

¿Qué voy a cocinar hoy?

# Recetas

⇒ CREMOSAS PARA ⇐  
**TODOS LOS DÍAS**



Recetas  
Nestlé.



# Crema DE PAPA CON PARMESANO



32 minutos



4 porciones

## INGREDIENTES

### INGREDIENTES

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de poro, fileteado
- 1 cucharadita de ajo
- 2 papas, sin cáscara, cocidas y cortadas en cubos
- 1 envase de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® 360 g**
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- ½ cucharadita de pimienta, molida
- ½ taza de queso parmesano, rallado
- 2 tazas de agua
- 5 rebanadas de tocino, frito y picado
- poro, fileteado y frito para decorar
- rabos de cebolla cambrey, picado y fritos para decorar
- Tocino, frito y picado para decorar
- Queso parmesano, rallado para decorar

## PREPARACIÓN

- 1 Calienta la mantequilla y fríe 2 cucharadas de poro con el ajo hasta que cambien de color, añade las papas y cocina por 2 minutos.
- 2 Licúa la preparación anterior con la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, el consomé de pollo, la pimienta, ½ taza de queso parmesano y el agua.
- 3 Vierte lo que licuaste en una olla y calienta hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente para evitar que se pegue; añade 5 rebanadas de tocino frito y mezcla. Sirve y decora con un poco de poro frito, rabos de cebolla cambrey, tocino y queso parmesano. Ofrece.

**CONSEJO CULINARIO:**  
Puedes acompañar con croutones de hierbas finas.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
Recuerda incluir frutas y verduras y tu alimentación diaria.

TU ALIADO PERFECTO:





# Espagueti

⇒ CON ⇒

## SALCHICHAS



32 minutos



4 porciones

### INGREDIENTES

- 5 piezas de chile guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 piezas de chile chipotle, adobado
- 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® (360 g)
- ½ taza de agua
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- ½ cucharadita de sal con cebolla, en polvo
- 2 cucharadas de aceite de maíz
- ½ cebolla, fileteada
- ½ paquete de salchichas, cortadas en rodajas (250 g)
- 2 chiles serranos, cortados en tiras
- 1 paquete de espagueti (200 g)
- 1 paquete de queso panela deslactosado, desmoronado (200 g)
- Perejil, desinfectado y picado finamente para decorar

### PREPARACIÓN

- 1** Para la salsa, licúa los chiles con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el agua, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE® y la sal con cebolla; cuele.
- 2** Calienta el aceite, fríe la cebolla hasta que esté transparente, añade las salchichas con el chile serrano y cocina hasta que doren. Agrega el espagueti previamente cocido y escurrido con la salsa, mezcla y cocina hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente.
- 3** Sirve y decora con un poco de queso panela y perejil picado.

**CONSEJO CULINARIO:**  
Si deseas un sabor más ahumado incrementa la cantidad de chipotle o utiliza chile chipotle seco.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
Consume chile guajillo para elevar ingesta de vitamina A.

TUS ALIADOS PERFECTOS:



# Pechuga

## ⇒ CORDON BLEU ⇐

### CON SALSA DE 3 CHILES



minutos



4 porciones

## INGREDIENTES

### SALSA

- 1 envase de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®** 360 g
- 1 lata de **Media Crema NESTLÉ®**
- ½ taza de agua
- 2 piezas de chile ancho, sin semillas y remojados en agua caliente
- 3 piezas de chile guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 chile chipotle adobado
- 1 cubo de **Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®**
- 1 cucharadita de sal con cebolla, en polvo

### PECHUGAS

- 4 milanesas de pollo
- 1 ½ tazas de mezcla de quesos, parmesano, cheddar y manchego, rallados
- 4 rebanadas de jamón
- ¾ taza de harina de trigo
- 1 cucharada de sal con ajo
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de paprika
- 3 huevos, ligeramente batidos
- 1 ½ tazas de pan molido
- ¼ taza de aceite para freír

## PREPARACIÓN

- 1** Para la salsa, licúa la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®** con la **Media Crema NESTLÉ®**, el agua, los chiles, el **Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®** y la cucharadita de sal con cebolla; cuele. Calienta la salsa hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- 2** Rellena las milanesas con la mezcla de quesos y el jamón, enrolla y asegura con un palillo; mezcla la harina con la sal con ajo, la pimienta y la paprika. Pasa las milanesas rellenas por la mezcla de harina, el huevo y por el pan molido. Calienta el aceite, fríe las pechugas por ambos lados hasta que estén ligeramente doradas y colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
- 3** Sirve la pechuga Cordon Bleu bañada con la salsa y ofrece.

**CONSEJO CULINARIO:**  
Puedes agregar un poco de piña en almíbar al relleno.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
Modera tu alimentación, tomando en cuenta el tamaño de las porciones que consumes.

TUS ALIADOS PERFECTOS:





# Agua

## ⇒ BESO DE ⇒ ÁNGEL



minutos



6 porciones

### INGREDIENTES

- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® 360 g
- 1 cucharada de esencia de cereza
- 1 litro de agua, fría
- ¼ taza de nuez, picada
- ¼ taza de cerezas, picadas
- Hielo

### PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la esencia de cereza, el agua, la nuez y las cerezas.
- 2 Vierte en una jarra con hielo y sirve en vasos escarchados con nuez.
- 3 Ofrece.

#### CONSEJO CULINARIO:

Puedes agregar un poco de almendras picadas.

#### CONSEJO NUTRICIONAL:

El tomar agua, provee a tu cuerpo del agua necesaria para asegurar sus propias funciones físicas y cognitivas.

#### TUS ALIADOS PERFECTOS:



# Pastel Imposible

## ⇒ ARROZ CON ⇒ LECHE



30 minutos  
+ horneado



15 porciones

## INGREDIENTES

- ½ taza de cajeta
- PASTEL**
- 1 envase de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® 360 g**
- 1 paquete de harina para pastel sabor vainilla (432 g)
- 3 huevos
- ¾ taza de aceite
- 1 cucharada de canela, molida
- FLAN**
- 1 taza de arroz, cocido
- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- 1 Envase de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® 360 g**
- 5 huevos
- 1 Pieza de canela en raja
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Horno precalentado a 180 °C

## PREPARACIÓN

- 1** Engrasa las paredes de un molde en forma de rosca y cubre el fondo con la cajeta. Para el pastel, mezcla en una batidora la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®** con la harina para pastel, 3 huevos de uno en uno, el aceite y 1 cucharada canela molida; bate hasta integrar por completo.
- 2** Para el flan, licúa el arroz con la **Leche Condensada LA LECHERA®**, la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**, 5 huevos, la raja canela y la vainilla, durante 2 minutos.
- 3** Vierte la mezcla de pastel en el molde y encima vierte poco a poco la mezcla del flan con ayuda de una cuchara. Cubre con papel aluminio y hornea a baño María por 1 ½ horas. Retira del horno, deja enfriar, desmolda y refrigera; ofrece.

**CONSEJO CULINARIO:**  
Puedes decorar con un poco de arroz con leche, pasas y frambuesas.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
El consumo de arroz aporta vitaminas como tiamina y riboflavina.

TUS ALIADOS PERFECTOS:





# ESCUELA DEL *sabor*

Aprende los mejores trucos y técnicas, así como consejos culinarios y tips para cocinar.

**ENTRA EN**

[www.recetasnestle.com.mx/escuela-de-sabor](http://www.recetasnestle.com.mx/escuela-de-sabor)



*Recetas*  
**Nestlé**  
.com.mx

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.

D.R.© 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.

CARNATION® CLAVEL®, LA LECHERA®, Media Crema NESTLÉ®  
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.

**Realización:**

RECETAS NESTLÉ®  
Paulina Espinosa  
Yamel Barrera  
Fernanda González  
Mónica Cruz

**Desarrollo y degustación de recetas:**

CENTRO CULINARIO RECETAS NESTLÉ®  
Chef Mariana Ortega  
Chef Jonathan Núñez  
Sub chef Miguel Martínez  
Sub chef Ángeles Medina  
Sub chef Gabriel Rodríguez  
Sub chef Carmen Rosas  
Sub chef Abraham Gómez  
Becario: Eduardo Mayoral

**Fotografía:**

Studio Becky Treves  
Alex Vera

**Estilo y ambientación fotográfica:**

Mariana Ortega  
Studio Becky Treves

**Arte y diseño gráfico**

Mónica Medina  
Fernanda González  
Vanessa Rivera



¿Qué voy a cocinar hoy?

*Recetas*  
Nestlé  
.com.mx

DESCUBRE MÁS  
RECETAS EN:

