

Con



Cocinas emociones



Delicias refrescantes

Bebidas y paletas cremosas

Recetas
Nestlé



**Resistentes
por fuera,
potentes
por dentro**

**¡Ninguna receta es un
desafío para tu licuadora!**

**4 cuchillas de acero inoxidable
2 veces más duraderas* para que
disfrutes de batidos perfectos.**

*vs Cuchillas de Black+Decker® modelo BLBD10PW Turbo Pro
usando la función de pulso



Lo Hace Fácil.™



**Resistentes
por fuera,
potentes
por dentro**

¡Hacer comida deliciosa
nunca fue tan sencillo.

Máxima potencia de 700 watts,
mezcla, tritura y pulveriza
entregando sabor, rapidez
y variedad en cada plato.



Lo Hace Fácil.™

15 

4 

CONSEJO CULINARIO:

Puedes agregar nuez a la mezcla.

CONSEJO NUTRICIONAL:

La avena contiene minerales.

BLACK+DECKER

PowerXL

AGUA de avena

Ingredientes

- 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

Preparación

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.



10 
+ congelación

6 
PORCIONES

CONSEJO CULINARIO:

Puedes agregar manzanas en cubos.

CONSEJO NUTRICIONAL:

El plátano contiene potasio.

BLACK+DECKER

PowerXL

AGUA DE fresa, plátano y manzana

Ingredientes

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

Preparación

1. Licúa el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL® con la Leche Condensada LA LECHERA®, las fresas, la manzana, el plátano y el agua.
2. Sirve la mezcla en una jarra con los hielos.
3. Disfruta.



15 

4 

CONSEJO CULINARIO:

Puedes congelar esta mezcla en moldes para paleta.

CONSEJO NUTRICIONAL:

El mango aporta minerales a tu dieta.

BLACK+DECKER

PowerXL

AGUA DE mango con guanabana

Ingredientes

- 1 taza de pulpa de guanábana
- 2 mangos, su pulpa
- 1 taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 4 tazas de agua
- 2 tazas de hielo

Preparación

1. Licúa la pulpa de guanábana con el mango, el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®, la Leche Condensada LA LECHERA® y el agua.
2. Vierte el agua en una jarra con el hielo.
3. Sirve y ofrece.



20



4



CONSEJO CULINARIO:

Puedes escarchar el vaso con un poco de Leche Condensada LA LECHERA® y mazapán.

CONSEJO NUTRICIONAL:

El consumo de agua ayuda a transportar nutrientes.

BLACK+DECKER

PowerXL

AGUA DE mazapán

Ingredientes

- 2/3 taza de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 4 piezas de mazapán (28 g c/u)
- 4 tazas de agua, fría
- 2 tazas de hielo

Preparación

1. Licúa la Leche Condensada LA LECHERA®, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y los mazapanes.
2. Vierte lo que licuaste en una jarra, agrega el agua y mezcla. Refrigerera.
3. Sirve en un vaso con hielo.





CONSEJO CULINARIO:

Puedes sustituir la nuez por cacahuates.

CONSEJO NUTRICIONAL:

Recuerda que todos podemos comer los mismos alimentos únicamente las porciones cambian dependiendo nuestras edades.

BLACK+DECKER

PowerXL

AGUA de nuez

Ingredientes

- ½ taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®
- 1 bolsa de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 5 tazas de Agua
- 1 taza de Nuez troceada
- ½ cucharadita de Nuez moscada molida
- 2 tazas de Hielo

Preparación

1. Licúa el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL® con la Leche Condensada LA LECHERA®, el agua, la nuez y la nuez moscada.
2. Vierte la mezcla en una jarra con los hielos.
3. Sirve en vasos escarchados con nuez y ofrece.





CONSEJO CULINARIO:

Puedes decorar con triángulos de piña.

CONSEJO NUTRICIONAL:

La avena es fuente de minerales.

BLACK+DECKER

PowerXL

AGUA DE piña con avena

Ingredientes

- ½ taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®
- 3 tazas de agua
- 2 tazas de hielo
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 1 taza de avena
- 1 taza de jugo de piña

Preparación

1. Licúa el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL® con la Leche Condensada LA LECHERA®, la avena, el jugo de piña y el agua.
2. Sirve el agua en una jarra con los hielos.
3. Ofrece y disfruta.



30 
+ congelación

8 
PORCIONES

CONSEJO CULINARIO:

Puedes agregar cubitos de fresa en la mezcla.

CONSEJO NUTRICIONAL:

Los lácteos tienen un alto contenido de calcio.

BLACK+DECKER

PowerXL

PALETA DE arroz con leche

Ingredientes

- 4 ½ tazas de agua
- 1 raja de canela
- 1 taza de arroz, remojado en agua caliente por 20 minutos y escurrido
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® (360 g)
- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de canela, en polvo

Preparación

1. Calienta el agua con la canela y cuando suelte el hervor, agrega el arroz; cocina durante 15 minutos o hasta que esté tierno.

Vierte la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®; mezcla y continúa la cocción a fuego bajo de 20 a 25 minutos hasta que espese ligeramente. Vierte la taza de agua y enfría.
2. Agrega la mezcla en moldes para paleta y congela por 2 horas o hasta que estén solidas. Desmolda y acompaña con un poco de canela en polvo.



25 
MINUTOS
+ congelación

8 
PORCIONES

CONSEJO CULINARIO:

Puedes sustituir la esencia de vainilla por jugo de limón.

CONSEJO NUTRICIONAL:

El melón aporta potasio.

BLACK+DECKER

PowerXL

PALETA de melón

Ingredientes

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa*
- 1/2 taza de yogurt griego natural, sin azúcar y reducido en grasa
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA® Cero**
- 4 tazas de melón, cortado en cubos pequeños
- 1 1/2 tazas de agua
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación

1. Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa* con la Leche Condensada LA LECHERA® Cero**, el agua, el yogurt, 3 tazas de melón y la vainilla.
2. Distribuye los cubos de melón restantes en moldes para paletas, rellena con la mezcla anterior, tapa y congela por 3 horas o hasta que estén firmes.
3. Desmolda y ofrece.



*Comparada contra Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Regular. **Por ser sin grasa.



20



8



CONSEJO CULINARIO:

Puedes agregar 3 sobres de grenetina hidratada y disuelta a baño María para transformar la mezcla en gelatina.

CONSEJO NUTRICIONAL:

El limón es un alimento que contiene vitamina C.

BLACK+DECKER

PowerXL

PALETAS PAY DE LIMÓN con galletas de chocolate

Ingredientes

- 1 ½ tazas de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- ½ taza de agua
- ½ taza de jugo de limón, colado
- 1 paquete de galletas de chocolate, troceadas (273.6 g)
- 1 barra de chocolate semi amargo, fundido (150 g)
- 2 cucharadas de aceite de maíz
- ½ taza de cacahuates, sin sal y picados finamente

Preparación

1. Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con la Leche Condensada LA LECHERA®, el agua y el jugo de limón.
2. Añade algunos trozos de galleta en moldes para paletas, rellena con un poco de la mezcla de limón, tapa y congela por 3 horas o hasta que estén firmes.
3. Mezcla el chocolate con el aceite hasta integrar por completo. Desmolda las paletas, cubre la mitad con el chocolate en forma diagonal y decora con trocitos de cacahuete. Ofrece.



20 
MINUTOS
+ congelación

6 
PORCIONES

CONSEJO CULINARIO:

Para elegir una piña, busca la que tenga un color amarillo intenso, así garantizarás el dulzor de la fruta.

CONSEJO NUTRICIONAL:

La piña aporta vitamina C a tu dieta.

BLACK+DECKER

PowerXL

PALETA DE piña colada

Ingredientes

- ½ taza de piña miel, cortada en cubos
- 1 ½ tazas de jugo de piña
- ¾ taza de crema de coco
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Deslactosada
- 2 tazas de jugo de piña
- 6 palitos de madera para paleta

Preparación

1. Distribuye un poco de piña miel y 1 ½ tazas de jugo de piña en moldes para paletas, llenando hasta la mitad cada molde, cubre con papel aluminio y coloca un palito de madera; congela por 3 horas.
2. Para la segunda capa, licúa la crema de coco con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Deslactosada y 2 tazas de jugo de piña. Vierte sobre la mezcla de jugo de piña previamente congelado y congela hasta que las paletas estén sólidas.
3. Desmolda y ofrece.



Realización:
RECETAS NESTLÉ®
Alma Denis Pineda
Gibrán González
Ana Tornero

Desarrollo de Recetas:
Jonathan Núñez
Mariana Ortega
Ángeles Medina
Gabriel Rodríguez
Miguel Martínez
Carmen Rosas
Eduardo Mayoral
Becario: Noé Medina

Fotografía:
Studio Becky Treves

Diseño Gráfico:
Alejandra Olivares

Apoyo Gráfico:
Vanessa Rivera

Publicado y editado por:

NESTLÉ SERVICIOS CORPORATIVOS 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.© NESTLÉ SERVICIOS CORPORATIVOS
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® 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.

Recetas
Nestlé
.com.mx

**DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:**

