



La magia más poderosa  
es la de tu sonrisa en  
cualquier escenario.



# Cocina



## NUGGETS CON FORMA

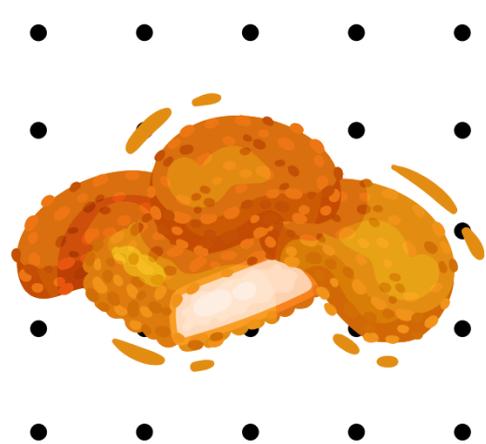
- Bote de menestra de verduras.
- Huevo.
- Carne de pollo picada.
- Sal de cebolla.
- Pan Panko (explicación en la receta para elaborarlo).
- Sal y pimienta.

## PIZZA GATO

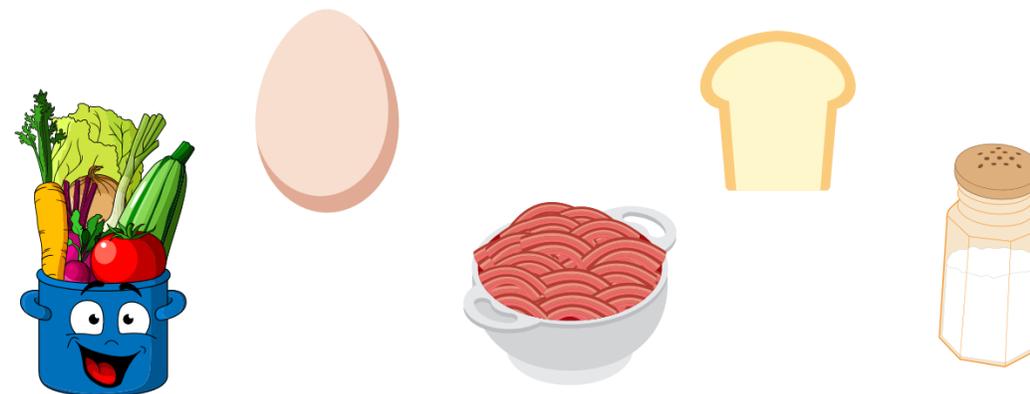
- Masa fresca para pizza.
- Salsa de tomate.
- Queso rallado.
- Queso de cabra.
- Aceitunas negras.
- Salchicha.
- Jamón cocido o pavo.
- Aceite y sal.

## PEZ DE HOJALDRE Y CHOCOLATE

- Masas de hojaldre de forma rectangular.
- Crema de avellanas y cacao.
- Chocolate blanco.
- Huevo.



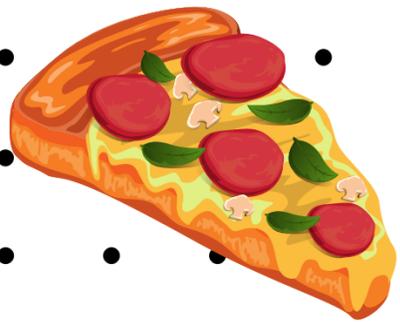
# Nuggets



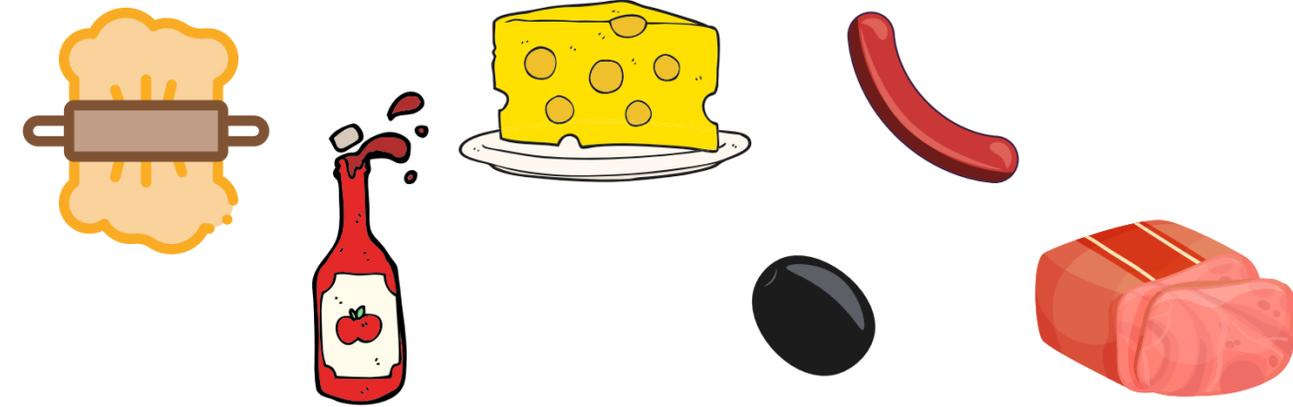
- Bote de menestra de verduras.
- 1 Huevo.
- 250g de carne de pollo picada.
- Sal de cebolla.
- 2 Tazas de miga de pan Panko (explicación en la receta para elaborarlo).
- Sal y pimienta.

1. Poner las verduras y el huevo en una batidora. Mezclar hasta que se conviertan en puré. Echar el puré en un tazón grande.
2. Agregar el pollo picado y la sal de cebolla. Mezclar con un tenedor hasta que estén bien unidos.
3. Pan Panko: poner directamente las rebanadas de pan de molde sin la corteza en una batidora o robot de cocina. Trituramos sin demasiada potencia para trozear el pan sin que quede excesivamente fino. Precalentamos el horno a 70° y de nuevo preparamos la bandeja de horno con papel sulfurizado para extender encima las migas. En 15 minutos lo tendremos preparado.
4. En una tabla de cortar grandes, extender una capa delgada de migas de pan panko, sal y pimienta.
5. Extender la mezcla de pollo sobre el pan panko y dejarla con 1,5 cm de espesor. Espolvorear más pan panko, sal y pimienta encima de la mezcla de pollo.
6. Utilizar un cortador de galletas para cortar el pollo en forma de estrella o la forma deseada..
7. Trasladar a una bandeja de horno ligeramente rociada con aerosol antiadherente para cocinar. Hornear en el horno precalentado a 200°C durante 14-16 minutos, o hasta que el pollo esté bien cocido.





# Pizza gato



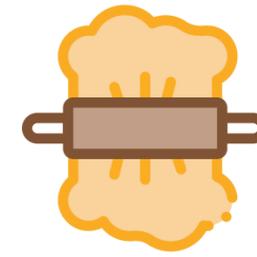
- 1 Masa fresca para pizza.
- 100ml de salsa de tomate.
- 70g de queso rallado.
- 50g de queso de cabra.
- 40g de aceitunas negras.
- 1 Salchicha.
- 60g de jamón cocido o pavo.
- Aceite y sal.

1. Con la ayuda de 1 cortador en forma círculo hacemos 4 minibases de pizza. Con la masa sobrante hacemos 8 triángulos pequeños que servirán para las orejas. Añadiremos 2 triángulos en la parte superior de cada círculo para las orejas.
2. Untamos las bases de las pizzas con 1 capa de tomate y distribuimos un poco de queso mozzarella rallado encima de cada base (si no le gusta, poner lonchas de queso cortadas).
3. Ponemos 2 rodajas finas de queso de cabra encima de cada base de pizza para hacer los ojos. Encima del queso de cabra ponemos 1 rodaja de aceituna negra.
4. Para la nariz ponemos 1 rodaja de salchicha y finalmente para la boca y los bigotes unas tiras de jamón cocido. Horneamos a 180° C hasta que la pizza esté cocida (durante unos 12-15 minutos).
5. ¡Y ahora solo queda disfrutar de esta deliciosa pizza para niños y adultos!





# Pez de choco



- 2 Masas de hojaldre de forma rectangular.
- 200g de crema de avellanas y cacao.
- 70g de chocolate blanco.
- 1 Huevo.

1. Pasamos ligeramente el rodillo por encima de las dos láminas de hojaldre. Cubrimos una lámina de hojaldre con una capa de crema de cacao y disponemos la otra lámina de hojaldre encima con mucho cuidado.
2. Cortamos las masas en forma de pez. Para ello, uno de los extremos de la masa lo redondeamos haciendo la cabeza. Y en el otro extremo cortamos el hojaldre en forma de la cola del pez. En la parte central, hacemos 8 tiras por ambos lados, sin que lleguen al centro.
3. Con las tiras hacemos tirabuzones con mucho cuidado, para simular el cuerpo del pez. Marcamos suavemente con un cuchillo el ojo, la boca y las líneas de la cola en el hojaldre, para que nos sirvan de guía más adelante. Pintamos con un poco de huevo batido todo el pez y horneamos a 200° C durante unos 13-15 minutos (hasta que esté dorado). Dejamos enfriar.
4. Deshacemos el chocolate blanco en el microondas a media potencia y pintamos el ojo, la boca del pez y decoramos la cola, siguiendo las marcas que hemos hecho anteriormente. Dejamos enfriar el chocolate blanco para que se endurezca y servimos.



# Manualidades



## PRISMÁTICOS TIBURÓN

- 2 Rollos de papel gastados.
- Tijeras.
- Témperas.
- Pegamento.
- Cuerda.

## TENIS EN CASA

- 1 Globo.
- 2 Platos de plástico.
- 2 Palitos de helado o palos.

## BARBAPAPAS

- Globos de colores.
- Harina.
- Rotulador negro.
- Pintura blanca.
- Píncel.
- Embudo.

# Prismáticos tiburón

- 2 Rollos de papel gastados.
- Tijeras.
- Témperas.
- Pegamento.
- Cuerda.

1. Debemos recortar dos triángulos enfrentados en uno de los extremos, con dientes en los bordes, para hacer la boca.
2. Luego recortar una aleta de cartón e insertarla en la parte superior haciendo una ranura.
3. Pintamos con témperas.
4. Pegamos los dos tiburones, hacemos dos agujeros para pasar la correa, ¡y listo!.



# Tenis en casa

- 1 Globo.
- 2 Platos de plástico.
- 2 Palitos de helado o palos.

1. ¿Qué es lo que hacen siempre los niños con los globos? ¡jugar a pegarle con la mano para que no caiga al suelo! Algo muy parecido al tenis, ¿verdad?
2. Para jugar todos juntos, podemos convertir el globo en una gran pelota y preparar dos raquetas con platos desechables y palitos de helado pegados por detrás, ¡así el juego será mucho más divertido!



# Barbapapas

- Globos de colores.
- Harina.
- Rotulador negro.
- Pintura blanca.
- Píncel.
- Embudo.

1. Coged un globo y rellenadlo de harina con la ayuda del embudo hasta obtener el tamaño deseado.
2. Cerrad con un fuerte nudo.
3. Dibujad la cara del Barbapapa en cuestión con rotulador y pintura blanca.



# A colorear



PERSONAJES

- Enlaces divertidos

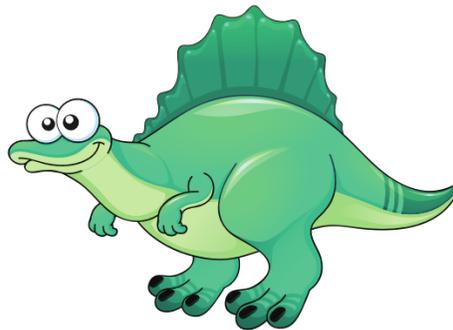
NÚMEROS

COMPLETA

# Enlaces divertidos

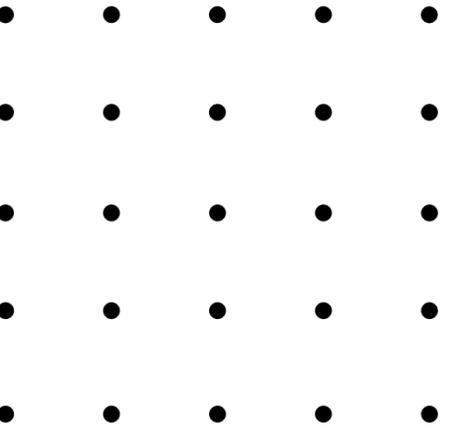


1. Ante la alta demanda de dibujos de todo tipo, hemos decidido incluir enlaces para que ellos mismos puedan seleccionar y escoger sus favoritos. ¡Pincha en cada imagen o en Disney y descubre!

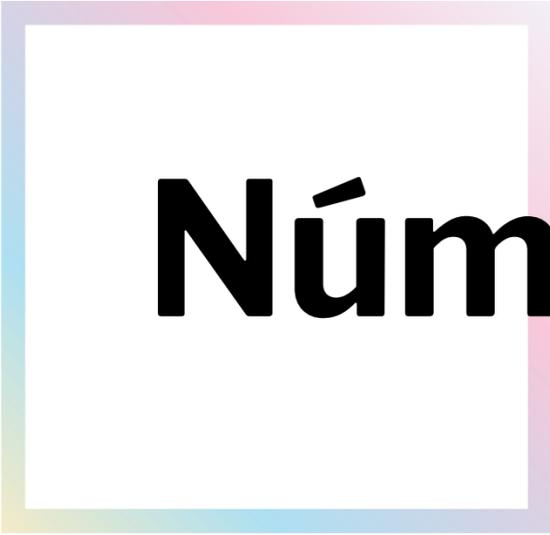


# Disney



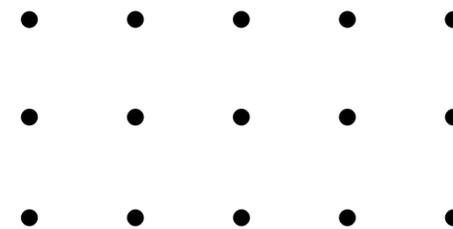


# Números



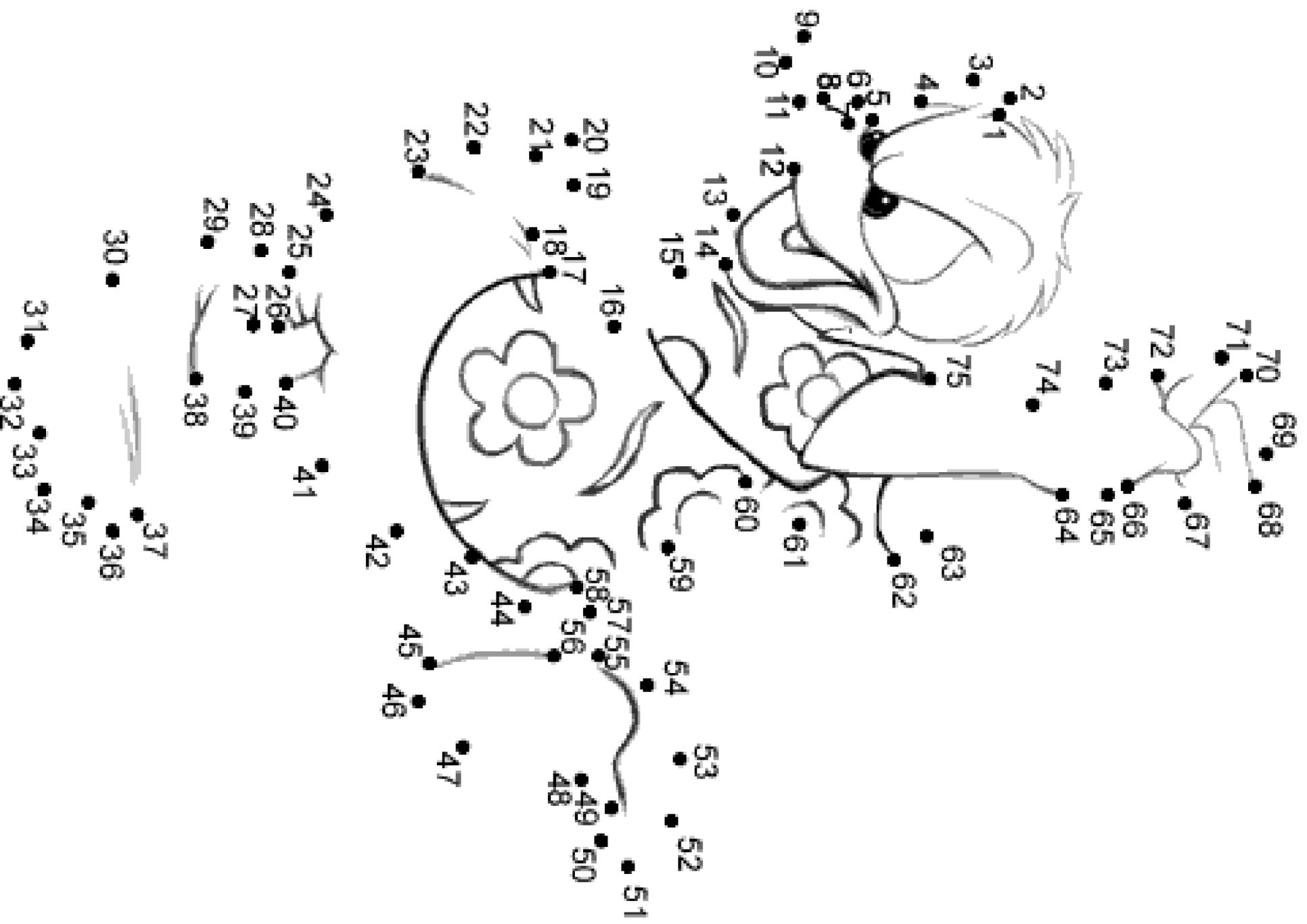
¿Te atreves a descifrar, completar y colorear nuestros dibujos?

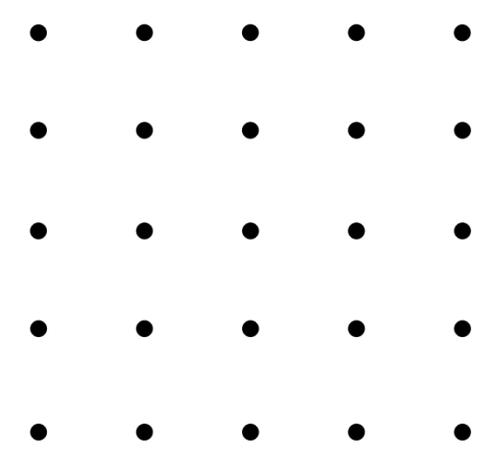
1. Pinta según los números para dar color a Tiger.
2. ¿Por qué está enfadado Donald? Colorea y adivina.





1. Negro 2. Naranja 3. Amarillo 4. Verde 5. Rosa



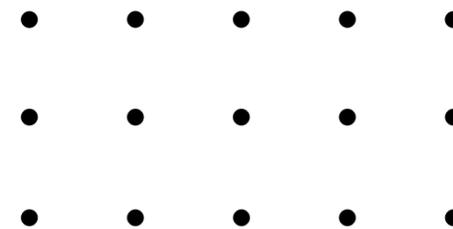


# Completa

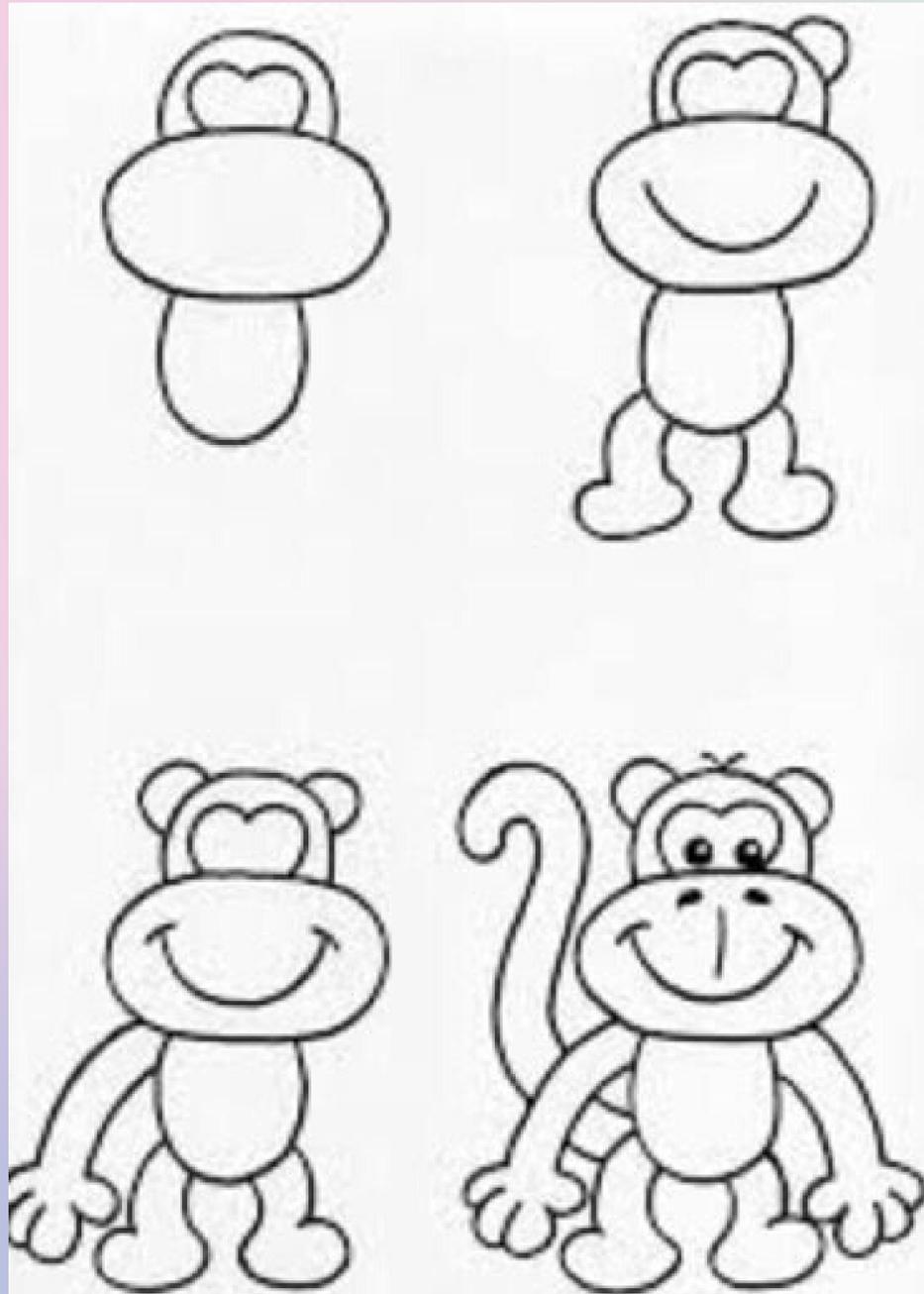


Completa y colorea.

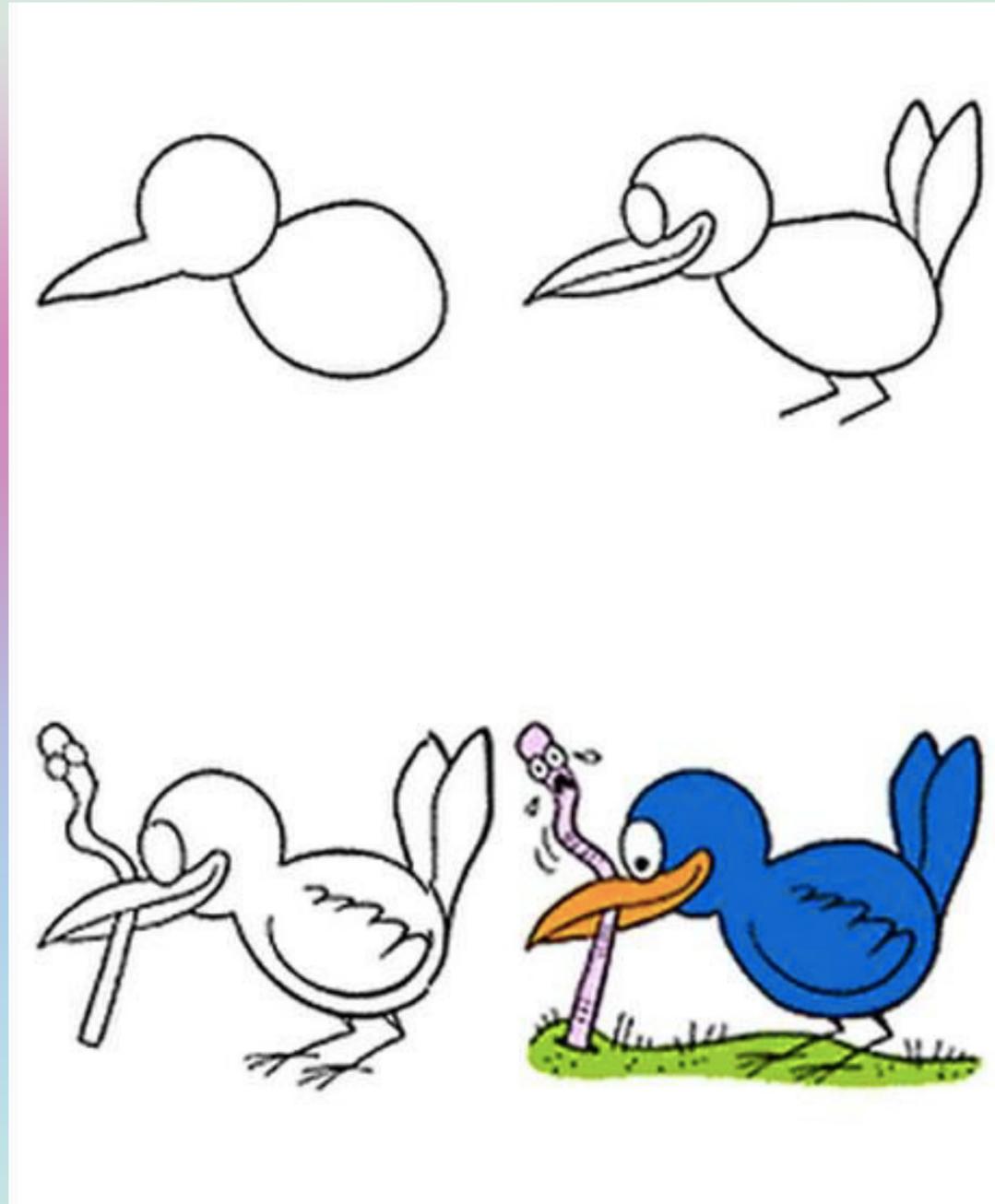
1. Completa las partes que le faltan al osito.
2. ¿Quieres dibujar tú? ¡Aquí te dejamos los pasos para que aprendas a hacer dibujos fáciles y de experto!



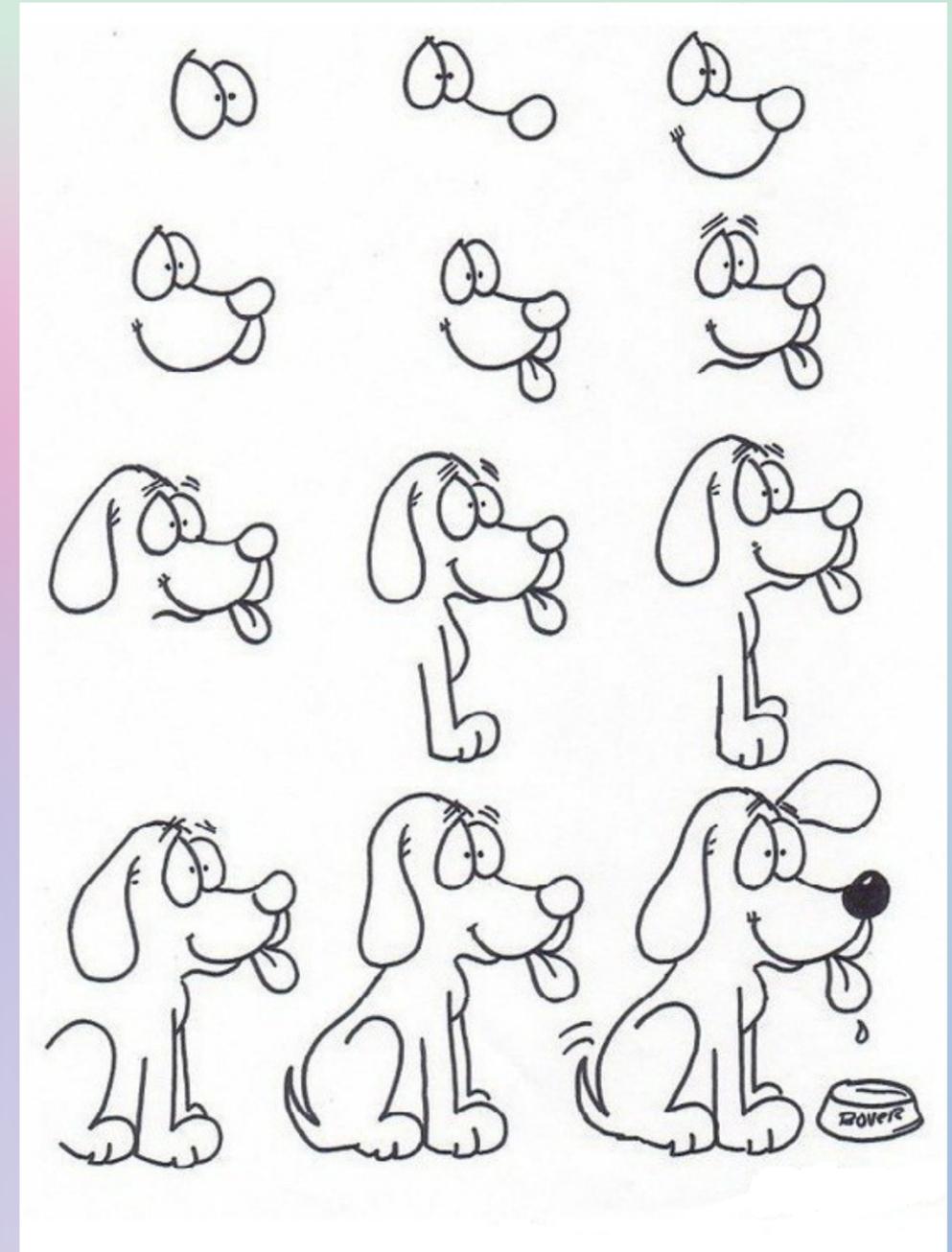




**Nivel 1**

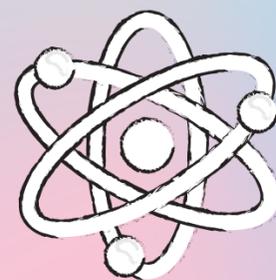


**Nivel 2**



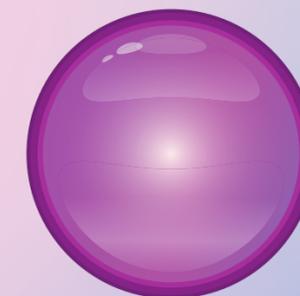
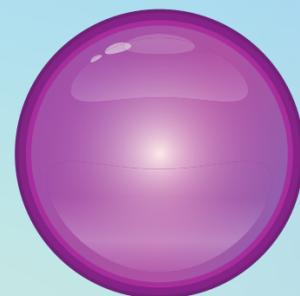
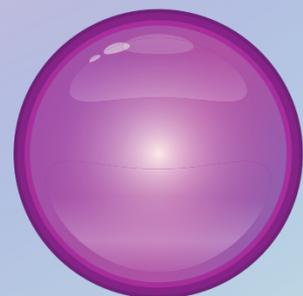
**Nivel 3**

# Ciencia



## CIENCIA EN CASA

Pulsa sobre los botones y descubre los experimentos más locos.  
¡Podéis ver cómo actúa el Coronavirus en uno de ellos!



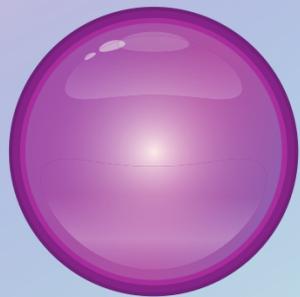
# Juegos



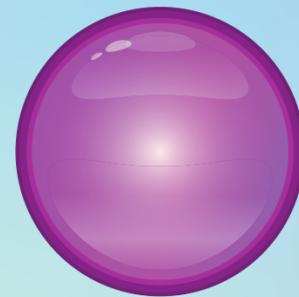
## JUEGOS EN CASA

Pulsa sobre los botones y descubre los juegos más divertidos.

Incluimos dos opciones para trabajar en aspectos importantes en el desarrollo de la personalidad de los más pequeños.



Todo tipo



Para el autoestima de los más pequeños.



Para premiar las conductas positivas.

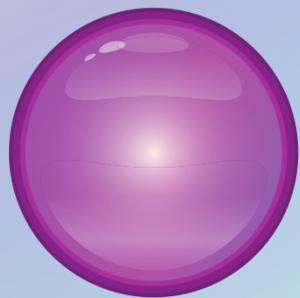
# Películas



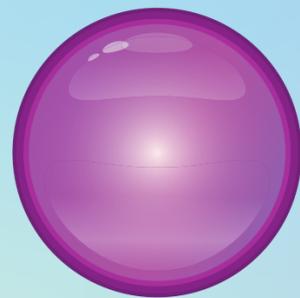
## PELÍCULAS FAVORITAS

Pulsa sobre los botones y descubre las películas que os recomendamos.

¡Unas palomitas recién hechas, Netflix y a disfrutar!.



Para los más  
pequeños



En familia

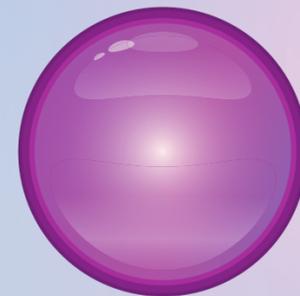
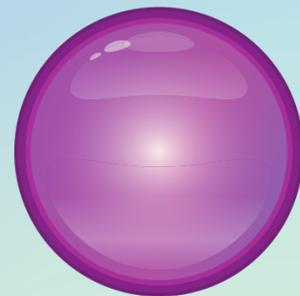
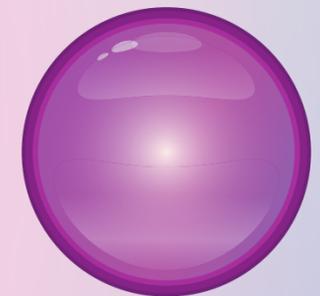
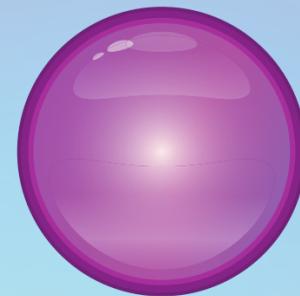
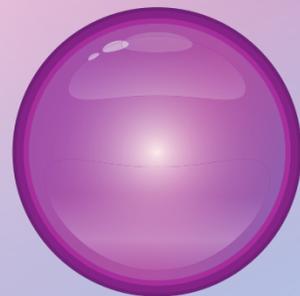


Para los mayores

# Deporte en casa

## DEPORTE EN CASA

Pulsa los botones y descubre un millón de posibilidades. Incluidos canales de YouTube específicos de Zumba y Yoga para niños.

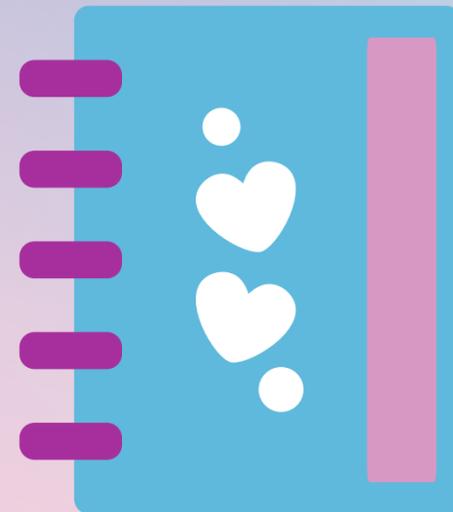


# RETOS EN CASA

- Calendario cuarentena niños



- Diario de cuarentena



- Calendario cuarentena adultos



Actividades deportivas

SPORTFULNESS

para el Crecimiento Personal

Gracias

Visita nuestras  
redes sociales:



**NO PODEMOS CAMBIAR LA  
SITUACIÓN, PERO SÍ LOS  
MEDIOS.  
ESPERAMOS QUE LO  
DISFRUTÉIS MUCHO.**

#QUÉDATE EN CASA.

Visita nuestra web



Pincha aquí

