

Tipo de Evento: CATERING INFANTIL. Opinión invitada de la Chef. Nancy de la Teja de Banquetes Luna.

Número de Invitados: 50 niños, 6 mamas.

INCLUYE:

- Barra de frutas y verduras con salsas de chamoy y tamarindo.

- Brochetas saladas y dulces.

- Sándwiches de figuras.

- Cuadros de gelatinas, y brownies.

Introducción:

Este catering infantil, es una manera divertida de hacer un bufete para los niños, jugando con texturas colores y sabores. Este tipo de bufete provoca en los niños el gusto propio por la creatividad en los alimentos; al mismo tiempo que usted como mamá alimenta y divierte a los niños, con una barra que es x demás colorida, rica y económica.

Vera lo fácil que es organizar una fiesta infantil, original, y saludable.

Empecemos dándoles la lista de lo que se va a necesitar, para poder montar esta barra:

1. Mesa de más o menos un metro de largo. Es importante que sea una mesa no muy alta para que los niños puedan alcanzarla sin problemas. Si no tiene una mesa tan larga, puede unir dos o tres.
2. Diferentes recipientes, para acomodar la comida, de preferencia transparentes para que luzcan los colores de las frutas y verduras. Puede usar cilindros, cuadrados, platos hondos, planos, chico, y grandes; aquí el chiste es que juegue con las figuras.
3. 2 piñas partidas x mitad; estas piñas se utilizaran para que usted pueda colocar las brochetas, clavadas en ellas.
4. Palitas o pinzas, o cucharitas, serán para ayudar a que los niños se sirvan la fruta.
5. 70 bolsas de celofán.
6. Un paquete de 100 palos de brocheta.

7. Platitos de preferencia de colores. Y pequeños.
8. 3 jarras para aguas frescas.
9. Vasos desechables de 8 onzas, de colores.
10. Servilletas de colores.
11. Tenedores desechables.
12. Para adornar, puede hacer la mesa temática, con manteles, globos etc. Del personaje favorito de sus hijos. Yo recomiendo globos de helio, que amarrara a las patas de la mesa para hacer para los niños la mesa bufete aun más llamativo.
13. 1.5 kg. Mango, 1.5 kg. Zanahoria, 1.5 kg. De jícama, 1.5 kg. De pepino, 1 piña pequeña, 1.5 kg. De manzana, y 1 sandia.
14. 500 mlt. De salsa chamoy.
15. 1 kg. Limones.
16. Chile en polvo.
17. Salsa de tamarindo. Esta puede hacerla usted natural, hirviendo 300grs. De pulpa de

tamarindo con azúcar, y 500mlt. De agua, hasta formar una salsa natural y espesa. Si lo considera necesario cuele la salsa.

18. 1 kg. De cacahuates.

19. 1 penca de plátanos.

20. 500grs. De fresas.

21. 200grs. De cobertura de chocolate con leche.

22. 3 kg. De pechuga de pollo limpia.

23. 50grs. De queso parmesano.

24. 3 kg. De salchicha de pavo, o cualquiera de su preferencia.

25. 500mlts. De cátsup.

26. 3 paquetes de pan de caja.

27. 500grs. De jamón, el que sea de su preferencia.

28. 20 rebanadas de queso amarillo.

29. 3 latas de atún. Con este atún hacer una ensalada simple, con mayonesa, alguna verdura de su gusto.

30. 500grs. De panela pasteurizada.

31. 5 cajas de gelatina todas de diferentes sabores, escoja colores que combinen con los del personaje con el que va a decorara su mesa, o a lo mejor del color de los vasos, y platos desechables, se trata de que sea colorida la mesa, pero tenga armonía.

32. Y por ultimo para realizar 50 pequeños brownies necesitara:

- o 150grs. De mantequilla.
- o 90grs. De chocolate obscuro (negro).
- o 30grs. De azúcar.
- o 150grs. De harina.
- o 1 ½ cucharadita de extracto de vainilla.
- o 1 ½ cucharadita de levadura en polvo.
- o 150grs. De nuez.

- o 3 huevos.

PROCEDIMIENTO GENERAL:

a) Las frutas y verduras que se encuentran en la posición 13, cortarlas de diferentes formas yo sugiero:

- o Mango en cuadros.
- o Zanahoria en bastones delgados y largos.
- o Jícama rallada.
- o Pepino en bastones sin semillas.
- o Piña en triángulos sin el centro.
- o Manzana en rodajas.

- o Sandía en cubos y sin semillas (lo mas que se pueda).

- b) Hacer brochetas de plátano con fresa y cubrirlas con la cobertura de chocolate, previamente suavizada en microondas.

- c) Cortar en cuadros medianos el pollo y pasarlo por sartén con sal pimienta. Después colocarlos en palos de brocheta, y terminar rociando un poco de parmesano. (esto se hace de esta manera solo para los niños, para que el pollo no quede pegado al palo de brocheta y el niño pueda lastimarse.)

- d) Cortar en trozos grandes las salchichas y pasarlas x un sartén.

NOTA: Las brochetas no es necesario que estén calientes, de hecho para los niños es preferible temperatura ambiente.

- e) Hacer sándwiches de jamón con queso y de atún con panela, y atún solo. Si cuenta con cortadores de galleta de diferentes figuras podrá cortar sus sándwiches con formas de flor, corazón etc. Si no cuenta con cortadores, con cuchillos quitar las orillas del pan, y hacer 4 cuadros o 4 triángulos por sándwich.

NOTA: puede usar pintura vegetal para darle colorido a sus sándwiches.

- f) Preparar las gelatinas en refractarios rectangulares, para después cortarlas en cuadritos.

- g) **RECETA DE LOS BROWNIES.**

- o Derretir el chocolate y la mantequilla en una olla a fuego bajo.

- o Retirar del fuego, y se le añade la levadura y la harina, previamente tamizada.
 - o Después se agrega el azúcar, la vainilla y las nueces.
 - o Se mezcla muy bien todo con un globo, y se le van agregando los huevos.
 - o Se hornean en un refractario rectangular, previamente en mantequilla do.
 - o Horno a 180° de 20 a 25 minutos, tiene que estar crujiente x fuera, suave x dentro.
 - o Cortar en cuadritos. Deberán salir 50 piezas pequeñas.
- h) Hacer aguas frescas, a su elección.

PONIENDO TODO JUNTO:

- Colocar la mesa con su mantel.
- Ir poniendo todos los elementos juntos. Primero en los recipientes las frutas y verduras que se cortaron de diferentes maneras. Colocar las palitas o cucharas una en cada fruta, y a su lado, los cacahuates, la salsa de chamoy, la de tamarindo, los limones, y las bolsas de celofán, para que los niños puedan servirse sus frutas y verduras dentro de su bolsita de celofán con el

toping que quieran.

- Después poner las 2 piñas partidas x mitas montadas en un plato, y usar su penacho para adornar. En la pulpa de estas piñas clavar las brochetas, tanto las dulces como las saladas. Por un lado de las brochetas saladas colocar la catsup, poner platitos, también cerca de las brochetas.

- En platos de diferentes tamaños, ir colocando los sándwiches.

- En otros platos de preferencia hondos, ir colocando los cuadritos de gelatina jugando con los colores.

- Faltarían los brownies. Y las aguas.

Notas:

Vea como con todos elementos su mesa va tomando una espectacular armonía, entre formas, olores y colores. Termine adornando con los globos.

No olvide colocar a todo lo largo de la mesa, servilletas, y tenedores.

FELIZ DIA DEL NIÑO.

Chef. Nancy de la Teja.

www.eventosybanquetesluna.com