



EL MENÚ SECRETO

DE NESTLÉ®



El delicioso secreto



es juntarlas

Descubre más recetas en:

Recetas
Nestlé
.com.mx

ESPAGUETI EN SALSA DE QUESO

(4 porciones)

El secreto para una **pasta cremosa**



INGREDIENTES

- 2 Cucharadas de **mantequilla**
- 1 Cucharada de cebolla, **picada finamente**
- 1 Cucharita de ajo, **picado finamente**
- 1 Taza de jitomates cherry, **cortados a la mitad**
- 1 Pimiento amarillo, **cortado en tiras**
- 1 Lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®***
- 1 Lata de **Media Crema NESTLÉ®****
- 1 **Paquete de queso crema** (190 g)
- 1½ **Tazas de agua**
- 1 Cucharadita de **fécula de maíz**
- 1½ Cucharadas de **consomé de verduras**, en polvo
- 1 **Paquete de espagueti** (200 g)
- 3 Ramas de tomillo fresco, **desinfectado y picado finamente**

PREPARACIÓN

- 1 Calienta la mantequilla y fríe la cebolla con el ajo hasta que doren ligeramente. Añade los jitomates, el pimiento y cocina por 2 minutos. Licúa la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®***, la **Media Crema NESTLÉ®****, el queso crema, el agua, la fécula de maíz y el consomé de verduras.
- 2 Vierte lo que licuaste a **la preparación de pimiento** y cocina hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- 3 **Agrega el espagueti cocido y escurrido**, mezcla y cocina por 2 minutos más. Sirve y decora con el tomillo. Ofrece.

CONSEJO CULINARIO:

Después de cocinar la pasta, escúrrela y añádele un poco de aceite de maíz, de esta manera evitarás que se pegue.

CONSEJO NUTRICIONAL:

El pimiento morrón aporta vitamina A.

*Comparada contra **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®** Regular.

Comparada contra **Media Crema NESTLÉ® Regular.



El delicioso secreto



es juntarlas

FLAUTAS AHOGADAS DE RAJAS CON CREMA

(4 porciones)

El secreto para unas flautas ahogadas **únicas**

INGREDIENTES

- 2 Cucharadas de **aceite vegetal**
- ½ Cebolla, **fileteada**
- 2 Tazas de rajas de **chile poblano**
- ½ Taza de granos de **elote amarillo**
- ½ Pechuga de pollo, **cocida y deshebrada (300 g)**
- 1 Lata de **Media Crema NESTLÉ®**
- 1 Cucharada de **consomé de pollo, en polvo**
- 12 Tortillas de **maíz**, para flautas y calientes **aceite vegetal**, para freír

SALSA

- 2 Cucharadas de **mantequilla**
- 1 Cucharadita de ajo, **picado finamente**
- 2 Tazas de granos de **elote amarillo**
- 1 Lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
- 1 Lata de **Media Crema NESTLÉ®**
- 1 Cucharada de **consomé de pollo, en polvo**
- ¾ **Taza de agua**
- 1 Cucharada de **fécula de maíz**

PREPARACIÓN

- 1 Calienta 2 cucharadas de aceite y fríe ½ cebolla fileteada hasta que esté transparente, añade las rajas, ½ taza de granos de elote, la pechuga de pollo, 1 lata de **Media Crema NESTLÉ®**, 1 cucharada de consomé de pollo y cocina por 5 minutos. Rellena las tortillas con la preparación anterior, enrolla y sujeta con palillos, fríelas en el aceite caliente y colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
- 2 Para la salsa, calienta la mantequilla y fríe el ajo con 2 tazas de granos de elote hasta que cambien de color. Licúa la preparación anterior con la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, 1 lata de **Media Crema NESTLÉ®**, 1 cucharada de consomé de pollo, el agua, la fécula de maíz y los chiles. Calienta lo que licuaste hasta que espese ligeramente moviendo constantemente.
- 3 Sirve **las flautas con la salsa**, decora con el queso fresco, la cebolla morada y el perejil. Ofrece.

CONSEJO CULINARIO:

Para evitar que las flautas se remojen, báñalas con la salsa caliente justo antes de consumirlas.

CONSEJO NUTRICIONAL:

El consumo de elote aporta aminoácidos.



El delicioso secreto



es juntarlas

FRESAS CON CREMA

(4 porciones)

El secreto para el dulzor ideal



INGREDIENTES

- 2 Envases de **Media Crema NESTLÉ®**, refrigerada (190 g c/u)
- 1/2 Taza **Leche Condensada LA LECHERA®**
- 600g **Fresas, desinfectadas y** cortadas en cuartos

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la **Media Crema NESTLÉ®** con la **Leche Condensada LA LECHERA®** y las fresas.
- 2 Sirve en una copa y ofrece.

CONSEJO CULINARIO:

Si lo deseas, puedes decorar con hojas de menta.

CONSEJO NUTRICIONAL:

La fresa aporta fibra.



El delicioso secreto



es juntarlas

GELATINA FLOTANTE DE DURAZNO

(12 porciones)

El secreto para que tu gelatina
sí flote



INGREDIENTES

- 1 Lata de **Leche Condensada LA LECHERA®**
 - 1 Lata de **Media Crema NESTLÉ®**
 - 1 Lata de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
 - 1 Cucharada de **esencia de vainilla**
 - 2 Tazas de **jugo de durazno**
 - 3 Sobres de **grenetina** (7 g c/u), **hidratada** en ½ taza de agua y disuelta a baño María
 - 3 Sobres de **grenetina** (7 g c/u), **hidratada** en ½ taza de agua y disuelta a baño María
 - 1 Lata de **duraznos en almíbar**, cortados en cubos y escurridos
- Hojas de menta**, desinfectada

PREPARACIÓN

- 1 Para la gelatina de 3 leches, mezcla la **Leche Condensada LA LECHERA®**, la **Media Crema NESTLÉ®**, la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, la esencia de vainilla y 3 sobres de grenetina disuelta, sin dejar de mover. Vierte en un molde para gelatina en forma de rosca engrasado. Refrigerera hasta que cuaje.
- 2 Para la gelatina de durazno, mezcla el **jugo de durazno** con 3 sobres de **grenetina disuelta** y mueve hasta integrar por completo. Deja enfriar sin que cuaje.
- 3 Retira la gelatina de 3 leches del refrigerador, despega de las orillas, coloca un poco de duraznos en la base y añade la gelatina de durazno por las orillas de la gelatina de 3 leches. Refrigerera hasta que cuaje por completo, decora con los **duraznos restantes y hojas de menta**. Ofrece.

CONSEJO CULINARIO:

Agregar poco a poco la gelatina de durazno por las orillas de la gelatina de 3 leches para que flote.

CONSEJO NUTRICIONAL:

Consume durazno para obtener vitamina A.



El delicioso secreto

