

NATALIA CARVAJAL GUTIERREZ / YONENCY RIVERA JAMAICA

RECETAS NATURALES Y CASERAS PARA TU PERRO

MÁS DE 90 RECETAS FÁCILES Y NATURALES

"REGALALE A TU PERRO AÑOS DE VIDA CON NUESTRAS
RECETAS ESPECIALMENTE DISEÑADAS POR PROFESIONALES PARA ELLOS"



PRIMERA EDICIÓN
FECHA DE EDICIÓN AGOSTO 2021
NATALIA CARVAJAL GUTIERREZ
YONENCY RIVERA JAMAICA
DOGGYCATT GROUP SAS-MARCA REGISTRADA
@DOGGYCATTCOL
▲ DISEÑO DE PORTADA Y EDICIÓN OCCAMI PETS
@OCCAMIPETS

NO SE PERMITE LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTE E-BOOK NI SU INCORPORACIÓN A UN SISTEMA INFORMÁTICO, NI SU TRANSMISIÓN EN CUALQUIER FORMA O POR CUALQUIER MEDIO, SEA ESTE ELECTRÓNICO, MECÁNICO, POR FOTOCOPIA, POR GRABACIÓN U OTROS MÉTODOS, SIN EL PERMISO PREVIO Y POR ESCRITO DEL EDITOR.

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS BAJO LAS SANCIONES ESTABLECIDAS EN LAS LEYES QUEDA RIGUROSAMENTE PROHIBIDA, SIN AUTORIZACIÓN ESCRITA DE LAS TITULARES DEL COPYRIGHT LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE ESTA OBRA POR CUALQUIER MEDIO O PROCEDIMIENTO COMPRENDIDOS LA REPROGRAFÍA Y EL TRATAMIENTO INFORMÁTICO.

“NUESTRO SUEÑO ES QUE ALGÚN DÍA NUESTRAS MASCOTAS VUELVAN A TENER UNA VIDA PLENA Y REBOSEN DE SALUD JUNTO A NOSOTROS POR MUCHOS AÑOS MÁS, SIENDO CONSCIENTES DE QUE ESTO ES POSIBLE CON BASE A UNA ALIMENTACIÓN NATURAL Y BALANCEADA. Y ESPERAMOS QUE ESTE LIBRO PUEDA ABRIRTE LOS OJOS Y CONVENCERTE DE QUE LO INDUSTRIAL JAMÁS PODRÁ SUPERAR A LO NATURAL”.

CON MUCHO CARÍÑO PARA TODOS NUESTROS DOGGYFANS, NATHA Y YON.

Asegúrate de leer los ingredientes de la salsa barbacoa envasada antes de comprarla. Evita las salsas que contengan glutamato monosódico y tengan un alto contenido en sal o azúcar.

POLLO BARBACOA EN GALLETA

INGREDIENTES:

Para 30 galletas

- 1 taza de harina sin blanquear
- 1 taza de copos de avena
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 pechuga de pollo cortada en filetes
- 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen
- 2 cucharadas de salsa barbacoa
- ½ taza de caldo de pollo
- 4 cucharadas de aceite (oliva, girasol o canola)

PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 150 °C.
2. Mide la harina sin blanquear, la avena y la levadura e incorpórelas un bol mezclador. Bate hasta que todos los ingredientes queden bien mezclados.
3. Pon una sartén parrilla a fuego medio. Incorpora el aceite de oliva y el pollo fileteado y saltealo por ambos lados. Retira el pollo a una fuente y úntalo con 1 cucharada de salsa barbacoa. Deja enfriar.
4. Incorpora el caldo de pollo a la sartén y raspa los trocitos que se han quedado pegados. Conserva este líquido en una jarra medidora de cristal. Añade el aceite. Pica el pollo en un robot de cocina. Añade el pollo picado al caldo y mezcla.
5. Haz un hueco en la harina e incorpora ahí la mezcla de pollo. Bátelo a velocidad media utilizando el accesorio plano hasta que se mezclen.
6. Vuelca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amasa suavemente. Extiende la masa hasta conseguir un grosor de unos 6 mm; corta las galletas con ayuda de un cortapastas para conseguir las formas deseadas.
7. Coloca las galletas en una bandeja de horno cubierta de papel vegetal y hornealas de 12 a 15 minutos.
8. Saca la bandeja del horno y recubre las galletas con la cucharada restante de salsa barbacoa. Apaga el horno y deja dentro las galletas de 20 a 30 minutos más. Sácalas del horno, déjalas enfriar sobre una rejilla y conservalas en una lata para galletas. Conservalas en el frigorífico y utiliza las galletas en el plazo de una semana.

¿A quién no le encanta un buen brownie? No hay razón alguna para que tu perro no pueda disfrutar de ellos, simplemente sustituye el chocolate por hígado. Esto hace que el brownie sea más suave y denso, excelente para rellenar un Kong. A tu perro le gustaría que eligieras hígado de ternera porque les encanta, pero el de pollo también funciona y no dejará un olor tan fuerte.

Ya que el hígado es rico en vitamina A, dales este premio con moderación. Se congela bien hasta tres meses, así que almacena una cantidad como premio especial.

BROWNIES DE HÍGADO

INGREDIENTES:

Para 64 brownies

Spray antiadherente para cocinar

1 taza de avena

1 cucharadita de ajo en polvo


3 huevos grandes

100 grs. de hígado (ternera o pollo)

2 tazas de harina

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 175° C.
2. Aplicar una cantidad generosa de spray para cocinar en un molde de horno de unos 20 cm.
3. Moler la avena en un robot de cocina hasta que tenga una textura fina
4. Añadir el ajo en polvo, los huevos, y el hígado al robot y mezclar unos 30 segundos,
5. Ir añadiendo el cereal por tazas, una cada vez, y mezclar hasta que quede homogéneo.
6. Verter la mezcla en la bandeja y hornear durante 25 minutos. (Aclarar inmediatamente el vaso del robot para evitar que se pegue el hígado)
7. Dejar enfriar los brownies a temperatura ambiente, y cortar a intervalos de unos 2.5 cm en ambas direcciones.
8. Guardar en la nevera hasta 1 semana o en el congelador hasta 3 meses.



La cúrcuma, una especia de la familia del jengibre, es un sustituto económico del azafrán lo puedes agregar para dar color amarillo natural a la receta,

ARROZ CON POLLO

INGREDIENTES:

Para 32 raciones

(tamaño de la ración, 2 cucharadas)

1.000 a 1,300 grs. de pollo

2 cucharadas de aceite de oliva virgen

1 taza de arroz

2 dientes de ajo

1 litro de agua purificada

200 g de tomate finamente picado

½ taza de arveja desgranada (opcional)

½ taza de zanahoria

1 cucharadita de perejil finamente picado

PREPARACIÓN:

1. Lave bien el pollo y sécalo con papel de cocina, dándole pequeños golpecitos. Córtalo en trozos grandes.

2. Calienta el aceite de oliva en una sartén de fondo grueso y dora los trozos de pollo por todos lados. Dale la vuelta a los trozos cuando dejen de pegarse a la sartén. Retíralo.

3. Añade el arroz, el perejil, las arvejas, la zanahoria y el ajo a la sartén, y saltéalo hasta que el arroz esté dorado y translúcido. Añade el agua y el tomate; lleva la mezcla a ebullición. Distribuye el pollo por encima de la mezcla de arroz. Tapa y deja cocer a fuego lento de 30 a 35 minutos hasta que el pollo esté tierno.

4. Sirve, este manjar le encantará a tu peludo.



En lugar de dejar que se desperdicie el arroz que sobra, conviértelo en un guiso para tu perro. Ablandar el arroz con agua lo hace un alimento fácil de digerir, y el queso ayuda a ocultar el hecho de que las verduras saludables están en el interior. Esto lo convierte en un excelente relleno para los Kong o incluso para esconder algún medicamento.



INGREDIENTES:

3 tazas

Spray antiadherente para cocinar

2 huevos grandes

¼ taza de perejil recién cortado

1 taza de arroz cocido

½ taza de zanahorias, brócoli o habichuelas cortadas muy finas o ralladas

60 ml de agua (¼ de taza)

¼ de taza de queso Cheddar rallado

PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 175° C.

2. Rociar una cacerola de unos 20 cm con el espray antiadherente

3. En un recipiente mediano, batir los huevos con el perejil

4. Añadir el arroz, las verduras, el agua y el queso y mezclar hasta que todo esté bien combinado.

5. Verter la mezcla en la cacerola preparada y hornear durante 25 minutos, o hasta que todo el líquido se haya absorbido y la parte de arriba esté ligeramente dorada.

6. Guardar en la nevera hasta un máximo de 4 días o en el congelador hasta un mes

RACIÓN DIARIA RECOMENDADA

PERRO DE 5 KILOS	PERRO DE 10 KILOS	PERRO DE 20 KILOS	PERRO DE 50 KILOS	PERRO DE 40 KILOS
¼ de Taza	⅓ de Taza	½ Taza	¾ de Taza	1 Taza

El cerdo, a pesar de los muchos mitos y malas informaciones es una proteína de tan buena calidad como la que más, una proteína complementaria para que nuestros perros desarrollen, o conserven, una muy buena masa muscular.

Los componentes sulfurosos del puerro actúan como antibiótico a nivel intestinal contribuyendo a la prevalencia de la buena microflora.

Tiempo de preparación de 30 a 40 minutos

Esta puede ser la ración de mediodía de un perro grande y casi la de todo un día de un perro mediano a pequeño.

CERDO SALTEADO CON ARROZ

INGREDIENTES:

200 gramos de cerdo

100 gramos de puerro

1 zanahoria

Una taza pequeña de arroz

¼ litro de caldo de pollo (sin sal)

Un chorrito de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. Hierva el arroz unos 20 minutos aproximadamente. Cuélalo y reserva.
2. Calienta el aceite en una sartén y saltea el cerdo cortado en cubos.
3. Añade la verdura que previamente habremos troceado y la revolvemos durante unos minutos.
4. Vertemos el caldo y lo dejamos cocer todo junto unos 20 minutos.
5. Pasado este tiempo, añadimos el arroz y dejamos que cueza todo junto 5 minutos más.
6. Deja que se enfríe y sírvelo a tu perro en varias raciones.

Mejor combinación de proteínas y grasas es difícil de encontrar. Las proteínas presentes tanto en el huevo como en la sardina son de máxima calidad lo que contribuirá a una buena masa muscular y a mil procesos en los que las proteínas son clave. Recordemos que las sardinas son pescado azul rico en omega tres que junto con los presentes en la yema proporcionan las mejores grasas para un carnívoro.

Tiempo de preparación 10 minutos

Esta puede ser la ración de medio día de un perro grande y casi la de todo un día de un perro mediano a pequeño.

HUEVOS CON SARDINAS

INGREDIENTES:

2 huevos

5 o 6 sardinas de lata

Un chorrito de aceite de oliva

PREPARACIÓN:

1. Calienta un poquito de aceite en una sartén.
2. Bate los huevos y añade las sardinas Rompelas con un tenedor.
3. Cuando el aceite esté caliente añade la mezcla anterior hasta que se cuajen los huevos. remueve
4. Deja enfriar y sirvesela a tu perro.

Esta receta es una opción perfecta para los perros que necesiten evitar el gluten.

POLLO CON ALBÓNDIGAS DE PATATA

INGREDIENTES

Para 14 Tazas, 260 calorías por taza

3 cucharadas de aceite de oliva

1 ½ kg de muslos de pollo, sin hueso, sin piel y cortados en cubitos de 1 cm

1 cucharada de romero seco

¼ cucharita de ajo en polvo

4 tazas de caldo de agua

1 taza de zanahorias ralladas

1 ½ Kg de patatas con piel, libre de ojos y de manchas verdes, cortadas en cubitos de 1 cm
1 taza de guisantes congelados

PREPARACIÓN:

1. En una olla grande, calentar el aceite a fuego medio-alto. Añadir el pollo y remover de vez en cuando hasta que todos los trozos estén ligeramente dorados, aproximadamente unos 8 minutos.
2. Añadir el romero y el ajo y remover hasta que el pollo coja aroma, 1 minuto más o menos
3. Incorporar el caldo, las zanahorias, las patatas y los guisantes. Bajar el fuego a medio-bajo y cocinar durante 20 minutos, o hasta que las patatas estén suaves
4. Retirar del fuego y dejar enfriar el estofado antes de añadir cualquier otro ingrediente.

RACIÓN DIARIA RECOMENDADA

PERRO DE 5 KILOS	PERRO DE 10 KILOS	PERRO DE 20 KILOS	PERRO DE 30 KILOS	PERRO DE 40 KILOS
De 1 a 1 ½ de taza	De 1 ⅔ a 1 ¾ de tazas	De 3 a 4 tazas	De 4 a 5 ¼ tazas	De 5 a 6 ½ tazas

La quinoa es una semilla de la familia de la espinaca y para los Incas era un alimento de primera necesidad. Hoy en día, la quinoa está siendo redescubierta para recetas saludables ya que contiene proteína, hierro, potasio, y vitaminas B. También posee unos metabolitos llamados saponinas, a los que se les atribuyen propiedades anticancerígenas y antiinflamatorias. Prueba esta semilla para tu perro y para ti mismo.

CAZUELA DE POLLO Y QUINOA

INGREDIENTES:

Para 14 tazas; 280 calorías por taza

Spray antiadherente para cocinar
700 ml (3 tazas) de caldo de agua

1 ½ taza de quinoa
1 ½ Kg de pollo picado sin huesos
4 huevos grandes, batidos
1 taza de zanahoria rallada
1 taza de calabacines rallados
1 cucharada de aceite de oliva



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 190° C y rociar una bandeja de horno de unos 25-30 cm con el spray para cocinar
2. Mezclar todos los ingredientes en un recipiente grande hasta que estén bien ligados.
3. Con una cuchara ir poniendo la mezcla sobre la bandeja.
4. Hornear durante 1 hora, o hasta que se haya absorbido todo el líquido.
5. Sacar del horno y dejar enfriar la cazuela antes de añadir cualquier otro ingrediente.

RACIÓN DIARIA RECOMENDADA

PERRO DE 5 KILOS	PERRO DE 10 KILOS	PERRO DE 20 KILOS	PERRO DE 50 KILOS	PERRO DE 40 KILOS
De 1 a 1 ¼ de taza	De 1 ⅔ a ¼ de tazas	De 2 ⅔ a ⅓ tazas	De 4 a ⅓ tazas	De 5 a 6 ½ tazas

El aprovechar cortes de pollo económicos te permite añadir mucho más sabor al plato y dar más vida a un plato de alimento. Ya que esto tiene un alto contenido de proteína y fósforo, no olvides añadir Polvo de Cáscara de Huevo para aportar suficiente calcio.

MIX DE AVE



INGREDIENTES:

Para 12 tazas, 300 calorías por taza

3 cucharadas de aceite de oliva

1 ½ kg de muslos de pollo, deshuesado y sin piel, cortado en trozos pequeños del tamaño de un bocado

½ kg de mollejas de pollo, cortadas

½ kg de corazones de pollo, cortados

85 g (media taza) de higaditos de pollo cortados

1 cucharada de romero fresco picado

¼ de cucharita de ajo en polvo

240 ml de agua (1 taza)

2 ½ cucharitas de Polvo de Cáscara de Huevo (Receta de este libro)

PREPARACIÓN:


1. Calentar el aceite en una olla grande a fuego medio

2. Añadir los muslos, las mollejas, los corazones, los higaditos, el romero, el ajo y el agua y cocer a fuego lento durante 20-25 minutos, hasta que toda la carne esté dorada y cocinada por dentro.

3. Retirar del fuego y dejar enfriar el estofado antes de incorporar el Polvo de Cáscara de Huevo.

RACIÓN DIARIA RECOMENDADA

PERRO DE 5 KILOS	PERRO DE 10 KILOS	PERRO DE 20 KILOS	PERRO DE 30 KILOS	PERRO DE 40 KILOS
De 1 a 1 ¼ de taza	De 1 ⅔ a 2 de tazas	De 2 ⅔ a 3 ⅓ tazas	De 3 ½ a 4 ½ tazas	De 4 ½ a 5 ⅔ tazas



La acelga es una gran desconocida y despreciada en el mundo de la nutrición, más allá de sus vitaminas es rica en minerales como el magnesio, yodo y potasio que contribuyen a la salud muscular, intestinal, contracción muscular y correcto funcionamiento de la tiroides, todo esto apoyado por la proteína del pollo.

Tiempo de preparación 40-50 minutos.

Esta puede ser la ración de todo un día de un perro grande. Para perros medianos a pequeños puede ser la comida total de 2-3 días. Aproximadamente. Puedes congelar y darla en distintas ocasiones.

POLLO HERVIDO CON PATATA Y ACELGA

INGREDIENTES:

400 gramos de pollo
2 patatas medianas
2 zanahorias
100 gramos de acelgas

PREPARACIÓN:

1. Corta las patatas y las zanahorias en trozos pequeños. Hierva las verduras unos 20 minutos muy lentamente.
2. Añade el pollo cuando hayan pasado unos diez minutos de cocción junto con las acelgas cortadas y deja que todo hierva los diez minutos restantes.
3. Deja enfriar y sirve a tu perro.

Vas a necesitar una sartén honda para esta preparación. Deja que la sartén se ponga muy caliente y no dejes de remover la comida a lo largo del proceso de cocción.

SALTEADO DE CARNE DE RES Y VERDURAS

INGREDIENTES:

Para 16 raciones

(tamaño de la ración, 2 cucharadas)

1 cucharada de aceite de oliva virgen

2 dientes de ajo picados

170 g de carne de res

2 zanahorias finamente picadas

½ taza de brócoli picado muy fino

½ taza de coliflor finamente picada

½ taza de caldo de carne

½ taza de arroz integral cocido

PREPARACIÓN:

1. En una cazuela de fondo grueso, calienta el aceite de oliva y saltea el ajo hasta que esté ligeramente dorado, corta la carne en trozos del tamaño de un bocado. Sube el fuego a temperatura media-alta y saltea los trozos de carne hasta que tengan una bonita costra dorada, unos 5 minutos.

2. Añade las zanahorias, el brócoli y la coliflor, y sigue revolviendo otros 2 minutos, sin dejar de remover con una cuchara de madera. Asegúrate de que las verduras queden crujientes.

3. Añade el caldo de carne e incorpora el arroz hervido. Transfiere 1 taza del estofado a un robot de cocina y tritúralo hasta que quede blando. Mezcla con el arroz y el resto del guiso. Sírvelo por encima del alimento, puedes agregar más caldo, si lo deseas.

Esperemos que te hayan encantado nuestras recetas y que te sean de mucha ayuda en este cambio de alimentación para mejor vida y salud de tu peludo. Las pensamos y diseñamos como creamos cada uno de los ingredientes y productos que ya conoces de nuestra empresa DOGGYCATT. Sabemos que siempre quieres darle lo mejor a tu hijo peludo al igual que nosotros.