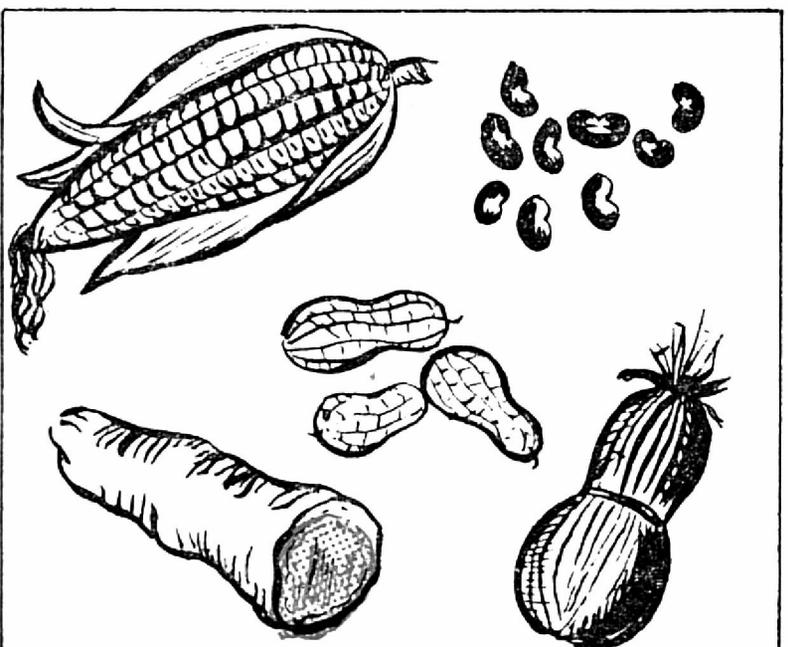
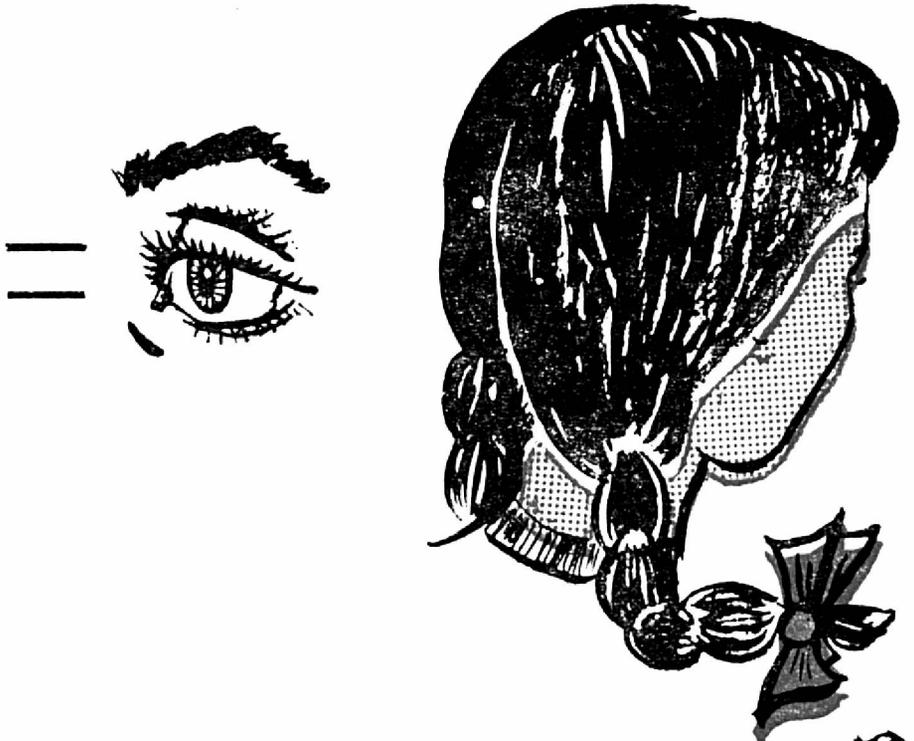
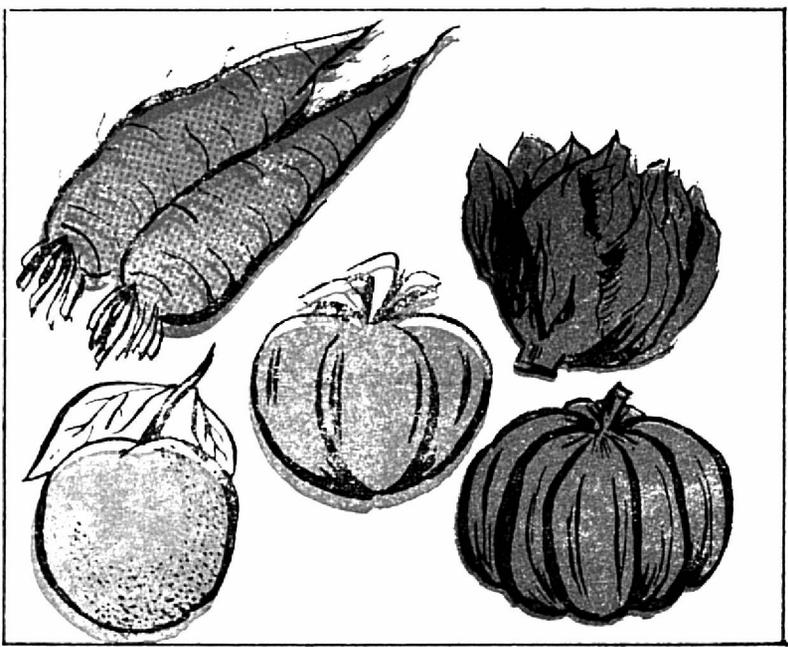
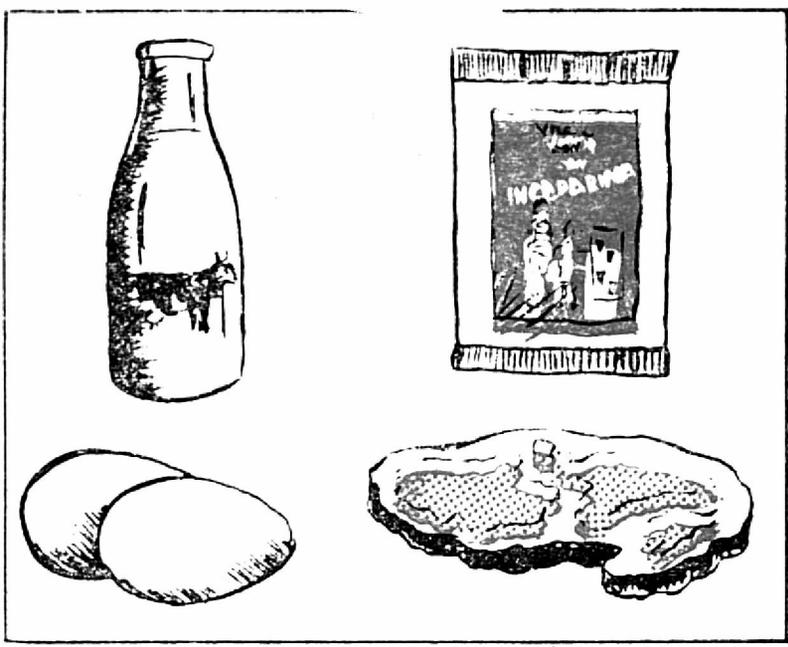
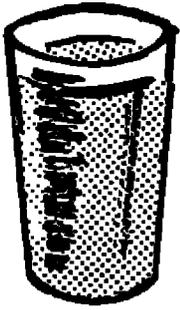


Esp  
INCAP  
F-2  
c.3

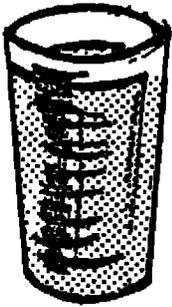


Recetario de Incaparina

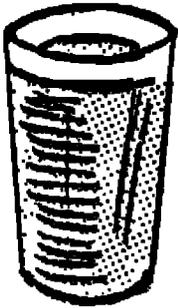
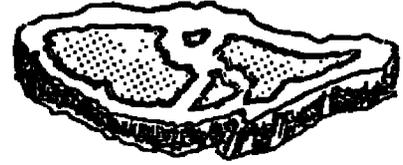




=



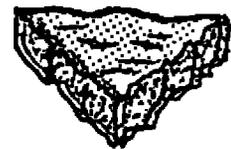
=



=



=



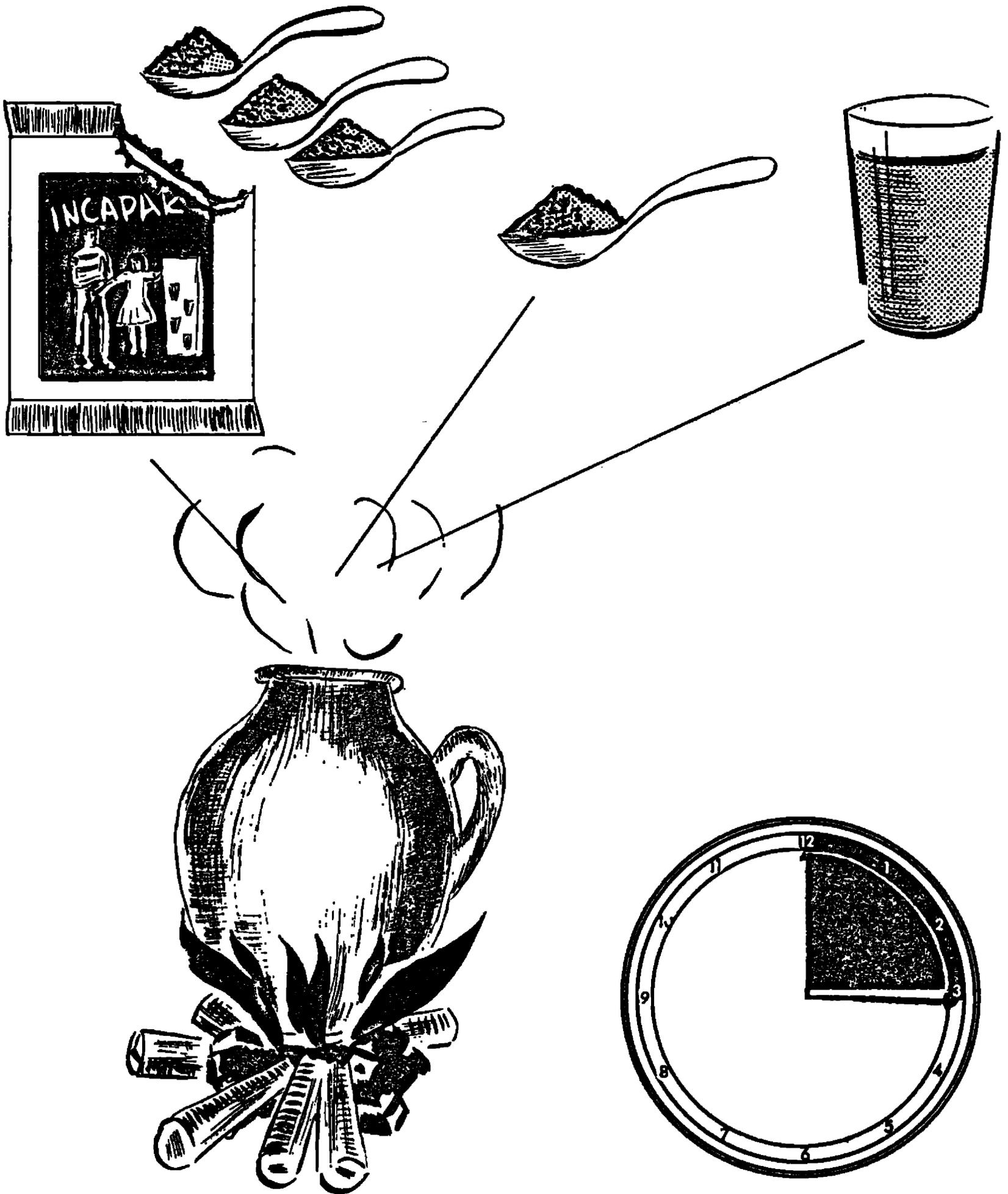
# **PURE DE INCAPARINA**

- 1.—** Deshacer 3 cucharaditas de Incaparina en un vaso de agua fría.
- 2.—** Echele una cucharada llena de azúcar o un pedazo de rapadura (panela).
- 3.—** Ponerla al fuego hasta que de 7 hervores (15 minutos).
- 4.—** Muévela constantemente con una paleta, hasta que quede como sopa o como puré.

Puede iniciar la alimentación del niño con puré de Incaparina a los 4 meses de edad una vez al día, preferiblemente a las 4 de la tarde.

Désela al niño con una cucharadita pequeña al medio de la lengua para que la trague mejor.

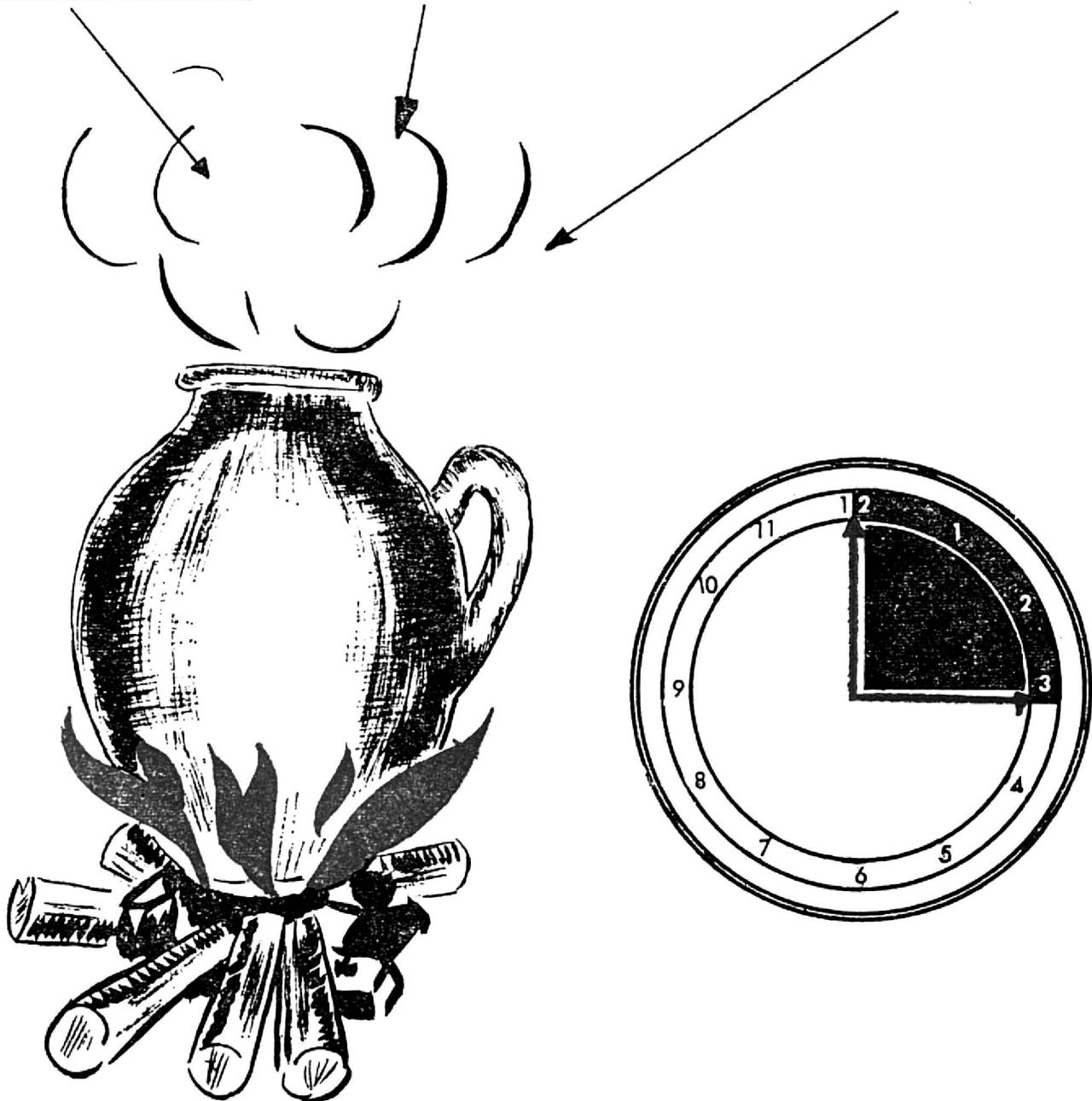
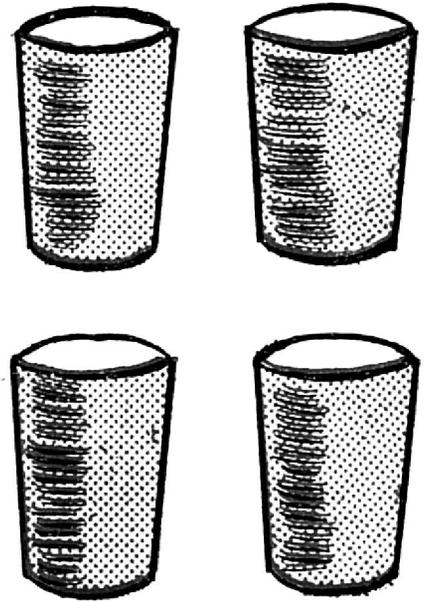
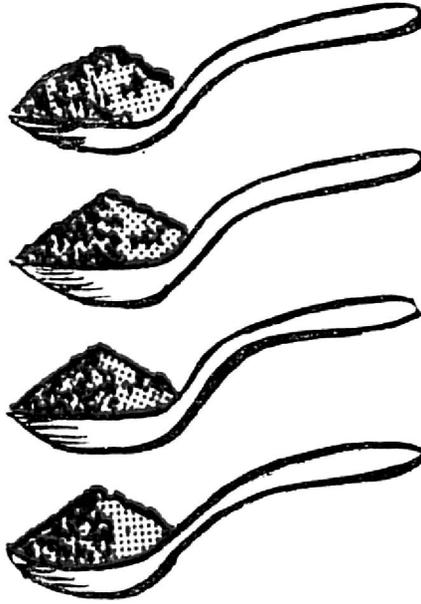
# PURE DE INCAPARINA



# ATOLE DE INCAPARINA

- 1.— Deshacer un Sobre de Incaparina en 4 vasos de agua fría.
- 2.— Echarle 4 cucharadas de azúcar o un pedazo de rapadura (panela).
- 3.— Agréguele una rajita de canela.
- 4.— Más unos granitos de sal.
- 5.— Ponerla al fuego hasta que de 10 hervores (15 minutos).
- 6.— Muévala cada rato.
- 7.— Si desea agréguele chocolate o aníz en vez de la canela.
- 8.— Un Sobre de Incaparina es igual a 4 cucharaditas llenas de Incaparina, da 4 vasos.

# ATOLE DE INCAPARINA

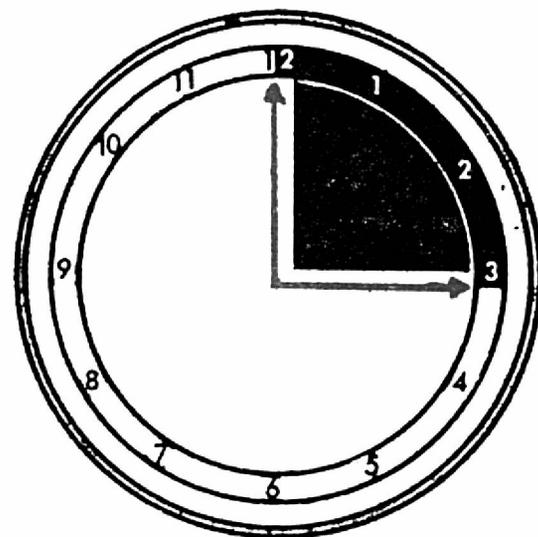
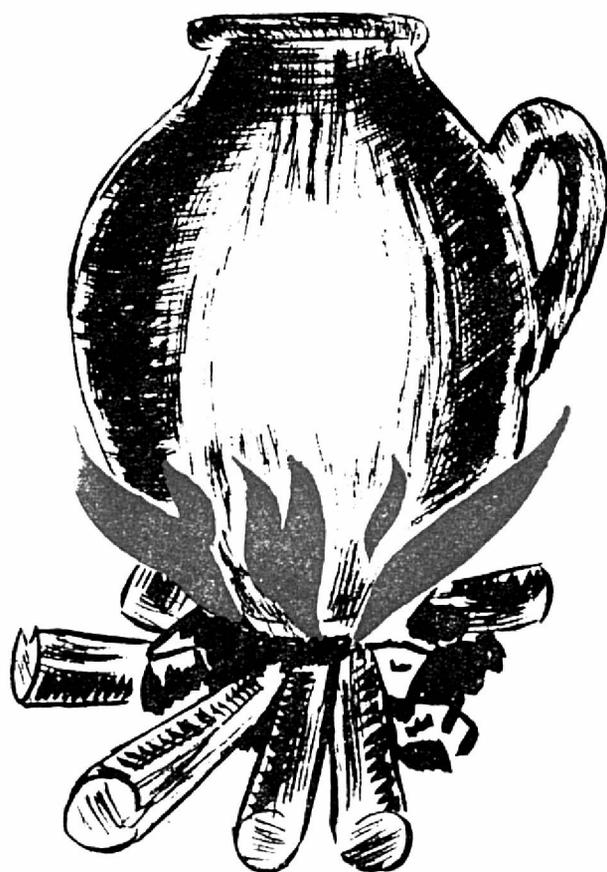
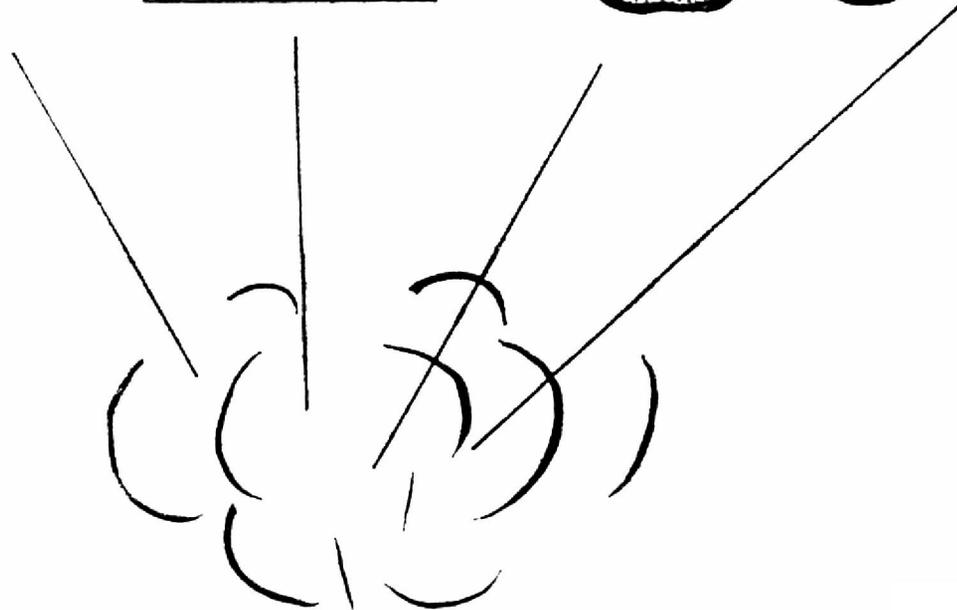
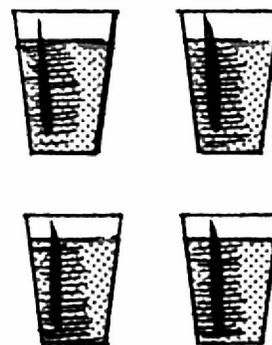
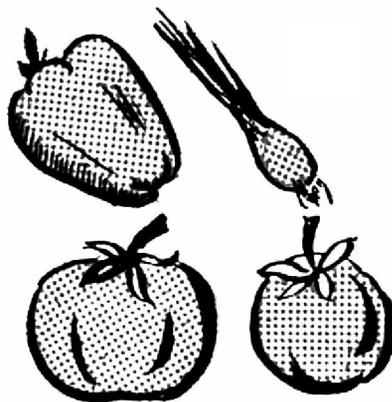


# FRIJOL CON INCAPARINA

- 1.—Poner a cocer los frijoles como se acostumbra.
- 2.—Deshaga un Sobre de Incaparina en una taza de agua fría.
- 3.—Echelo a la olla de frijoles y muévalo.
- 4.— Si quiere póngale tomate y cebolla picada.
- 5.— Póngalo al fuego y déjelo hasta que de 10 hervores (15 minutos).
- 6.— Muévalo cada rato.
- 7.— Si gusta puede colocarlos o hacerlos volteados.
- 8.— Un Sobre de Incaparina es igual a 4 cucharaditas llenas.

Receta para una libra de frijol.

# FRIJOL CON INCAPARINA



# **SOPA DE INCAPARINA Y VEGETALES**

**1.—** Deshacer un Sobre de Incaparina en 6 vasos de agua fría.

**2.—** Ponerla en el fuego y moverla constantemente.

**3.—** Echarle 3 zanahorias medianas en trocitos.

**4.—** Agréguele 3 papas picadas medianas.

**5 —** Tomate y cebollas también picados.

**6.—**Sal al gusto.

**7.—** Si desea una cucharada de aceite o manteca.

**8.—** Retírelo del fuego cuando la zanahoria ya está cocida.

**Puede agregarle un cubito de pollo o fideos. Pruébela.**