



PASTELERIA CANINA Y FELINA

Recetas saludables y
nutritivas para premiar

Diana Fonseca



PASTELERIA CANINA Y FELINA

Recetas saludables y
nutritivas para premiar

Diana Fonseca

4 fichas técnicas de alimentos utilizados

Ingredientes y recetas
avaladas por veterinario
experto en nutrición



AVENA



Minerales 100gr

Calcio, Fosforo
Hierro, Zinc
Iodo

Vitaminas 100gr

B1

B2

B3

Aminoacidos

Metionina, Lisina, Treonina

Beneficios

Sensacion de saciedad, super fibra, controla el peso, actua sobre la tiroides, evita cambios bruscos en la glicemia.

ideal para perros y gatos con sobrepeso, con hipotiroidismo, y diabetes.

HIGADO DE POLLO



Minerales 100gr

fosforo, hierro,
magnesio, potasio,
selenio, sodio, yodo,
zinc, cloro, calcio,
cobre y manganeso

Vitaminas 100gr

B12

B9

B2

B3

K

B6

Aminoacidos

ácido aspártico, ácido glutámico, alanina, arginina,
cistina, fenilalanina, glicina, histidina, isoleucina,
leucina, lisina, metionina, prolina, serina, tirosina,
treonina, triptofano y valina.

Beneficios y propiedades

Uno de sus principales beneficios es que ayudan a combatir la anemia, fortalece el sistema inmunitario, beneficioso para la piel, mejoran la visión.

ZANAHORIA



Minerales 100gr

potasio, fósforo,
magnesio, yodo, calcio

Vitaminas 100gr

A

K

C

E

Aminoácidos

triptófano, metionina e histidina

Beneficios y propiedades

es un alimento óptimo para regular la función
intestinal, ayuda a reducir el colesterol,
protege la piel

REMOLACHA



Minerales 100gr

hierro, yodo, fósforo,
zinc, magnesio,
potasio, cobre,
manganeso, calcio.

Vitaminas 100gr



Aminoácidos

prolina, serina, glutamina, glicina

Beneficios y propiedades

ayuda reduciendo la inflamación, ayudando al
corazón, protege el sistema digestivo, el
cerebro y los ojos



Capitulo 1

Implementos de cocina que necesitas

1. Moldes para muffins o cupcakes
2. Molde para Torta
3. Moldes para galletas
4. Tazas medidoras
5. Un rodillo
6. Recipiente para mezclas
7. Cuchara
8. Licuadora
9. Gramera

Bienvenida

Hoy en día existen en el mercado muchos snacks y complementos de comida para perros y gatos, algunos buenos y elaborados con productos aceptables, pero prácticamente todos son procesados industrialmente con muchos ingredientes artificiales y conservantes.

Nosotros cuidamos de nuestra alimentación comemos variado y poco procesado pero...¿y nuestras mascotas?

Esta es la pregunta que el equipo que forma Natural Taste nos hemos preguntado muchas veces ¿por qué no es así para nuestras mascotas? Por esta razón nació Natural Taste

Nuestra pasión es la nutrición y conocer los ingredientes que realmente son saludables, evitamos lo artificial y procesado, por eso creamos productos elaborados en casa, en nuestra propia cocina de forma artesanal.

Durante muchos años hemos tenido mascotas, en este momento tenemos un gato y dos perros de tamaños distintos, de raza y cruces de todo tipo, con inquietudes y necesidades diversas, ellos son los primeros que prueban nuestra pastelería 100% natural y nos dan su primera opinión.

Nuestro nutricionista veterinario nos ayudó en la creación de las recetas y nos contó todo lo relacionado con la salud, con las enfermedades provocadas por la alimentación y las restricciones para animales con limitaciones.

Por esto decidimos convertir nuestra pasión en un negocio y llegar a muchas otras personas, papas y mamás de perros y gatos con las mismas preocupaciones nuestras.

Sin embargo creemos que más personas deberían saber esto y aprender a alimentar a sus mascotas de forma natural y nutritiva, por esta razón creamos este curso así podemos llevar nuestro conocimiento a más familias con miembros de 4 patas.

Y si además piensas en hacerlo como negocio tal y como hicimos nosotros, aun mejor porque replicando las recetas que te vamos a enseñar en este curso juntos haremos la alimentación de nuestros peludos más saludable y más variada.

¡Bienvenido!



Capitulo 3

2

RECETAS DE GALLETAS SALUDABLES





Galletas de hígado de pollo y perejil

Ingredientes

100 gr de hígados de pollo
1 huevo
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de perejil deshidratado
3 1/2 tazas de harina de avena
1 taza de agua

Instrucciones

1. En una olla ponemos los 100gr de hígados de pollo y la taza de agua, llevamos a fuego medio hasta que se cocinen por 5 minutos.
2. Retiramos del fuego y con una licuadora manual o de base, licuamos muy bien.
3. Añadimos el huevo y volvemos a licuar.
4. Vertimos la mezcla en un recipiente, incluimos la cucharada de aceite de oliva y la cucharada de perejil deshidratado.
5. Con una cuchara o batidor manual revolvemos todo.
6. En este momento vamos a empezar a añadir la primera taza de harina de avena.
7. Revolvemos hasta que no quede ningún grumo.
8. Añadimos la segunda taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara o batidor.
9. Añadimos la tercera taza de harina de avena y volvemos a mezclar. En este momento la mezcla debe estar mucho más dura y seca.
10. Vertimos la última parte de harina de avena que sería 1/2 taza más y en este punto podemos empezar a mezclar y amasar con las manos dentro del recipiente.
11. Una vez sentimos una masa que no se nos pega en las manos, sacamos del recipiente y sobre un mesón limpio amasaremos para terminar de integrar toda la harina de avena.
12. Con un rodillo estiramos la masa dejándola de 1/2 centímetro de grosor.
13. Precalentamos el horno a 180°C.
14. Con los cortadores para galletas de nuestra elección formaremos las galletas hasta terminar con toda la masa.
15. En una bandeja para hornear colocamos las galletas y llevamos al horno por 25 minutos.



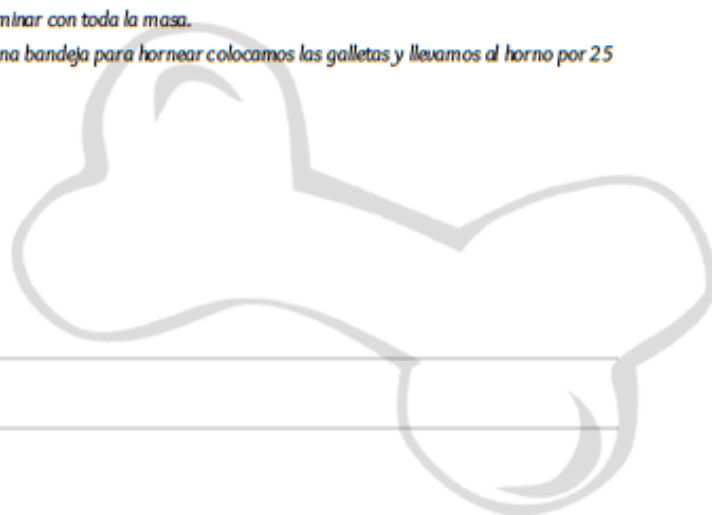
Galletas de carne de res y Remolacha

Ingredientes

30 gr de Carne de res molida
50 gr de remolacha
1 huevo
2 1/2 tazas de harina de avena
1 taza de agua

Instrucciones

1. En la licuadora ponemos la carne, el huevo, la remolacha y el agua, licuaremos todo
2. En un recipiente vertimos la mezcla
3. Añadimos la primera taza de harina de avena
4. Revolvemos con la cuchara hasta que no quede ningún grumo
5. Añadimos la segunda taza de harina de avena y volvemos a revolver con la cuchara
6. Vertimos la última parte de harina de avena que sería 1/2 taza más y en este punto podemos empezar a mezclar y amasar con las manos
7. Una vez sentimos una masa que no se nos pega en las manos, sacamos de recipiente y sobre un mesón limpio amasaremos para terminar de integrar toda la harina de avena
8. Con un rodillo estiramos la masa dejándola de 1/2 centímetro de grosor
9. Precalentamos el horno a 180°C
10. Con los cortadores para galletas de nuestra elección, formaremos las galletas hasta terminar con toda la masa.
11. En una bandeja para hornear colocamos las galletas y llevamos al horno por 25 minutos



COCINAR PARA LOS PELUDOS ES
DE LAS COSAS MAS
GRATIFICANTES QUE EXISTEN
PORQUE SOLO BATIENDO SUS
COLAS TE DICEN QUE LES GUSTO
Y QUE TE AMAN.

