

¿Qué voy a cocinar hoy?

Postres SIN HORNO

Postres sin horno





Gelatina DE NUÉZ

- ❑ 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- ❑ 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ❑ 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- ❑ 1 ½ tazas de nuez
- ❑ 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ❑ 1 cucharadita de canela, molida
- ❑ ¾ taza de agua
- ❑ 3 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María
- ❑ ½ taza de nuez, troceada

Para desmoldar fácilmente la gelatina, sumerge el molde en agua caliente en lapsos de 5 segundos, retira y repite por lo menos 2 veces más.

🕒 145 minutos 🍴 12 porciones

- 1 Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Media Crema NESTLÉ®, 1 ½ tazas de nuez, la esencia de vainilla, la canela, el agua y la grenetina disuelta.
- 2 Vierte lo que licuaste en un molde para gelatina engrasado y refrigera hasta que cuaje por completo.
- 3 Desmolda y decora con la nuez restante. Ofrece.



Mousse DE UVA CON zarzamora

🕒 230 minutos 🍴 12 porciones

- ¾ taza de avena, molida
- ¾ taza de amaranto
- ½ taza de nuez, picada
- ¾ taza de arándanos frescos
- 1 barra de margarina, fundida (90 g)
- 1 sobre de gelatina sabor a uva (25 g)
- 2 tazas de agua, caliente
- 2 tazas de zarzamoras
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA® Deslactosada
- 1 ½ paquetes de queso crema deslactosado, a temperatura ambiente (190 g c/u)
- 2 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María
- 1 cucharada de azúcar glass
- ½ taza de uvas, cortadas a la mitad
- 2 ramitas de menta fresca, desinfectadas

Cuando utilices grenetina, revisa que esté completamente líquida, para que tus preparaciones cuajen correctamente.

1 Para la base, forra el fondo de un aro de 22 cm de diámetro para pastelería con papel aluminio, la orilla con acetato y colócalo en una charola. Mezcla la avena, el amaranto, la nuez, los arándanos y la margarina; vierte la mezcla anterior en el aro, cubre el fondo hasta formar una base y refrigera por 15 minutos.

2 Para la mousse, disuelve la gelatina de uva en el agua caliente y deja enfriar sin que cuaje. Licúa 1 ½ tazas de zarzamoras con la Leche Condensada LA LECHERA® Deslactosada, 1 paquete de queso, la grenetina disuelta, la mitad de la gelatina de uva y cuela. Vierte la mezcla anterior sobre la base de galleta y refrigera hasta que cuaje ligeramente.

3 Añade el resto de la gelatina de uva sobre la mousse y refrigera hasta que cuaje por completo; desmolda. Bate ½ paquete de queso con el azúcar glass, decora la superficie con la mezcla anterior, las zarzamoras restantes, las uvas y las hojas de menta. Ofrece.



Gelatina MAGGI® DIABLITO tamarindo

- ❑ 1 sobre de gelatina sabor piña (25 g)
- ❑ 2 tazas de agua, caliente
- ❑ 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- ❑ 6 cucharadas de chamoy, líquido
- ❑ 3 cucharadas de chamoy, en polvo
- ❑ ¾ taza de concentrado de tamarindo
- ❑ 1 ½ limones, su jugo
- ❑ 3 ½ sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María
- ❑ 3 mangos, cortados en cubos
- ❑ 6 hojas de menta fresca, desinfectadas
- ❑ 2 rebanadas de piña miel, cortada en triángulos

Escarcha las copas con un poco de chile en polvo.

🕒 160 minutos 🍴 6 porciones

1 Disuelve la gelatina de piña en el agua caliente, vierte en copas transparentes hasta llenar ¾ partes y refrigera hasta que cuaje.

2 Para la gelatina MAGGI®, mezcla el Jugo MAGGI® con el chamoy líquido, el chamoy en polvo, el concentrado de tamarindo, el jugo de limón y la grenetina disuelta; mezcla hasta integrar. Añade algunos cubos de mango sobre la gelatina de piña ya cuajada y termina de llenar con la mezcla de gelatina MAGGI®. Refrigera hasta que cuaje por completo.

3 Decora con los cubos de mango, las hojas de menta y la piña. Ofrece.



Pay DE QUESO CON guayaba

- ❑ 4 tazas de cereal Corn Flakes NESTLÉ® Sin Gluten, molido
- ❑ 2 barras de mantequilla reducida en grasa, fundida (90 g c/u)
- ❑ 1/3 taza de azúcar
- ❑ 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA® Sin Grasa*
- ❑ 10 guayabas, sin semillas
- ❑ 1/2 taza de néctar de guayaba
- ❑ 1/2 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa**
- ❑ 1 paquete de queso crema reducido en grasa, a temperatura ambiente (190 g)
- ❑ 3 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en 1/2 taza de agua y disuelta a baño María
- ❑ 1 guayaba, cortada en cuartos
- ❑ 1/4 taza de moras azules
- ❑ 4 hojas de menta fresca, desinfectadas

Retira las semillas de las guayabas antes de licuarlas, de esta manera tendrás una textura fina en las preparaciones.

🕒 145 minutos 🍴 10 porciones

1 Para la base, forra un molde para pay con papel aluminio, mezcla el Cereal Integral Corn Flakes NESTLÉ® Sin Gluten con la mantequilla y el azúcar hasta integrar por completo, vierte en el molde para pay, cubre el fondo y las paredes hasta formar una base; refrigera por 15 minutos.

2 Para el relleno, licúa la Leche Condensada LA LECHERA® Sin Grasa* con 10 guayabas, el néctar de guayaba, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa**, el queso y la grenetina disuelta.

3 Vierte lo que licuaste sobre el molde y refrigera hasta que esté firme; desmolda. Decora con los cuartos de guayaba, las moras azules y las hojas de menta. Ofrece.

* Por ser sin grasa.

** Comparada contra Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Original.



Carlota DE LIMÓN

- ❑ 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- ❑ 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ❑ 1/4 taza de jugo de limón, colado
- ❑ 30 galletas Marías
- ❑ 1 limón, cortado en rodajas
- ❑ 5 galletas Marías, troceadas
- ❑ 1 rama de menta, desinfectada
- ❑ 1 limón, su ralladura

Puedes añadir algunos cubitos de mango o fresa entre cada capa.

🕒 90 minutos 🍴 9 porciones

- 1** Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y sin dejar de licuar, agrega poco a poco el jugo de limón.
- 2** En un refractario cuadrado, coloca una capa de galletas, un poco de la mezcla de limón y repite hasta terminar con el resto de los ingredientes. Cubre con plástico adherente y refrigera por 1 hora o hasta que esté firme.
- 3** Decora con las rodajas de limón, las galletas troceadas, las hojas de menta y la ralladura de limón. Ofrece.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®

Paulina Espinosa

Yamel Barrera

Fernanda González

Paulina Moneda

Andrea Carías

Olivia Urdiales

Dirección Editorial y Diseño:

Fernanda González

Contenidos Editoriales:

Fernanda González

Mariana Ortega

Jonathan Núñez

Diseño e Ilustración:

Fernanda González

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Chef Mariana Ortega

Chef Jonathan Núñez

Sub chef Miguel Martínez

Sub chef Ángeles Medina

Sub chef Gabriel Rodríguez

Sub chef Carmen Rosas

Sub chef Eduardo Mayoral

Beccario: Noé Medina

Estilismo de alimentos:

Becky Treves Studio

Fotografía:

Alex Vera

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®, Media
Crema NESTLÉ® y sus diseños son marcas
registradas, utilizadas bajo la licencia de su
titular, Société 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:

