



INGREDIENTES:

- **a partir de 11 meses**
- **para 6 raciones**
- 125 gramos de palitos de cangrejo
- 35 gramos de aceite de oliva
- 70 gramos de cebolla
- 500 gramos de tomates pera escurridos

- 4 huevos
- 30 gramos de harina
- 500 gramos de filetes de merluza sin piel ni espina (bien escurridos y secos)

ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de thermomix los palitos y **triturar 3 segundos a velocidad 4**. Verter en un cuenco y reservar.
2. Hacer un sofrito con el aceite, la cebolla y los tomates: Poner estos ingredientes en el vaso, y **trocearlos 6 segundos a velocidad 4 y a continuación programar 8 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 3 y medio**. Con la espátula, bajar las verduras hacia el fondo del vaso e incorporar el resto de los ingredientes junto con los palitos reservados.
3. Cerrar y **triturar 15 segundos a velocidad 6 y programar 7 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 3 y medio**.
4. **Transcurridos 4 minutos, subir la velocidad a velocidad 4**.
5. Acabado el tiempo y dejar bajar un poco la temperatura y **triturar después 15 segundos a velocidad 9**.
6. Forrar con papel de film (papel transparente de cocina) un molde de Plum Cake grande o uno en forma de pescado. Pincelar el fondo con un poco de aceite y verter la mezcla del vaso,

alisando la superficie y dando unos golpes sobre la encimera para que no queden burbujas de aire. Conservarlo en el frigorífico hasta el momento de servir.

Comentario:

En niños con antecedentes familiares de alergia o intolerancia, habría que retrasar su introducción hasta pasado el año y empezar con poca cantidad.

Esta imagen pertenece al libro de comida infantil de Vorwerk.