

# Sabores DE PAN DE MUERTO

Sabores de pan de muerto



Recetas  
Nestlé



# HOT CAKES PAN DE MUERTO

## INGREDIENTES

- 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® (360 g)
- 2 huevos
- 4 cucharadas de mantequilla, fundida
- 1 ½ cucharaditas de agua de azahar
- 2 naranjas, su ralladura
- 2 tazas de harina para hot cakes
- Aceite en aerosol
- 1 envase de Leche Condensada LA LECHERA® Untable (325 g)
- 1 taza de gajos de mandarina, en almíbar
- 1 taza de gajos de naranja
- 2 cucharaditas de mantequilla, fundida
- ¼ taza de azúcar

## PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con los huevos, 4 cucharadas de mantequilla, el agua de azahar, la ralladura de naranja y la harina para hot cakes. Vierte la mitad de la mezcla en una mamila de plástico; reserva.
- 2 Calienta una sartén, rocía con un poco de aceite y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la preparación. Con la mezcla de la mamila forma 12 tiras para simular los huesos y 6 bolitas para los cráneos.
- 3 Sirve un hot cake, unta con un poco de Leche Condensada LA LECHERA® Untable, agrega gajos de mandarina y naranja, coloca otro hot cake y repite una vez más. Sobre el tercer hot cake, coloca 2 tiras y 1 bolita, barnízalas con un poco de la mantequilla restante y espolvorea el azúcar. Disfruta.

**Consejo culinario:** Puedes agregar alguna semilla como nuez, almendra o cacahuates a la mezcla de los hot cakes.

**Consejo nutricional:** La mandarina es fuente de vitamina C.





# SÁNDWICH DE PAN DE MUERTO

## INGREDIENTES

- 400 g de arrachera
  - ½ cebolla morada
  - 1 cucharada de Jugo MAGGI®
  - 2 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
  - 2 panes de muerto de ajonjolí, cortados por la mitad, tostados
  - ½ taza de queso tipo manchego, rallado
  - 1 taza de champiñones, limpios (120 g)
  - 1 aguacate
- Horno eléctrico precalentado a 180 °C

## PREPARACIÓN

- 1 En una sartén caliente fríe la arrachera con la cebolla, el Jugo MAGGI® y la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL® hasta que doren.
- 2 Sobre las mitades de pan de muerto coloca la arrachera, los champiñones y un poco de queso; gratina en un horno eléctrico.
- 3 Decora con el aguacate y disfruta.



15

MINUTOS +  
COCCIÓN



2

PIEZAS



**Consejo culinario:** Puedes agregar chile chipotle en dentro del sándwich.

**Consejo nutricional:** La carne de res aporta proteína a tu dieta.



# DONAS PAN DE MUERTO

## INGREDIENTES

- 1 sobre de levadura (11 g)
- 1 ¼ tazas de azúcar
- ¼ taza de agua
- ½ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, tibia
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de agua de azahar
- 1 cucharada de azúcar
- ⅓ taza de yogurt griego natural, sin azúcar
- 1 barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g)
- 4 ½ tazas de harina de trigo, pasada por un colador
- 2 huevos
- Aceite vegetal, para freír
- 2 tazas de azúcar refinada
- 2 yemas de huevo

## PREPARACIÓN

**1** Mezcla la levadura con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y 1 cucharada de azúcar, deja reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Forma una fuente con la harina, 1 ¼ tazas de azúcar y la sal; vierte en el centro la levadura, el yogurt, los huevos, las yemas, el agua y el agua de azahar.

**2** Mezcla todos los ingredientes hasta formar una masa. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos. Agrega la mantequilla y amasa nuevamente hasta integrar por completo. Colócala en un recipiente engrasado, cubre con plástico adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.

**3** Sobre una mesa enharinada, extiende la masa con ayuda de un rodillo hasta obtener ½ centímetro de grosor, con un cortador circular de 10 cm de diámetro, forma las 12 donas y retira el centro con un cortador más pequeño. Con la masa restante forma 48 tiras pequeñas para formar los huesitos y 12 bolitas de 5 g c/u para el cráneo. Forma una cruz de cada lado de la dona y al centro coloca una bolita. Colócalas en charolas engrasadas y enharinadas, cúbrealas con plástico adherente y déjalas reposar hasta que doblen su volumen. Calienta el aceite y fríelas por ambos lados hasta que doren ligeramente, colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa. Cubre las donas por ambos lados con el azúcar y ofrece.

**Consejo culinario:** Agregar la mantequilla al último ayuda a lubricar la red de gluten, si lo haces al inicio costará más trabajo desarrollar el gluten.

**Consejo nutricional:** La harina de trigo aporta minerales como el magnesio.



45

MINUTOS +  
REPOSO



12  
PIEZAS





# GALLETAS DE PAN DE MUERTO

## — INGREDIENTES —

- $\frac{2}{3}$  barra de mantequilla, a temperatura ambiente (60 g)
  - $\frac{1}{4}$  taza de Leche Condensada LA LECHERA®
  - 1 tableta de Chocolate para Mesa ABUELITA®, rallada (90 g)
  - 1 huevo
  - 2 tazas de harina de trigo
  - $\frac{1}{2}$  barra de mantequilla, fundida (45 g)
  - 1 tableta de Chocolate para Mesa ABUELITA®, rallada (90 g)
- Horno precalentado a 180 °C

## — PREPARACIÓN —

- 1 Bate la mantequilla hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA®, el Chocolate para Mesa ABUELITA®, el huevo y la harina previamente pasada por un colador. Mezcla hasta obtener una masa suave y refrigera durante 10 minutos.
- 2 Reserva una cuarta parte de la masa, para hacer bolitas y los huesitos de las galletas. Forma bolitas con el restante de la masa. Coloca un par de huesitos sobre la masa y después la bolita para formar un pan de muerto.
- 3 Hornea a 180 °C durante 15 minutos, barniza con un poco de mantequilla, pasa por el Chocolate para Mesa ABUELITA® y deja enfriar.

**Consejo culinario:** Puedes hornear 5 minutos más si deseas una galleta más crocante.

**Consejo nutricional:** Cuida tus porciones dulces.



30  
MINUTOS



20  
PIEZAS





# HELADO PAN DE MUERTO

## — INGREDIENTES —

- 1 barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g)
- 1 envase de crema para batir, fría (950 ml)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 cucharadita de esencia de mantequilla
- 1 cucharada de esencia de azahar
- 2 naranjas, su ralladura
- 9 canastas para helado
- 1 pan de muerto, cortado en cubos

## — PREPARACIÓN —

- 1** Bate la mantequilla hasta acremar, añade la crema y bate hasta que doble su volumen, agrega la Leche Condensada LA LECHERA®, la esencia de mantequilla, la esencia de azahar y la ralladura de naranja.
- 2** Vierte en un refractario y congela por 2 horas, retira del congelador y con ayuda de una cuchara mezcla nuevamente; repite el proceso por lo menos 2 veces.
- 3** Sirve el helado en las canastas, decora con los cubos de pan y ofrece.



20

MINUTOS +  
CONGELACIÓN



9

PORCIONES



**Consejo culinario:** Puedes cubrir el interior de los conos con chocolate blanco para darle un toque diferente a tu postre.

**Consejo nutricional:** La mantequilla aporta vitamina E.



# MALTEADA DE PAN DE MUERTO

## — INGREDIENTES —

- 2 naranjas, su ralladura
- 1 cucharada de esencia de azahar
- 1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ½ taza de Leche Condensada LA LECHERA®
- 3 tazas de hielo
- Crema batida
- 4 panes de muerto pequeños

## — PREPARACIÓN —

- 1 Licúa la ralladura de naranja con la esencia de azahar, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Leche Condensada LA LECHERA® y los hielos.
- 2 Vierte la mezcla en 2 vasos.
- 3 Decora con la crema batida, los panes de muerto y ofrece.



**Consejo culinario:** Puedes agregar un poco de chocolate líquido para decorar.

**Consejo nutricional:** Los lácteos aportan minerales a tu dieta.



# FRAPPÉ DE PAN DE MUERTO CON CHOCOLATE ABUELITA®



5

MINUTOS

- ## — INGREDIENTES —
- 1 tableta de Chocolate para Mesa ABUELITA®, rallada (90 g)
  - 1 cucharada de esencia de azahar
  - 1 cucharada de ralladura de naranja
  - 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
  - 3 tazas de hielo
  - 3 panes de muerto, chicos



3

PORCIONES

- ## — PREPARACIÓN —
- 1 Licúa el Chocolate para Mesa ABUELITA® con la esencia de azahar, la ralladura de naranja, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y el hielo.
  - 2 Sirve el frappé en los vasos y decora con los panes de muerto.
  - 3 Ofrece y disfruta.



**Consejo culinario:** Puedes agregar un poco de canela en la mezcla.

**Consejo nutricional:** Los lácteos aporta calcio a tu dieta.



# ATOLE DE PAN DE MUERTO



15  
MINUTOS

- 1 cucharada de fécula de maíz
- ½ taza de azúcar mascabado
- 3 panes de muerto, medianos

## INGREDIENTES

- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 5 tazas de agua
- 1 taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®



6  
PORCIONES

- 1 Licúa la fécula de maíz con el azúcar mascabado, los panes de muerto, la ralladura de naranja, el agua y el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®.
- 2 Vierte la mezcla en una olla y calienta por 10 minutos a fuego medio moviendo constantemente para evitar que se adhiera.
- 3 Sirve y disfruta.

## PREPARACIÓN



**Consejo culinario:** Puedes añadir un poco de chocolate a la mezcla.

**Consejo nutricional:** Las naranjas contienen vitamina C.

**Realización:**

RECETAS NESTLÉ®  
Alejandro Issa  
Yamel Barrera  
Alejandro Antonio  
América Navarrete  
Andrea Rodríguez

**Diseño e Ilustración:**

Rajel Sandoval

**Edición gastronómica:**

Mariana Ortega

**Desarrollo y Degustación de Recetas:**

Chef Mariana Ortega  
Chef Jonathan Núñez  
Sub chef Noé Medina  
Sub chef Abraham Gómez  
Sub chef Ángeles Medina  
Sub chef Tania Sánchez

**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.

CARNATION® CLAVEL®, LA LECHERA®,  
MAGGI®, CROSSE & BLACKWELL®, ABUELITA®  
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:

