

¿Qué voy a cocinar hoy?

# Bebidas PARA CUALQUIER momento



Bebidas para Cualquier Momento



# Agua DE ZARZAMORA

 4 minutos

 6 porciones

- ½ Taza de CARNATION® CLAVEL® Polvo
- 1 Bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 1 1/2 Taza de zarzamora congeladas
- 4 Tazas de agua
- 2 Tazas de hielo

- 1** Licúa la CARNATION® CLAVEL® Polvo con la Leche Condensada LA LECHERA®, las zarzamosas y el agua.
- 2** Sirve la mezcla en una jarra con los hielos.
- 3** Ofrece y disfruta.



## Agua DE NUEZ con café

 9 minutos

 6 porciones

- 1 Taza de agua
- 2 Cucharadas de Café NESCAFÉ® CLÁSICO®
- ½ Taza de CARNATION® CLAVEL® Polvo
- 1 Bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- ½ Taza de nuez
- ½ Cucharadita de canela, molida
- 4 Tazas de agua

**1** Mezcla el agua con el Café NESCAFÉ® CLÁSICO®; vierte la mezcla en moldes para hielo y congela.

**2** Licúa CARNATION® CLAVEL® en Polvo con la Leche Condensada LA LECHERA®, las nueces, la canela y el agua.

**3** Sirve el agua con los hielos y disfruta.



## Agua DE PIÑA con fresa

 4 minutos

 6 porciones

- ½ Taza de CARNATION® CLAVEL® Polvo
- 1 Bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 1 Taza de fresas desinfectadas
- 1 Taza de jugo de piña
- 3 Tazas de agua
- 2 Tazas de hielo

**1** Licúa la CARNATION® CLAVEL® Polvo con la Leche Condensada LA LECHERA®, las fresas, el jugo de piña y el agua.

**2** Sirve el agua en una jarra con hielos.

**3** Disfruta.



## Agua DE ARROZ con manzana

- ½ Taza de CARNATION® CLAVEL® Polvo
- 1 Bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 1 Taza de arroz cocido
- 1 Raja de canela
- 2 Manzanas rojas sin semillas
- 4 Tazas de agua
- 2 Tazas de hielo

 3 minutos

 6 porciones

**1** Licúa la CARNATION® CLAVEL® Polvo con la Leche Condensada LA LECHERA®, el arroz, la canela, las manzanas y el agua.

**2** Sirve el agua en una jarra con hielos.

**3** Ofrece y disfruta.





# Horchata CON FRESAS



 7 minutos

 6 porciones

- ½ Taza de CARNATION® CLAVEL® en Polvo
- 1 Bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 1 Taza de arroz cocido y escurrido
- 1 Raja de canela
- 4 Tazas de agua
- 1 Taza de fresas desinfectadas y cortadas en cubos
- 2 Tazas de hielo

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

**2** Cuela la horchata en una jarra, agrega las fresas y los hielos.

**3** Disfruta.



# Agua DE AVENA

 6 minutos

 6 porciones

- 1 Taza de avena
- 1 Taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®
- 1 Bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 2 Cucharadas de canela molida
- 4 Tazas de agua fría
- 2 Tazas de hielo

**1** Licúa la avena con la Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®, la Leche Condensada LA LECHERA®, la mitad del agua y la canela en polvo.

**2** Vierte lo que licuaste en una jarra con el resto del agua y el hielo.

**3** Sirve y ofrece.





# Atole DE MAZAPÁN con chocolate

 14 minutos

 6 porciones

- ½ Taza de Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®
- 3 Mazapanes (50 g c/u)
- 5 Tazas de agua
- 3 Cucharadas de fécula de maíz hidratada en ½ taza de agua
- 1 Taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®

**1** Licúa el Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL® con los mazapanes, el agua, la fécula de maíz y el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®.

**2** Vierte la preparación en una olla y calienta por 10 minutos fuego medio moviendo constantemente para evitar que adhiera.

**3** Sirve y disfruta.



# Atole DE AVENA

 12 minutos

 4 porciones

- 1 Taza de avena
- 2 Cucharadas de fécula de maíz
- 1 Raja de canela
- 5 Tazas de agua
- 1 Taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®

**1** Licúa la avena con la fécula de maíz, la canela, la mitad del agua y el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®.

**2** Calienta la mezcla con el resto del agua y cocina hasta que espese ligeramente.

**3** Sirve y disfruta.

**Realización:**

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:**

León Rafael

**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:

