevo sobre toda la superficie de la masa como si lo estuvieras pintando con un pincel.



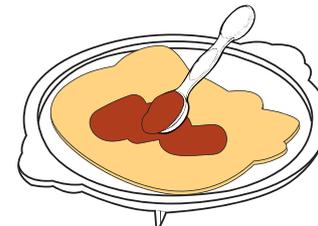
13. Con el tenedor limpio pincha la masa, esto evitará que la masa se infle demasiado.



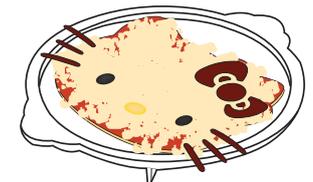
14. Mete el platito con la masa dentro de una bolsa de plástico y ponlo en el microondas por 1 minuto, pide a un adulto que saque el plato con cuidado ya que está **MUUY CALIENTE.**



15. Retira el plato de la bolsa y unta la salsa pizzera de tomate que ya hiciste anteriormente.



16. 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!



Y SI TIENES HORNO CONVENCIONAL...

Sigue las instrucciones hasta el PASO #13 y sigue los siguientes pasos.

1. Con ayuda de un adulto precalienta el horno a 200°C

2. Coloca tu pizza dentro del horno:
Opción 1: colócala directamente sobre tu mantel y métela al horno.
Opción 2: colócala en una bandeja apta para horno, esto hará que quede más uniforme. Deja el tapete de silicón para que tu pizza no se pegue a la bandeja.

3. Hornea 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.

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

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



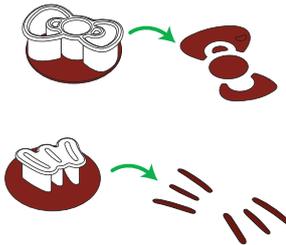
DECORACIÓN

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

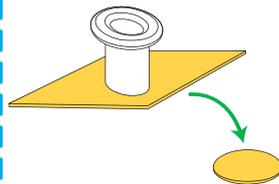
Tu juguete incluye cortadores para hacer los detalles de tu Kitty utilízalos para crear increíbles diseños en tus pizzas, corta los ingredientes, juega con los colores y las texturas, y por si aún no estás muy seguro de cómo comenzar... Acá te dejamos algunas ideas.

1. Prueba cortando:

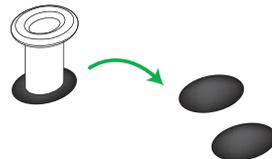
Jamón o peperoni para el moño y los bigotes.



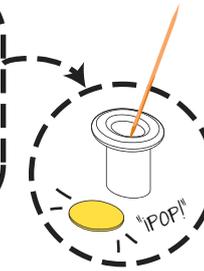
Queso amarillo o pimientos para la nariz.



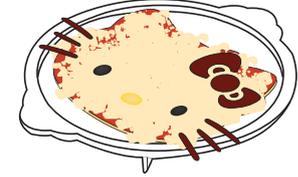
Aceitunas negras para los ojos, también las puedes usar cortadas a la mitad.



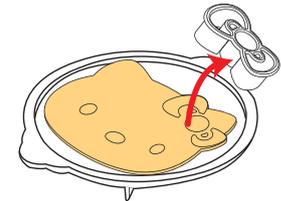
NOTA: Para retirar las figuras que cortaste del cortador puedes usar un palillo, empuja por los orificios internos. Procura hacerlo con cuidado para no romper la figurita.



2. Acomoda los recortes sobre tu pizza:



TIP: También puedes usar los cortadores para marcar directamente tu pizza y acomodar sobre ellas otro tipo de ingredientes.



PIZZAS REDONDAS

1. Prepara tu pizza con normalidad, hasta el paso 8.



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



3. Sigue a partir del paso 11.



RECETAS

Aquí te daremos algunas ideas para crear deliciosas pizzas. No olvides que éstas son solo opciones, crea todas las que imagines tus ingredientes favoritos.

PIZZA HAWAIANA

Decora con:
• Salsa pizzera de jitomate
• Piña en trocitos
• Jamón cortado en cuadritos
• Queso mozzarella rallado

PIZZA SUPREMA

Decora con:
• Salsa pizzera de jitomate
• Salami
• Jamón
• Salchichas cóctel
• Queso mozzarella rallado

PIZZA MARGARITA

Decora con:
• Salsa pizzera de jitomate
• Jitomate cherry partido en 4
• Queso mozzarella rallado
• Aceite de oliva
• Albahaca