

¿Qué voy a cocinar hoy?

Gelatinas

PARA TODA

la familia





Copa DE GELATINA

 10 minutos

 4 porciones

- 2 tazas de gelatina de fresa, cortada en cubos
- 1 taza de mango, cortado en cubos
- 1 taza de piña, cortada en cubos
- 1 envase de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil
- 4 cucharadas de coco, rallado

1 Mezcla los cubos de gelatina con el mango y la piña.

2 Sirve en copas con un poco de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil.

3 Decora con coco rallado y ofrece.



Gelatina DE LIMÓN con pepino

25 minutos + refrigeración

12 porciones

GELATINA DE AGUA

- 1 sobre de gelatina light, sabor limón (25 g)
- 2 tazas de agua, caliente
- ½ taza de jugo de limón

GELATINA DE LECHE

- 1 sobre de gelatina light, sabor limón (25 g)
- 1 taza de agua, caliente
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA® Cero*
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa**
- 1 barra de queso crema reducido en grasa, a temperatura ambiente (190 g)
- 1 sobre de grenetina (7 g), hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María
- 1 pepino, cortado en cubos pequeños

*Por ser sin grasa.

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

1 Para la gelatina de agua, disuelve la gelatina en el agua caliente y añade el jugo de limón, mezcla y reserva.

2 Para la gelatina de leche, disuelve la gelatina en el agua caliente y enfría sin dejar que cuaje. Licúa la mezcla anterior con la Leche Condensada LA LECHERA® Cero*, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa** y el queso crema; con la licuadora encendida agrega la grenetina disuelta.

3 En un molde para gelatina previamente engrasado, vierte un poco de la mezcla de leche y refrigera hasta que cuaje, sobre la gelatina de leche ya cuajada vierte un poco de la gelatina de agua con cubos de pepino y refrigera hasta que cuaje. Repite el proceso hasta terminar con las mezclas de gelatina y cuaje completamente. Desmolda y ofrece.



Gelatina DE MAZAPÁN

 30 minutos + refrigeración

 12 porciones

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 6 mazapanes de cacahuete (28 g c/u)
- ½ taza de agua
- 3 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María
- ¼ taza de nuez caramelizada, picada
- 1 taza de fresas, desinfectadas y cortadas a la mitad
- Hojas de menta, desinfectadas

1 Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Media Crema NESTLÉ®, el mazapán y el agua.

2 Sin dejar de licuar, añada la grenetina previamente disuelta; vierte en un molde previamente engrasado y refrigera hasta que cuaje.

3 Desmolda y decora con un poco de nuez, fresas y menta.



Gelatina

PIÑA COLADA

35 minutos + refrigeración

10 porciones

GELATINA DE PIÑA

- 2 tazas de agua, caliente
- 1 sobre de gelatina sabor a piña (25 g)

GELATINA DE PIÑA COLADA

- 1 taza de jugo de piña
- 1 ½ tazas de CARNATION® CLAVEL® Base Coco
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María
- ¾ taza de piña en almíbar, cortada en cubos
- 1 ½ tazas de frutos rojos
- Hojas de menta, desinfectadas

1 Para la gelatina de piña, disuelve en el agua la gelatina sabor a piña y divide en 2 partes.

2 Para la gelatina de piña colada, licúa el jugo de piña con 1 ½ tazas de CARNATION® CLAVEL® Base Coco, el azúcar y con la licuadora encendida agrega 3 sobres de grenetina previamente disuelta; reserva, sin dejar que cuaje.

3 Coloca los cubos de piña en el fondo de un molde para gelatina previamente engrasado, vierte la mitad de la gelatina de piña y refrigera hasta que cuaje, agrega la gelatina de piña colada sobre la gelatina de agua y refrigera hasta que cuaje; por último, agrega la gelatina de agua restante y refrigera. Desmolda la gelatina y decora con frutos rojos y menta. Ofrece.

Gelatina DE SANDÍA

GELATINA DE SANDÍA

- ½ sandía, sin semillas (3 kg)
- ¼ taza de azúcar
- 1 limón, su jugo
- 6 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María

GELATINA DE LECHE

- ½ lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa*
- ½ lata de Media Crema NESTLÉ® Reducida en Grasa**
- ½ lata de Leche Condensada LA LECHERA® Cero***
- 2 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María

GELATINA DE LIMÓN

- ½ lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa*
- ½ lata de Media Crema NESTLÉ® Reducida en Grasa**
- ½ lata de Leche Condensada LA LECHERA® Cero***
- ½ sobre de gelatina sabor a limón (13 g), disuelta en 2 tazas de agua caliente
- 1 sobre de grenetina (7 g), hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María

 35 minutos + refrigeración

 10 porciones



1 Para la gelatina de sandía, licúa la sandía con el azúcar, el jugo de limón y con la licuadora encendida, añade poco a poco 6 sobres de grenetina previamente disuelta. Vierte en un molde para gelatina previamente engrasado y refrigera hasta que cuaje ligeramente.

2 Para la gelatina de leche, licúa ½ lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa*, ½ lata de Media Crema NESTLÉ® Reducida en Grasa**, ½ lata de Leche Condensada LA LECHERA® Cero*** y con la licuadora encendida añade poco a poco 2 sobres de grenetina previamente disuelta, vierte la mezcla sobre la gelatina de sandía y refrigera hasta que cuaje ligeramente.

3 Para la gelatina de limón, licúa ½ lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa*, ½ lata de Media Crema NESTLÉ® Reducida en Grasa**, ½ lata de Leche Condensada LA LECHERA® Cero y con la licuadora encendida añade la gelatina de limón previamente disuelta y 1 sobre de grenetina previamente disuelta; vierte la mezcla sobre la gelatina de leche; refrigera hasta que cuaje y desmolda. Decora con semillas de sandía y ofrece.

*Comparada contra Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Regular.

**Comparada contra Media Crema NESTLÉ® Regular.

*** Por ser sin grasa.



Gelatina FLOTANTE DE duraznos

40 minutos + refrigeración

12 porciones

GELATINA 3 LECHE

- 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
- 3 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua fría y disuelta a baño María

GELATINA DE DURAZNO

- 2 tazas de jugo de durazno
- 3 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua fría y disuelta a baño María
- 1 lata de duraznos en almíbar, picados y escurridos (530 g)
- Hojas de menta, desinfectadas

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 la grenetina previamente disuelta en forma de hilo, sin dejar de mover. Vierte en un molde para gelatina en forma de rosca previamente engrasado. Refrigera hasta que cuaje.

2 Para la gelatina de durazno, mezcla el jugo de durazno con la grenetina previamente disuelta en forma de hilo, sin dejar de mover hasta que no haya grumos. Deja enfriar a temperatura ambiente sin dejar 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 y refrigera hasta que cuaje. Desmolda y decora el centro de la gelatina con el durazno restante y hojas de menta. Ofrece.



Gelatina MAGGI® chilli - fresa

 30 minutos + refrigeración

 12 porciones

GELATINA DE FRESA

- 1 ½ paquetes de fresas, congeladas (500 g c/u)
- 1 ¼ tazas de azúcar
- 1 ½ tazas de agua
- 5 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María
- 2 tazas de fresas, desinfectadas y cortadas en cubos

GELATINA DE JAMAICA

- 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 1 ½ tazas de concentrado de jamaica
- 12 cucharadas de chile en polvo
- 6 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ¾ taza de agua y disuelta a baño María
- 6 fresas, desinfectadas
- 4 hojas de menta, desinfectadas

1 Para la gelatina de fresa, licúa 1 ½ paquetes de fresas con 1 ¼ tazas de azúcar y 1 ½ tazas de agua, vierte en una cacerola y calienta hasta que esté tibia. Añade 5 sobres de grenetina disuelta y mezcla hasta integrar. Vierte en un molde para gelatina engrasado, agrega los cubos de fresa y refrigera hasta que cuaje ligeramente.

2 Para la gelatina de jamaica, mezcla el Jugo MAGGI® con el concentrado de jamaica y el chile en polvo, agrega dos cucharadas de la preparación anterior a los 6 sobres de grenetina disuelta y revuelve. Añade el resto de la preparación y mezcla.

3 Vierte la gelatina de jamaica sobre la gelatina de fresa, con ayuda de un cuchillo realiza pequeños cortes para que entre un poco de la gelatina de jamaica en la de fresa. Refrigera por 2 horas o hasta que cuaje por completo, desmolda y decora con las fresas y las hojas de menta. Ofrece.



Gelatina

MOSAICO ARCOIRIS

40 minutos + refrigeración

12 porciones

GELATINA DE 3 LECHES

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 4 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María
- ½ sobre de gelatina sabor a limón (12 g)
- 1 ½ tazas de agua, caliente
- ½ sobre de gelatina sabor a mango (12 g)
- 1 ½ tazas de agua, caliente
- ½ sobre de gelatina sabor a fresa (12 g)
- 1 ½ tazas de agua, caliente
- ½ sobre de gelatina sabor a uva (12 g)
- 1 ½ tazas de agua, caliente

1 Para la gelatina de 3 leches, mezcla la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Media Crema NESTLÉ® y la grenetina previamente disuelta; vierte sobre un molde cuadrado y refrigera hasta que cuaje. Córtala en cubos y reserva.

2 Disuelve la gelatina de limón con 1 ½ tazas de agua y deja enfriar sin dejar que cuaje; repite el procedimiento con las otras gelatinas. En un molde para gelatina previamente engrasado, agrega algunos cubos de la gelatina de 3 leches y vierte la gelatina sabor limón; inclina el molde y refrigera hasta que cuaje.

3 Repite el mismo proceso con el resto de las gelatinas, inclinando del lado opuesto del molde cada vez que se refrigieren. Desmolda y 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, Société 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:

