

RATATOUILLE



RECETA
DISEÑADA

para impresora 3D
de alimentos



INGREDIENTES



Calabacín

2



Berenjena

2



Pimiento

2



Aceite de oliva

Al gusto



Pimienta

Al gusto



Sal

Al gusto



Espesante



MATERIALES



Horno



Trituradora de
alimentos



Tubos de impresora 3D



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES

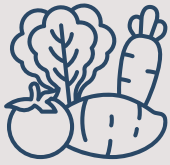


MOLUSCOS



ELABORACIÓN

1



Cortamos las verduras

2



Ponemos en las bandejas y añadimos aceite, sal y pimienta

3



Horneamos durante 45 min a 180°C

4



A mitad de cocinado, añadimos un vaso de agua a cada bandeja

5



Trituramos las verduras

6



Añadimos espesante si fuera necesario

7



Añadir las elaboraciones a los tubos de la impresora

8



Imprimir

CONSEJOS ✓

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