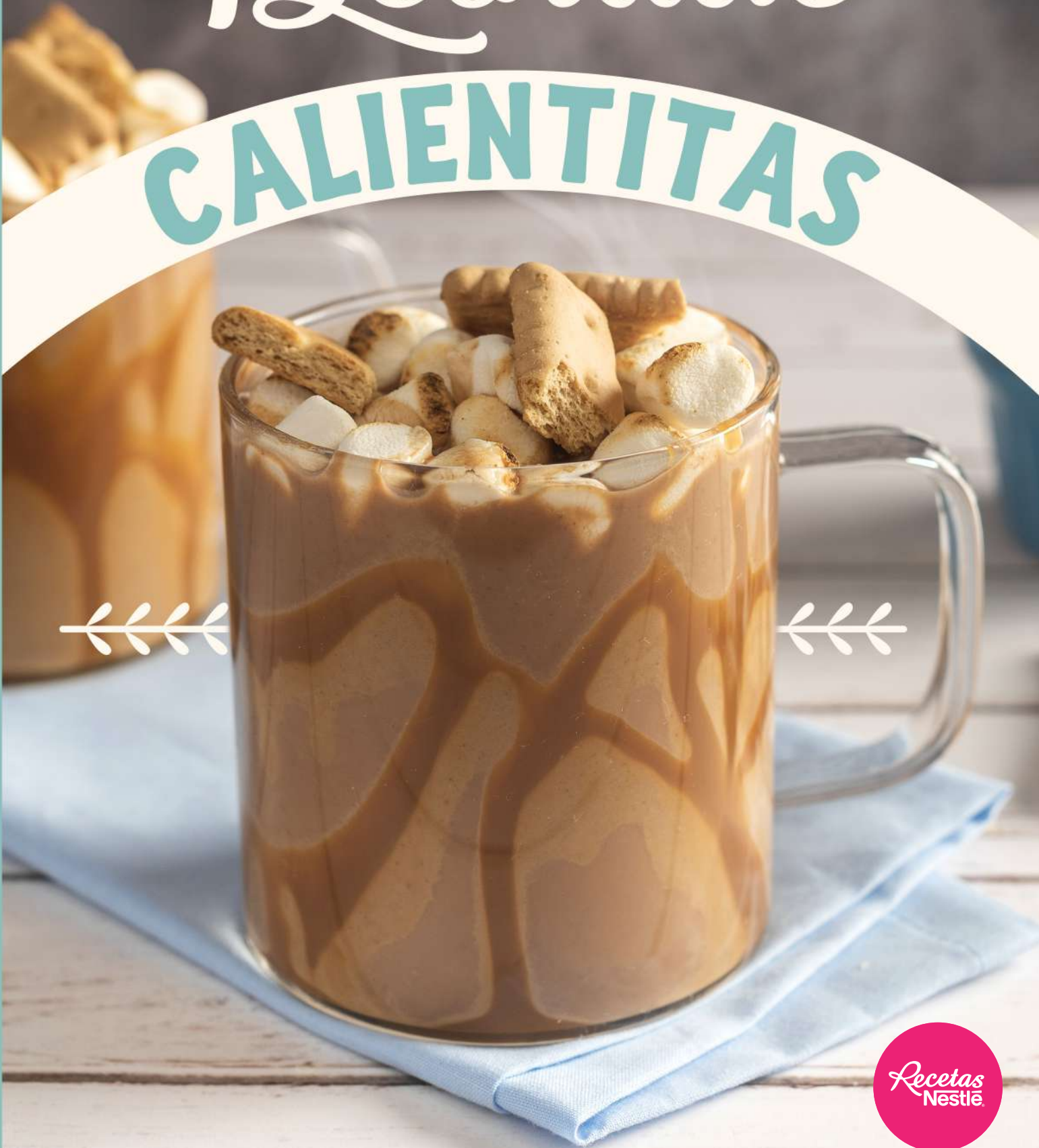


Bebidas

CALIENTITAS

Bebidas calientitas





Atole DE AMARANTO



20 minutos



4 porciones

Ingredientes

- 3 tazas de agua
- 1 ¼ taza de amaranto
- ¼ taza de Leche Condensada LA LECHERA®
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- ½ cucharadita de canela, molido
- 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® (360 g)
- 1 barra de chocolate de leche, troceado (150 g)

Preparación

- 1 Licúa el agua con ¾ taza de amaranto, la Leche Condensada LA LECHERA®, la fécula y la canela.
- 2 Calienta lo que licuaste, añade la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y el chocolate; calienta a fuego medio hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- 3 Vierte el amaranto restante, deja hervir, sirve y ofrece.

Consejo culinario: Puedes hacer paletas con la mezcla del atole omitiendo el uso de la fécula, vierte en moldes para paleta, tapa y congela hasta que estén firmes, desmolda y ofrece.

Consejo nutricional: Consume amaranto para incrementar el aporte de magnesio y fósforo.



Atole DE AVENA



15 minutos



4 porciones

Ingredientes

- 1 taza de avena
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1 raja de canela
- 5 taza de agua
- 1 taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®

Preparación

- 1 Licúa la avena con la fécula de maíz, la canela, la mitad de 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.

Consejo culinario: Puedes añadir nueces a la mezcla.

Consejo nutricional: La avena es fuente de energía.



Atole

Café

de olla



25 minutos



4 porciones

Ingredientes

- 4 tazas de agua
- 1 ½ rajas de canela
- ¾ taza de piloncillo, rallado
- 2 ½ cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 1 ½ tazas de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 5 cucharadas de fécula de maíz, disueltas en ½ taza de agua

Preparación

- 1 Calienta el agua con la canela y el piloncillo, mueve constantemente hasta que el piloncillo se disuelva.
- 2 Agrega el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® con 1 ½ tazas de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y la fécula de maíz previamente disuelta. Calienta hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- 3 Sirve en tazas y ofrece.

Consejo culinario: Puedes agregar un poco de nuez picada.

Consejo nutricional: El piloncillo es un endulzante natural que aporta minerales.



Atole DE CHOCOLATE con calabaza



15 minutos



6 porciones

Ingredientes

- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 2 tabletas de Chocolate para Mesa ABUELITA®, troceadas (90 g c/u)
- 1 taza de puré de calabaza
- 1 raja de canela
- 4 tazas de agua
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

Preparación

- 1 Licúa la fécula de maíz con los trozos de Chocolate para Mesa ABUELITA®, el puré de calabaza, la canela, el agua y la Leche Evaporada 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.

Consejo culinario: Puedes escarchar con chocolate fundido.

Consejo nutricional: Los lácteos contienen minerales.



Atole DE GUAYABA



20 minutos



5 porciones

Ingredientes

- 6 guayabas, sin semillas
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1 taza de Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 1 raja de canela
- 4 tazas de agua

Preparación

1

Licúa las guayabas con la fécula de maíz, el Alimento en Polvo CARNATION® CLAVEL®, la Leche Condensada LA LECHERA®, la canela y el agua.

2

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

3

Ofrece y disfruta.

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

Consejo nutricional: El agua ayuda a transportar nutrientes, consúmela diariamente.



Café BOMBÓN



5 minutos



4 porciones

Ingredientes

- 3 ½ cucharadas de Café 100% Soluble NESCAFÉ® TASTER'S CHOICE®
- 2 tazas de agua caliente
- 1 envase de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil
- 1 ½ tazas de mini bombones, blancos
- 1 taza de crema batida
- 1 cucharada de cocoa

Preparación

- 1 Disuelve el Café 100% Soluble NESCAFÉ® TASTER'S CHOICE® en el agua caliente.
- 2 Cubre el fondo de una taza transparente con un poco de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil, agrega un poco del café disuelto, crema batida, bombones y un poco más de crema batida.
- 3 Decora con más bombones y cocoa. Repite el proceso para formar las tazas restantes. Ofrece.

Consejo culinario: Si deseas un sabor diferente, puedes quemar ligeramente los bombones para decorar.

Consejo nutricional: Modera tu alimentación, tomando en cuenta el tamaño de las porciones que consumes.



Chocolate CALIENTE con naranja y canela



15 minutos



6 porciones

Ingredientes

- 1 taza de Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®
- 2 naranjas, su ralladura
- 1 raja de canela
- 4 tazas de agua
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

Preparación

1

Licua el Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®, la ralladura de naranja, la canela, el agua y la Leche Evaporada 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.

Consejo culinario: Puedes acompañar con malvaviscos esta bebida.

Consejo nutricional: El chocolate contiene antioxidantes.



Chocolate

CALIENTE

smore's



20 minutos



4 porciones

Ingredientes

- 3 tazas de agua
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 raja de canela
- 1 barra de chocolate amargo (150 g)
- 1 ½ cucharadas de fécula de maíz, disuelta en ¼ taza de agua
- 2 cucharadas de Dulce de Leche LA LECHERA® Sirve Fácil
- ½ taza de mini malvaviscos, asados
- 4 galletas de vainilla, troceadas

Preparación

- 1 Calienta el agua, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la canela, el chocolate amargo y la fécula disuelta, moviendo ocasionalmente hasta que espese ligeramente.
- 2 Cubre el interior de 4 tazas con el Dulce de Leche LA LECHERA® Sirve Fácil, añade los malvaviscos y los trozos de galleta, rellena con el chocolate caliente.
- 3 Ofrece.

Consejo culinario: Puedes cambiar las galletas por trozos de pretzels.

Consejo nutricional: El chocolate amargo aporta antioxidantes.

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.

LA LECHERA®, CARNATION® CLAVEL®,
ABUELITA®, MORELIA PRESIDENCIAL®,
NESCAFÉ® CLÁSICO®, NESCAFÉ® TASTER'S
CHOICE® 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:

