

¿Qué voy a cocinar hoy?

Recetas **RENDIDORAS** para toda la familia

Recetas rendidoras para toda la familia





Sopa azteca A LOS 3 CHILES

40 minutos 4 porciones

- 3 jitomates, cortados en cuartos
- 2 chiles pasilla, sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 chiles guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 chile ancho, sin semillas y remojado en agua caliente
- 2 dientes de ajo
- ¼ de pieza de cebolla
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 1 cucharada de aceite de maíz
- 1 litro de agua
- 1 bolsa de tiras de tortilla, fritas (500 g)
- ½ paquete de queso panela, rallado (100 g)
- 1 aguacate, cortado en cubos
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)

1 Licúa los jitomates con los chiles, el ajo, la cebolla y los cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, cuela y reserva. Calienta el aceite en una olla, agrega la preparación anterior y cocina hasta que cambie de color ligeramente, agrega el agua, mezcla y cocina por 5 minutos más.

2 Sirve en un plato un poco de tiras de tortilla, baña con el caldo y decora con el queso, aguacate y Media Crema NESTLÉ®.



Arroz

AL CILANTRO

 30 minutos + cocción  4 porciones

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente por 10 minutos y escurrido
- 2 tazas de caldo de pollo
- 8 ramas de cilantro, desinfectado
- 1 diente de ajo
- ¼ pieza de cebolla, mediana
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- ½ pimiento rojo, cortado en tiras
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ® Deslactosada, refrigerada (190 g)
- ½ taza de hojas de cilantro, desinfectado

1 Calienta el aceite y fríe el arroz, moviendo constantemente hasta que dore ligeramente.

2 Licúa el caldo de pollo, 8 ramas de cilantro, el ajo, la cebolla y el consomé de pollo. Vierte lo que licuaste sobre el arroz y calienta a fuego alto hasta que hierva. Añade las tiras de pimiento, tapa y cocina a fuego bajo de 20 a 25 minutos o hasta que el arroz esté tierno.

3 Deja reposar algunos minutos, sirve, decora con un poco de Media Crema NESTLÉ® Deslactosada y las hojas de cilantro; ofrece.



Pastel AZTECA DE rajas con crema

30 minutos + horneado 6 porciones

- 1 ½ tazas de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 4 tazas de rajas de chile poblano
- 1 taza de agua
- ½ cucharadita de sal con ajo, en polvo
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de cebolla, picada finamente
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ¼ pieza de cebolla, fileteada
- ½ pechuga de pollo, cocida y deshebrada (300 g)
- 1 taza de granos de elote amarillo
- 12 tortillas de maíz, pasadas por aceite caliente
- 200 g de queso tipo manchego, rallado
- Horno precalentado a 180 °C

1 Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Media Crema NESTLÉ®, el consomé de pollo, 2 tazas de rajas, el agua y la sal con ajo. Calienta la mantequilla y fríe 1 cucharada de cebolla picada hasta que esté transparente, vierte lo que licuaste y cocina hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.

2 Calienta el aceite y fríe la cebolla restante hasta que esté transparente, añade el pollo, 2 tazas de rajas, los granos de elote; mezcla y cocina por un par de minutos.

3 En un refractario cuadrado, coloca un poco de salsa, una capa de tortillas, una más de relleno y una de queso tipo manchego; repite con el resto de los ingredientes hasta terminar con una capa de queso. Cubre con papel aluminio y hornea a 180 °C por 15 minutos, retira el papel aluminio y hornea por 10 minutos más. Sirve y ofrece.



Tacos AHOGADOS de jamaica



50 minutos 4 porciones

TACOS

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ¼ pieza de cebolla, fileteada
- 2 tazas de flor de jamaica, cocida y escurrida
- 1 cucharada de sal con ajo, en polvo
- 12 tortillas de maíz para flautas, calientes
- aceite vegetal, para freír

SALSA

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 2 chiles morita, sin semillas y remojados en agua caliente
- 6 chiles ancho, sin semillas y remojados en agua caliente
- 3 jitomates, asados
- ¼ pieza de cebolla, asada
- 2 dientes de ajo, asados
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 1 ½ tazas de agua
- ¼ pieza de cebolla morada, fileteada
- 2 chiles pasilla, cortados en tiras y fritos
- ½ taza de queso ranchero, rallado
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)

1 Calienta 1 cucharada de aceite y fríe ¼ de cebolla fileteada hasta que esté transparente, añade las flores de jamaica y la sal con ajo; cocina por 5 minutos. Rellena las tortillas con un poco la preparación anterior, enrolla y sujeta con un palillo. Calienta el aceite, fríe los tacos hasta que doren ligeramente y colócalos sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

2 Para la salsa, licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el chile morita, el chile ancho, los jitomates, la cebolla asada, el ajo, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE® y el agua. Calienta lo que licuaste y cocina hasta que espese ligeramente moviendo ocasionalmente.

3 Sirve los tacos, báñalos con la salsa, decora con la cebolla morada, el chile pasilla frito, el queso y la Media Crema NESTLÉ®. Ofrece.



Enfrijoladas DE REQUESÓN con epazote

40 minutos 4 porciones

SALSA

- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 2 tazas de frijoles negros, refritos
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- ½ pieza de chorizo, desmoronado y frito (75 g)
- 1 chile serrano
- 1 paquete de requesón (450 g)
- 7 ramas de epazote, desinfectado y picado finamente
- 12 tortillas de maíz, pasadas por aceite caliente
- ½ lechuga italiana, desinfectada y fileteada (75 g)
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)
- 100 g de queso panela, rallado
- 1 pieza de chorizo, picado y frito (150 g)
- 1 chile serrano, picado finamente

1 Para la salsa, licúa la lata de Media Crema NESTLÉ® con los frijoles, el agua, el consomé de pollo, ½ pieza de chorizo y 1 chile serrano. Calienta lo que licuaste hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.

2 Mezcla el requesón con el epazote, rellena las tortillas con la preparación anterior y baña con la salsa caliente.

3 Decora con la lechuga, la Media Crema NESTLÉ®, el queso, el chorizo restante y el chile serrano picado. Ofrece.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®

Paulina Espinosa

Yamel Barrera

Fernanda González

Diego Quiroz

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.

CONSOMATE®, Media Crema NESTLÉ®,
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:

