

BUTIFARRA

CON PATATAS



RECETA
DISEÑADA

para impresora 3D
de alimentos



INGREDIENTES



Butifarra

400g



Caldo de carne

120ml



Patatas

2 medianas



Mantequilla

10-15g



Leche

50ml



Pimienta

Al gusto



Sal

Al gusto



Gelificante

opcional



MATERIALES



Trituradora de
alimentos



Vaporera



Tubos de impresora 3D

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



Contiene leche

(si se utiliza en la elaboración del puré)



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



ELABORACIÓN

1



Hacer la butifarra en la sartén

2



Triturar la butifarra con el caldo de carne

3



Cocer y pelar las patatas

4



En otro recipiente añadir las patatas, leche, mantequilla, sal y pimienta

5



Triturar hasta obtener una mezcla suave y homogénea

6



Añadir las elaboraciones a los tubos de la impresora

7



Imprimir

CONSEJOS ✓

Consumir templado para mejor sabor y textura. Acompañar con una salsa suave si se desea