

¿Qué voy a cocinar hoy?

Aguas CREMOSAS

Aguas Cremosas



Recetas
Nestlé



Agua DE AVENA

10 minutos

5 porciones

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 1 taza de avena
- 1 raja de canela
- 3 tazas de agua
- 1 cucharada de canela, molida
- 4 cucharadas de avena
- Hielos

1 Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con la Leche Condensada LA LECHERA®, 1 taza de avena, la raja de canela y el agua.

2 Sirve en un vaso con hielo.

3 Decora con un poco de canela y avena. Ofrece.



Agua DE CAFÉ con amaranto

 15 minutos

 6 porciones

- ½ taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 3 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- ½ taza de amaranto, tostado
- 5 tazas de agua
- 1 taza de hielo

1 Licúa ½ taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL® con la Leche Condensada LA LECHERA®, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, el amaranto y el agua.

2 Vierte la mezcla en una jarra con los hielos y refrigera por unos minutos.

3 Sirve y disfruta.



Agua DE FRUTAS

 10 minutos

 6 porciones

- ½ taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 300 g de fresas, desinfectadas
- 200 g de uvas rojas
- 1 plátano
- 4 tazas de agua
- 2 tazas de hielo

1 Licúa el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL® con la Leche Condensada LA LECHERA®, las fresas, las uvas, el plátano y el agua.

2 Sirve la mezcla en una jarra con los hielos.

3 Disfruta.



Agua DE GUAYABA

 10 minutos

 6 porciones

- ½ taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 500 g de guayaba, sin semilla
- 4 tazas de agua
- 2 tazas de hielo

1 Licúa el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL® con la Leche Condensada LA LECHERA®, la guayaba y el agua.

2 Sirve la mezcla en una jarra previamente pasada por un colador con los hielos.

3 Ofrece y disfruta.



Agua DE LIMÓN con manzana

 10 minutos

 4 porciones

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa*
- 1 cucharada de jengibre, picado
- ½ lata de Leche Condensada LA LECHERA® Cero**
- 6 limones, su jugo
- 2 ½ tazas de agua
- 1 manzana verde, cortada en cubos
- 2 tazas de hielo

1 Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa* con el jengibre, la Leche Condensada LA LECHERA® Cero**, el jugo de limón y el agua.

2 En una jarra, vierte lo que licuaste con los cubos de manzana, los hielos y mezcla.

3 Sirve en vasos y ofrece.

*Comparada contra Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Regular.

**Por ser sin grasa.



Agua DE PERA y manzana

 15 minutos

 6 porciones

- 2 peras, sin semillas y sin rabo
- 2 manzanas rojas, sin semillas y sin rabo
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- ½ taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®
- 1 raja de canela
- 4 tazas de agua
- 2 tazas de hielo

1 Licúa la pera con las manzanas, la Leche Condensada LA LECHERA®, el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®, la canela y la mitad del agua.

2 Vierte la mezcla en el resto del agua.

3 Agrega los hielos y ofrece.



Agua DE PLÁTANO

 20 minutos

 5 porciones

- 1 ½ plátanos, maduros
- ½ taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (190 g)
- ½ cucharada de canela, molida
- 4 tazas de agua
- 2 tazas de hielo

1 Licúa el plátano con el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®, la Leche Condensada LA LECHERA®, la canela y el agua.

2 Vierte lo que licuaste a una jarra con los hielos.

3 Ofrece.



Agua DE HORCHATA con fresa

 25 minutos + congelación

 5 porciones

HIELOS DE FRESA

- 1 ½ tazas de fresas, congeladas
- 1 ½ tazas de agua

AGUA DE HORCHATA

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 ½ tazas de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 taza de arroz, cocido
- 1 raja de canela
- 1 litro de agua
- 1 taza de fresas, desinfectadas y picadas en cubos

1 Para los hielos, licúa 1 ½ tazas de fresas con 1 ½ tazas de agua, vierte en un molde para hielos y congela por 2 horas.

2 Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la 1 ½ tazas de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el arroz y la canela; cuele, vierte en una jarra con el resto del agua y las fresas picadas.

3 Sirve en vasos con los hielos de fresa y un poco de fresa picada. Ofrece.

RECETAS NESTLÉ®

Paulina Espinosa
Alejandro Antonio
Yamel Barrera
Olivia Urdiales
Abril Tavira

Diseño e Ilustración:

Sebastian Gamboa

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Chef Mariana Ortega
Chef Jonathan Núñez
Sub chef Ángeles Medina
Sub chef Gabriel Rodríguez
Sub chef Abraham Gómez
Becario: Noé Medina

Estilismo de Alimentos:

Mariana Ortega
Studio Becky Treves

Fotografía:

Karla Acosta

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.

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:

