

¿Qué voy a cocinar hoy?

PAN DE MUERTO

PAN DE MUERTO





PAN DE MUERTO

Pan de muerto CON AZAHAR



45 minutos
+fermentación
+horneado



10 piezas

INGREDIENTES

- 1 ½ sobres de levadura (11 g c/u)
- 1 cucharadita de azúcar
- 5 cucharadas de agua tibia
- 5 1/3 tazas de harina de trigo
- ¾ taza de azúcar
- 1 lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 2 barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)
- 2 cucharadas de esencia de azahar
- 1 huevo, ligeramente batido para barnizar
- ½ barra de mantequilla, fundida (45 g)
- 1 taza de azúcar, refinada

Horno precalentado a 180 °C

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la levadura con 1 cucharadita de azúcar y el agua, deja reposar en un lugar tibio y espera hasta que doble su volumen. Forma una fuente con la harina previamente pasada por un colador, vierte en el centro la levadura, ¾ de taza de azúcar, la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, 1 huevo, las yemas, 2 barras mantequilla y la esencia de azahar; mezcla todos los ingredientes hasta formar una pasta. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos. Colócala en un recipiente grande previamente engrasado, cubre con plástico adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
- 2 Reserva una cuarta parte de la masa para formar los huesos. Forma 10 bolitas de 80 g c/u y colócalas en charolas previamente engrasadas y enharinadas, cubre con papel adherente y deja reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Con la masa restante forma 20 tiras para los huesitos de 25 g c/u y 10 bolitas de 7 g c/u, coloca los huesitos y las bolitas en una charola con papel encerado y cubre con plástico adherente; refrigera.
- 3 Forma el pan de muerto colocando dos huesitos cruzados sobre cada pan que formaste y en la parte superior coloca una bolita para simular el cráneo. Barniza con huevo y hornea a 180 °C de 20 a 25 minutos. Retira del horno, barniza con ½ barra de mantequilla fundida y cubre cada pan con un poco de azúcar.



CONSEJO CULINARIO

Puedes mezclar un poco de azúcar con canela para cubrir el pan de muerto.



CONSEJO NUTRICIONAL

Cuando tus hijos coman postre dales una porción mucho más pequeña que la de un adulto.



Recetas
Nestlé
.com.mx



PAN DE MUERTO

Pan de muerto CAFÉ DE OLLA

PREPARACIÓN



45 minutos
+fermentación
+horneado



10 piezas

INGREDIENTES

1 ½ sobres de levadura (11 g c/u)
1 cucharadita de azúcar
4 cucharadas de agua tibia

5 1/3 tazas de harina de trigo
¾taza de azúcar

1 lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
1 huevo
2 yemas
3 cucharadas de esencia de vainilla
2 barras de mantequilla, a temperatura ambiente
(90 g c/u)

1 huevo, ligeramente batido
2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®**
4 cucharadas de azúcar
4 cucharadas de piloncillo, rallado
½cucharada de canela, molida
2 cucharadas de agua
1 taza de azúcar, para espolvorear
1 cucharada de canela, molida, para espolvorear

Horno precalentado a 180 °C

- 1 Mezcla la levadura con 1 cucharadita de azúcar y el agua tibia, y espera hasta que doble su volumen. Forma una fuente con la harina, previamente pasada por un colador y ¾ taza de azúcar, vierte en el centro la levadura, la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, el huevo, las yemas, la esencia de vainilla y 2 barras de mantequilla. Mezcla todos los ingredientes hasta formar una pasta. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos. Colócala en un recipiente grande previamente engrasado, cubre con papel adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
- 2 Reserva una cuarta parte de la masa para formar los huesos. Divide en 10 partes iguales y forma bolas, colócalas en charolas previamente engrasadas y enharinadas, barniza con un poco de aceite cubre con papel adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Con la masa que reservaste forma 20 tiras para los huesitos y 10 bolitas pequeñas, coloca los huesitos y las bolitas en una charola con papel encerado; refrigera.
- 3 Forma el pan de muerto colocando dos huesitos cruzados sobre los panes que formaste y en la parte superior coloca una bolita para simular el cráneo; barniza con huevo y hornea a 180 °C de 25 a 30 minutos. Retira del horno y reserva. Mezcla el Café 100% Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®** con 4 cucharadas de azúcar, el piloncillo, ½ cucharada de canela y 2 cucharadas de agua, calienta en el microondas por 2 minutos. Barniza cada pan con la mezcla anterior y espolvorea con 1 taza de azúcar y 1 cucharada de canela previamente mezcladas.



CONSEJO CULINARIO

Recuerda cubrir la masa con un paño húmedo o papel adherente para alimentos una vez que dejes fermentando, de lo contrario se formará una costra que impedirá el crecimiento de la masa.



CONSEJO NUTRICIONAL

La dieta y el ejercicio físico son fundamentales para la prevención y tratamiento de la obesidad.

PAN DE MUERTO

Pan de muerto ROSA



45 minutos
+fermentación
+horneado



10 piezas

INGREDIENTES

- 1 ½ sobres de levadura (11 g c/u)
- 1 cucharadita de azúcar
- 5 cucharadas de agua tibia
- 5 1/3 tazas de harina de trigo
- ¾ taza de azúcar
- 1 lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 2 barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)
- 2 cucharadas de esencia de azahar
- 1 huevo, ligeramente batido para barnizar
- ½ barra de mantequilla, fundida (45 g)
- ¾ taza de azúcar color rosa

Horno precalentado a 180 °C

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la levadura con 1 cucharadita de azúcar y el agua tibia, deja reposar en un lugar tibio y espera hasta que doble su volumen. Forma una fuente con la harina previamente pasada por un colador, vierte en el centro la levadura, ¾ de taza de azúcar, la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, 1 huevo, las yemas, 2 barras de mantequilla y la esencia de azahar; mezcla todos los ingredientes hasta formar una pasta. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos. Colócala en un recipiente grande previamente engrasado, cubre con plástico adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
- 2 Reserva una cuarta parte de la masa para formar los huesos. Forma 10 bolitas de 80 g c/u y colócalas en charolas previamente engrasadas y enharinadas, cubre con papel adherente y deja reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Con la masa restante forma 20 tiras para los huesitos de 25 g c/u y 10 bolitas de 7 g c/u, coloca los huesitos y las bolitas en una charola con papel encerado y cubre con plástico adherente; refrigera.
- 3 Forma el pan de muerto colocando dos huesitos cruzados sobre los panes que formaste y en la parte superior coloca una bolita para simular el cráneo. Barniza con huevo y hornea a 180 °C de 20 a 25 minutos. Retira del horno, barniza con ½ barra de mantequilla fundida y cubre cada pan con azúcar rosa.



CONSEJO CULINARIO

Puedes comprar el azúcar color rosa ya pintada o puedes hacerla con colorante vegetal color rosa y un poco de color rojo.



CONSEJO NUTRICIONAL

Cuando tus hijos coman postre dales una porción mucho más pequeña que la de un adulto.



Recetas
Nestlé
.com.mx

PAN DE MUERTO

Pan de muerto CHOCOLATE ABUELITA®

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la levadura con 1 cucharadita de azúcar y el agua tibia, espera hasta que doble su volumen. Forma una fuente con la harina, previamente pasada por un colador y el azúcar; vierte en el centro la levadura, la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, el huevo, las yemas, la ralladura de naranja y 2 barras de mantequilla. Mezcla todos los ingredientes hasta formar una pasta. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos. Colócala en un recipiente grande previamente engrasado, cubre con papel adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
- 2 Reserva una cuarta parte de la masa para formar los huesos. Agrega el **Chocolate para Mesa ABUELITA®** al resto de la masa. Divide en 10 partes iguales y forma bolas, colócalas en charolas previamente engrasadas y enharinadas, cubre con papel adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Con la masa que reservaste forma 20 tiras para los huesitos y 10 bolitas pequeñas, coloca los huesitos y las bolitas en una charola con papel encerado; refrigera.
- 3 Forma el pan de muerto colocando dos huesitos cruzados sobre los panes que formaste y en la parte superior coloca una bolita para simular el cráneo. Barniza con huevo y hornea a 180 °C de 25 a 30 minutos. Retira del horno, barniza con la mantequilla y espolvorea con azúcar.



45 minutos
+fermentación
+horneado



10 piezas

INGREDIENTES

- 1 ½ sobres de levadura (17 g)
- 1 cucharadita de azúcar
- 5 cucharadas de agua tibia
- 5 1/3 tazas de harina
- ¾ de taza de azúcar
- 1 lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 2 naranjas, su ralladura
- 2 barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)
- 1 tablilla de **Chocolate para Mesa ABUELITA®**, troceado (200 g)
- 1 huevo para barnizar
- ½ barra de mantequilla (45 g)
- 1 taza de azúcar

Horno precalentado a 180 °C



CONSEJO CULINARIO

Recuerda refrigera los huesitos que formaste y colócalos sobre el pan justo antes de hornear para evitar que fermenten.



CONSEJO NUTRICIONAL

Predica con un buen ejemplo, ya que los niños aprenden por imitación. Come regularmente con ellos y fomenta el consumo de verduras.



Recetas
Nestlé
.com.mx

PAN DE MUERTO

Pudín de PAN DE MUERTO



20 minutos
+ horneado



10 piezas



INGREDIENTES

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 5 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 4 piezas de pan de muerto, cortados en trozos
- 5 latas de Leche Condensada LA LECHERA®, vacías y limpias
- ½ barra de mantequilla, fundida (45 g)
- ¼ taza de azúcar, refinada

Horno precalentado a 180 °C

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la **Leche Condensada LA LECHERA®** con la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, los huevos y la esencia de vainilla hasta integrar por completo, agrega el pan de muerto y mezcla nuevamente.
- 2 Vierte la mezcla anterior en las latas previamente engrasadas y enharinadas hasta llenar ¾ partes. Hornea a 180 °C durante 50 minutos o hasta que al introducir un palillo esté salga limpio.
- 3 Retira del horno y deja enfriar. Decora las latas y con ayuda de una brocha unta un poco de mantequilla en la superficie del pan y espolvorea azúcar. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes añadir trocitos de nuez a la mezcla.



CONSEJO NUTRICIONAL

Consume tres comidas completas y dos colaciones saludables al día, en horarios regulares, con la cantidad de alimentos de acuerdo a tu actividad física.

PAN DE MUERTO

Pan de muerto DE 2 CHOCOLATES



45 minutos
+fermentación
+horneado



10 piezas

INGREDIENTES

- 1 ½ sobres de levadura (11 g c/u)
- 1 cucharadita de azúcar
- 5 cucharadas de agua tibia
- 5 tazas de harina de trigo
- 2 tazas de cocoa, en polvo
- ¾taza de azúcar
- 1 lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 2 barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)
- 1 huevo, ligeramente batido para barnizar

COBERTURA DE CHOCOLATE

- 2 cucharadas de aceite de maíz
- ½ barra de chocolate amargo, fundido (75 g)
- 3 cucharadas de aceite de maíz
- 1 ½ barras de chocolate blanco, fundido (150 g c/u)
- Horno precalentado a 180 °C

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la levadura con 1 cucharadita de azúcar y el agua tibia, deja reposar en un lugar tibio y espera hasta que doble su volumen. Forma una fuente con la harina y la cocoa previamente pasadas por un colador, vierte en el centro la levadura, ¾ de taza de azúcar, la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, el huevo, las yemas y 2 barras de mantequilla; mezcla todos los ingredientes hasta formar una pasta. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos. Colócala en un recipiente grande previamente engrasado, cubre con plástico adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
- 2 Reserva una cuarta parte de la masa para formar los huesos. Forma 10 bolitas de 80 g c/u y colócalas en charolas previamente engrasadas y enharinadas, cubre con papel adherente y deja reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Con la masa restante forma 20 tiras para los huesitos de 25 g c/u y 10 bolitas de 7 g c/u, coloca los huesitos y las bolitas en una charola con papel encerado y cubre con plástico adherente; refrigera.
- 3 Forma el pan de muerto colocando dos huesitos cruzados sobre los panes que formaste y en la parte superior coloca una bolita para simular el cráneo. Barniza con huevo y hornea a 180 °C de 20 a 25 minutos; retira del horno y deja enfriar. Para la cobertura de chocolate, agrega 2 cucharadas de aceite al chocolate amargo y 3 cucharadas de aceite al chocolate blanco. En un tazón vierte ambos chocolates, de tal forma que no se combinen por completo, sumerge cada pan en la mezcla de chocolates. Deja secar y ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Una manera rápida de fundir chocolate es en microondas, caliéntalo por 30 segundos, retira del microondas, mueve y vuelve a calentar por 20 segundos, repite hasta fundir por completo.



CONSEJO NUTRICIONAL

Predica con un buen ejemplo, ya que los niños aprenden por imitación. Come regularmente con ellos y fomenta el consumo de verduras.



Recetas
Nestlé
.com.mx

PAN DE MUERTO

Mantemuerto

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la levadura con 1 cucharadita de azúcar y el agua tibia, espera hasta que doble su volumen. Forma una fuente con la harina, previamente pasada por un colador y $\frac{3}{4}$ taza de azúcar, vierte en el centro la levadura, la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, el huevo, la yema, la esencia de azahar y 2 barras de mantequilla. Mezcla todos los ingredientes hasta formar una pasta. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos. Colócala en un recipiente grande previamente engrasado, cubre con papel adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
- 2 Reserva una cuarta parte de la masa para formar los huesos. Divide en 15 partes iguales y forma bolas, colócalas en un molde para cupcakes con capacillos, cubre con papel adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Con la masa que reservaste forma 30 tiras para los huesitos y 15 bolitas pequeñas, coloca los huesitos y las bolitas en una charola con papel encerado; refrigera.
- 3 Forma los mantemueartos colocando dos huesitos cruzados sobre los panes que formaste y en la parte superior coloca una bolita para simular el cráneo. Barniza con huevo y hornea a 180 °C de 15 a 17 minutos. Retira del horno, barniza con la mantequilla y espolvorea con azúcar.

CONSEJO CULINARIO

Recuerda cubrir la masa con un paño húmedo o papel adherente para alimentos una vez que dejes fermentando, de lo contrario se formará una costra que impedirá el crecimiento de la masa.

CONSEJO NUTRICIONAL

El huevo es buena fuente de vitamina A, la cual puede contribuir en la función normal de la reproducción y la lactancia.



45 minutos
+reposo
+horneado



15 piezas

INGREDIENTES

PASTEL DE ELOTE

1 $\frac{1}{2}$ sobres de levadura (11 g c/u)
1 cucharadita de azúcar
5 cucharadas de agua tibia

5 $\frac{1}{3}$ tazas de harina
 $\frac{3}{4}$ taza de azúcar

1 lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**

1 huevo

1 yema de huevo

1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de esencia de azahar

2 barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)

15 capacillos

1 huevo, para barnizar

$\frac{1}{2}$ barra de mantequilla, fundida

1 taza de azúcar

Horno precalentado a 180 °C





Recetas
Nestlé
.com.mx



PAN DE MUERTO

Pan de muerto ROL DE CANELA

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la levadura con 1 cucharadita de azúcar y el agua tibia, deja reposar en un lugar tibio y espera hasta que doble su volumen. Forma una fuente con la harina previamente pasada por un colador, vierte en el centro la levadura, $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar, la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, 1 huevo, las yemas, 2 barras de mantequilla y la vainilla; mezcla todos los ingredientes hasta formar una pasta. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos. Colócala en un recipiente grande previamente engrasado, cubre con plástico adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Mezcla 5 cucharadas de canela con la nuez y las pasas.
- 2 Reserva una cuarta parte de la masa para formar los huesos. Forma 10 bolitas de 80 g c/u y coloca en el centro de cada bolita un poco de la mezcla de canela, nuez y pasas; dale forma nuevamente. Colócalas en charolas previamente engrasadas y enharinadas, cubre con papel adherente y deja reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Con la masa restante forma 20 tiras para los huesitos de 25 g c/u y 10 bolitas de 7 g c/u, coloca los huesitos y las bolitas en una charola con papel encerado y cubre con plástico adherente; refrigera.
- 3 Forma el pan de muerto colocando dos huesitos cruzados sobre los panes que formaste y en la parte superior coloca una bolita para simular el cráneo. Barniza con huevo y hornea a 180 °C de 20 a 25 minutos. Retira del horno y barniza con $\frac{1}{2}$ barra de mantequilla fundida. Mezcla 5 cucharadas de canela con 1 taza de azúcar y cubre cada pan con esta mezcla. Para el glaseado, revuelve el azúcar glass con 2 cucharadas de agua y el jugo de limón; vierte un poco de glaseado en cada pan. Deja secar y ofrece.



45 minutos
+fermentación
+horneado



10 piezas

INGREDIENTES

- 1 $\frac{1}{2}$ sobres de levadura (11 g c/u)
- 1 cucharadita de azúcar
- 5 cucharadas de agua tibia
- 5 $\frac{1}{3}$ tazas de harina de trigo
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- 1 lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
- 1 huevo
- 2 yemas de huevo
- 2 barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)
- 4 cucharadas de esencia de vainilla
- 5 cucharadas de canela, molida
- $\frac{1}{2}$ taza de nuez, picada
- $\frac{1}{2}$ taza de pasas
- 1 huevo, ligeramente batido para barnizar
- $\frac{1}{2}$ barra de mantequilla, fundida (45 g)
- 5 cucharadas de canela, molida
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar

GLASEADO

- 1 taza de azúcar glass
- 2 cucharadas de agua
- $\frac{1}{2}$ limón, su jugo

Horno precalentado a 180 °C



CONSEJO CULINARIO

Recuerda fermentar en un lugar tibio y cubriendo perfectamente el pan con papel adherente.



CONSEJO NUTRICIONAL

Incluye diario en las comidas principales y refrigerios las verduras y frutas frescas de temporada, dando variedad y color.



Recetas
Nestlé
.com.mx

PAN DE MUERTO

Pan de muerto RELLENO DE GUAYABA

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la levadura con 1 cucharadita de azúcar y el agua tibia, deja reposar en un lugar tibio y espera hasta que doble su volumen. Forma una fuente con la harina, previamente pasada por un colador, vierte en el centro la levadura, $\frac{3}{4}$ taza de azúcar, la lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, 1 huevo, las yemas, las 2 barras de mantequilla y 6 cucharadas de canela; mezcla todos los ingredientes hasta formar una pasta. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos. Colócala en un recipiente grande previamente engrasado, cubre con plástico auto adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
- 2 Reserva una cuarta parte de la masa para formar los huesos. Forma 10 bolitas para el cuerpo del pan de 80 g c/u, colócalas en charolas previamente engrasadas y enharinadas, cubre con papel adherente y deja reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Con la masa restante forma 20 tiras para los huesitos de 25 g c/u y 10 bolitas de 7 g c/u, coloca los huesitos y las bolitas en una charola con papel encerado y cubre con plástico auto adherente; refrigera.
- 3 Forma el pan de muerto colocando dos huesitos cruzados sobre los panes que formaste y en la parte superior coloca una bolita para simular el cráneo. Barniza con huevo y hornea a 180 °C de 20 a 25 minutos. Retira del horno, barniza con la $\frac{1}{2}$ barra de mantequilla fundida. Mezcla el azúcar con la canela y cubre cada pan con la mezcla de azúcar; corta el pan por la mitad. Mezcla el queso crema con la bolsita de **Leche Condensada LA LECHERA®** y refrigera por 20 minutos. Rellena cada pan con la preparación de queso, añade trocitos de guayaba y Ofrece.

CONSEJO CULINARIO

Puedes agregar un poco de nuez moscada y jengibre a la mezcla de azúcar con canela para darle un toque más especiado.

CONSEJO NUTRICIONAL

Una manera fácil de medir tus porciones es compartiendo los postres con tu familia o amigos y juntos disfrutar de una porción adecuada.



45 minutos
+fermentación
+horneado



10 piezas

INGREDIENTES

1 $\frac{1}{2}$ sobres de levadura (11 g c/u)
1 cucharadita de azúcar
5 cucharadas de agua tibia
5 $\frac{1}{3}$ tazas de harina de trigo
 $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
1 lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
1 huevo
2 yemas de huevo
2 barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)
6 cucharadas de canela, molida
1 huevo, para barnizar
 $\frac{1}{2}$ barra de mantequilla, fundida (45 g)
5 cucharadas de canela, molida
 $\frac{1}{2}$ taza de azúcar

RELLENO

1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
1 bolsita de **Leche Condensada LA LECHERA®** (90 g)
6 guayabas, sin semillas y cortadas en cubos (180 g)

Horno precalentado a 180 °C



¿Qué voy a cocinar hoy?

Recetas
Nestlé
.com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

