

¿Qué voy a cocinar hoy?

# Postres **DE FRESAS** con crema



Postres de fresas con crema

Recetas  
Nestlé



## Postre DE FRESAS con crema

25 minutos + refrigeración 5 porciones

- ½ taza de agua
- 300 g de fresas, desinfectadas y cortadas en cuartos
- ½ taza de azúcar
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada
- ¼ taza de Leche Condensada LA LECHERA®
- 300 g de fresas, desinfectadas y cortadas en cuartos

**1** Calienta el agua con 300 gramos de fresas y el azúcar hasta que hierva o hasta que espese, moviendo constantemente. Deja enfriar y refrigera por 15 minutos.

**2** Mezcla la Media Crema NESTLÉ® con la Leche Condensada LA LECHERA®. Coloca en el fondo de un vaso una capa de fresas con un poco de mermelada a temperatura ambiente, añade un poco de la mezcla de Media Crema NESTLÉ® y repite el proceso hasta llenar el vaso.

**3** Decora fresas y ofrece.





# Gelatina DE FRESAS con crema

40 minutos + refrigeración 12 porciones

## GELATINA DE FRESA

- 4 tazas de fresas, desinfectadas
- ¼ taza de agua
- ½ taza de azúcar, refinada
- 3 sobres de gnetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María
- colorante vegetal rojo, para alimentos

## GELATINA DE LECHE

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- 4 sobres de gnetina (7 g c/u), hidratada en ¾ taza de agua y disuelta a baño María

**1** Para la gelatina de fresa, licúa 4 tazas de fresas con el agua y el azúcar. Calienta lo que licuaste por 5 minutos, añade 3 sobres de gnetina disuelta y algunas gotas de colorante; mueve hasta integrar y deja enfriar hasta obtener una consistencia espesa sin que cuaje.

**2** Para la gelatina de leche, licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Media Crema NESTLÉ®, el queso crema y 4 sobres de gnetina disuelta. Deja espesar ligeramente sin que cuaje.

**3** En un molde para gelatina engrasado, vierte un poco de la gelatina de fresa, añade una parte de la gelatina de leche y agrega más mezcla de fresa. Mueve ligeramente con una cuchara y repite el proceso hasta terminar con ambas mezclas; refrigera por 2 horas. Desmolda y ofrece.



# Pay DE FRESA

30 minutos + refrigeración 10 porciones

## BASE

- 22 galletas Marías, molidas
- 1 barra de mantequilla, fundida (90 g)
- ¾ taza de nuez, picada
- ¾ taza de arándanos, picados

## RELLENO

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 limón, su jugo
- 1 envase de yogurt griego, natural (125 g)
- 2 tazas de fresas, congeladas
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- colorante vegetal rosa, para alimentos
- 1 sobre de grenetina (7 g), hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María
- ½ taza de crema batida
- 5 fresas, desinfectadas y cortadas en rebanadas
- 5 hojas de menta, desinfectadas

**1** Para la base, forra un molde para pay con papel aluminio, mezcla las galletas con la mantequilla, la nuez y los arándanos hasta integrar por completo, vierte en el molde para pay, cubre el fondo y las paredes hasta formar una base; refrigera por 15 minutos.

**2** Para el relleno, licúa la Leche Condensada LA LECHERA®, el jugo de limón, el yogurt griego, las fresas congeladas, la esencia de vainilla, el queso crema, un poco de colorante y sin dejar de licuar añade la grenetina disuelta.

**3** Vierte sobre el molde y refrigera hasta que cuaje por completo. Desmolda, decora con la crema batida, las fresas y las hojas de menta. Ofrece.





## Pay DE FRESAS con crema

30 minutos + refrigeración 8 porciones

### BASE

- ½ barra de mantequilla, derretida (45 g)
- 22 galletas de chocolate con relleno, molidas

### RELLENO

- 3 tazas de fresas, desinfectadas
- ¼ taza de agua
- ½ taza de azúcar, refinada
- 1 ½ sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María
- colorante vegetal rojo, para alimentos
- ½ paquete de queso crema, a temperatura ambiente (95 g)
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 ½ sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María
- fresas, desinfectadas y cortadas en cuartos para decorar
- crema batida, para decorar
- hojas de menta, desinfectadas para decorar

**1** Para la base, mezcla la mantequilla con las galletas hasta formar una pasta. Forra un molde para pay con papel aluminio y cubre con la pasta de galleta, refrigera durante 15 minutos.

**2** Para el relleno, licúa las fresas con el agua y el azúcar. Vierte lo que licuaste en una olla y calienta hasta que espese, añade 1 ½ sobres de grenetina previamente disuelta y algunas gotas de colorante; mueve hasta integrar. Deja enfriar sin que cuaje para obtener una consistencia más espesa. Licúa el queso crema con la bolsita de Leche Condensada LA LECHERA®, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y con la licuadora encendida, agrega poco a poco 1 ½ sobres de grenetina previamente disuelta; deja enfriar sin que cuaje.

**3** Vierte ambas mezclas en la base de galleta, alternándolas y refrigera por 2 horas. Desmolda la tarta, decora con fresas, crema batida y hojas de menta. Ofrece.



## Copa DE FRESAS con crema

35 minutos + refrigeración 5 porciones

- 4 tazas de fresas, desinfectadas y cortadas en rodajas
- 2 envases de Media Crema NESTLÉ® (190 g c/u)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 8 hojas de menta, desinfectadas
- 5 fresas, desinfectadas y cortadas a la mitad

**1** Licúa 1 ½ tazas de fresas con la Media Crema NESTLÉ® y la Leche Condensada LA LECHERA®.

**2** Cubre con plástico adherente y refrigera por 15 minutos. Añade el resto de las rodajas de fresa y mezcla.

**3** Sirve en copas, decora con las hojas de menta y las 5 fresas restantes. Ofrece.

**Realización:**

RECETAS NESTLÉ®

Paulina Espinosa

Zayra Álvarez

Yamel Barrera

Fernanda González

Paulina Moneda

Olivia Urdiales

**Dirección Editorial y Diseño:**

Fernanda González

**Contenidos Editoriales:**

Fernanda González

Mariana Ortega

Jonathan Núñez

**Diseño e Ilustración:**

Fernanda González

Fátima Lombera

**Edición gastronómica:**

Mariana Ortega

**Desarrollo y Degustación de Recetas:**

Chef Mariana Ortega

Chef Jonathan Núñez

Sub chef Miguel Martínez

Sub chef Ángeles Medina

Sub chef Gabriel Rodríguez

Sub chef Abraham Gómez

Becario: Noé Medina

**Estilismo de Alimentos:**

Becky Treves Studio

**Fotografía:**

Alex Vera

**Publicado y editado por:**

**Marcas Nestlé S.A. de C.V.**

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301,  
PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo,  
C.P. 11520, Ciudad de México.

Media Crema NESTLÉ®, LA LECHERA®,  
CARNATION® CLAVEL® y sus diseños son  
marcas registradas, utilizadas bajo la licencia de  
su titular, Sociéte des Produits NESTLÉ, S.A.,  
Case Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

*Recetas*  
Nestlé®  
.com.mx

DESCUBRE MÁS  
RECETAS EN:

