

¿Qué voy a cocinar hoy?

FESTEJA A  
MAMÁ  
TODO EL MES

RECETAS PARA MAMÁ



# Crema BICOLOR



45 minutos



4 porciones

## INGREDIENTES

### CREMA DE 2 CHILES

- 1 ½ tazas de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
- 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 cubo de **Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®**
- 1 cucharadita de **sal con ajo Selecto**, en polvo
- 1 ½ tazas de agua
- 1 cucharada de fécula de maíz

### CREMA DE QUESO

- 1 ½ tazas de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®**
- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- 1 taza de agua
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 1 cucharadita de sal con cebolla, en polvo
- 1 cucharada de mantequilla

- 4 piezas de pan tipo hogaza, redondas y medianas
- aceite aerosol Selecto mantequilla**
- ¾ taza de tiras de tortilla, fritas
- 2 piezas de chile guajillo, cortados en tiras y fritos

- Horno precalentado a 180 °C



## PREPARACIÓN

- 1** Para la crema de 2 chiles, licúa la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®** con los chiles, el **Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®**, la **sal con ajo Selecto**, el agua y la fécula de maíz; cuele. Calienta lo que licuaste hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- 2** Para la crema de queso, licúa la **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®** con el queso crema, el agua, la fécula de maíz, el consomé de pollo y la sal con cebolla. Calienta la mantequilla hasta que se derrita, agrega lo que licuaste hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- 3** Corta la superficie de cada hogaza para formar una tapa, retira el migajón, rocía el interior de cada una con **aceite aerosol Selecto mantequilla** y hornea de 5 a 7 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Sirve al mismo tiempo un poco de crema de 2 chiles y crema de queso dentro de una hogaza, decora con las tiras de tortilla y las tiras de chile guajillo; repite con el resto de los ingredientes. Ofrece.



**CONSEJO CULINARIO:**  
Puedes asar ligeramente los chiles antes de remojarlos en agua caliente para darle otro sabor a la crema.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
Consume chile ancho para obtener fibra.

## TUS ALIADOS PERFECTOS:



# Ensalada CON VINAGRETA ⇒ DE MANGO ⇐



minutos



4 porciones

## INGREDIENTES

- 1 lechuga sangría, desinfectada y troceada (150 g)
  - 1 taza de arúgula, desinfectada
  - 1 paquete de fresas, desinfectadas y cortadas en cuartos (500 g)
  - ½ taza de arándanos
  - ½ paquete de queso de cabra, desmoronado (100 g)
  - ¼ taza de semillas de girasol, caramelizadas
  - ¼ taza de **nuez Pecana Selecto**, picada
- VINAGRETA**
- ½ taza de **aceite Oliva Selecto Extra Virgen**
  - 1 cucharada de vinagre balsámico
  - ¼ taza de concentrado de mango
  - ½ cucharadita de **pimienta negra Selecto**, molida
  - 1 cucharada de **Jugo MAGGI®**
  - 1 cucharada de **Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®**

## PREPARACIÓN

- 1** Para la ensalada, mezcla la lechuga con la arúgula, las fresas, los arándanos, el queso de cabra, las semillas de girasol y la **nuez Pecana Selecto**.
- 2** Para la vinagreta, licúa el **aceite Oliva Selecto Extra Virgen** con el vinagre balsámico, el concentrado de mango, la **pimienta negra Selecto**, el **Jugo MAGGI®** y la **Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®**.
- 3** Baña la ensalada con la vinagreta antes de servir. Ofrece.

**CONSEJO CULINARIO:**  
Baña la ensalada con la vinagreta antes de servir para lograr que la lechuga tenga una textura crujiente.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
La lechuga es un alimento que causa saciedad por su fibra.

TUS ALIADOS PERFECTOS:





# Salmon

## ⇒ CON COSTRA ⇐ DE PISTACHE Y NUEZ



minutos



4 porciones

### INGREDIENTES

- 1 sobre con 4 **Hojas con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Finas Hierbas**
- 4 trozos de salmón, con piel (120 g c/u)
- 1 huevo, ligeramente batido
- ½ taza de **pistaches Selecto**, picados finamente
- ¼ taza de **nuez Pecana Selecto**, picada finamente
- 1 manojo de espárragos, cocidos
- ½ taza de jitomates cherry, cortados a la mitad

### PREPARACIÓN

- 1 Abre una **Hoja con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Finas Hierbas**, coloca el salmón, cierra y presiona ligeramente para impregnar las especias. Abre nuevamente la **Hoja con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Finas Hierbas**, barniza la superficie del salmón con un poco de huevo y forma la costra con el **pistache Selecto** y la **nuez Pecana Selecto**.
- 2 Colócalo en una sartén sin aceite, precalentada a fuego bajo durante 1 minuto; tapa y cocina a fuego bajo de 6 a 7 minutos por cada lado o hasta que esté bien cocido. Retira la hoja y repite el procedimiento con el resto del salmón.
- 3 Sirve el salmón con los espárragos y los jitomates cherry; ofrece.

**CONSEJO CULINARIO:**  
Puedes agregar las semillas de tu preferencia.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
Los pistaches aportan grasas saludables.



TU ALIADO PERFECTO:





# Gelatina DE FRUTOS ROJOS



40 minutos + refrigeración



5 piezas

## INGREDIENTES

### GELATINA TRANSPARENTE

- 1 ½ tazas de agua a temperatura ambiente
- ¾ taza de azúcar, refinada
- 1 limón, su jugo
- 2 sobres de gretetina (7 g c/u), hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María

### 1 taza de frutos rojos

### GELATINA FRUTOS ROJOS

- 1 taza de frutos rojos
- ½ paquete de gelatina sabor a fresa (13 g), disuelta en 1 ½ tazas de agua caliente

### GELATINA DE LECHE

- 1 bolsita de **Leche Condensada LA LECHERA®** (190 g)
- 1 lata de **Media Crema NESTLÉ®**
- ½ paquete de queso crema, a temperatura ambiente (95 g)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 sobres de gretetina (7 g c/u), hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María

- 1 taza de frutos rojos
- 5 hojas de menta, desinfectadas

## PREPARACIÓN

- 1** Para la gelatina transparente, mezcla el agua con el azúcar y el jugo de limón hasta que el azúcar se disuelva, agrega poco a poco y sin dejar de mover 2 sobres de gretetina disuelta. Coloca un vaso alto dentro de un tazón pequeño de forma inclinada. Añade algunos frutos rojos en el fondo y con ayuda de un embudo, agrega un poco de la gelatina transparente; refrigera hasta que cuaje.
- 2** Para la gelatina de frutos rojos, licúa 1 taza de frutos rojos con la gelatina sabor a fresa disuelta y previamente enfriada a temperatura ambiente sin que cuaje. Ladea el vaso con la gelatina transparente cuajada y con ayuda de un embudo, agrega un poco de la preparación que licuaste; refrigera hasta que cuaje.
- 3** Para la gelatina de leche, licúa la **Leche Condensada LA LECHERA®** con la **Media Crema NESTLÉ®**, el queso, la esencia de vainilla y 2 sobres de gretetina disuelta. Ladea el vaso con las gelatinas cuajadas y con ayuda de un embudo, agrega un poco de la gelatina de leche sobre la gelatina de frutos rojos; refrigera hasta que cuaje. Repite los procedimientos anteriores hasta llenar ¾ partes de 5 vasos y refrigera hasta que cuajen por completo; decora con el resto de los frutos rojos y las hojas de menta. Ofrece.

### CONSEJO CULINARIO:

Si alguna de las mezclas se comienza a cuajar, caliéntala algunos segundos en el microondas, mueve y caliéntala nuevamente en caso de que sea necesario; deja enfriar sin que cuaje.

### CONSEJO NUTRICIONAL:

Agrégle fruta a tu gelatina para elevar tu consumo de fibra.

## TUS ALIADOS PERFECTOS:





# Mil hojas DE LIMÓN



40 minutos 14 porciones  
+ horneado

## INGREDIENTES

- 1 kilo de pasta hojaldre
- 2 huevos, ligeramente batidos
- RELLENO DE LIMÓN**
- 2 barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)
- 2 paquetes de queso crema, a temperatura ambiente (190 g c/u)
- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- 1/3 taza de jugo de limón
- 2 tazas de frutos rojos
- 4 macarrones, de colores
- 1 taza frutos rojos
- 10 flores comestibles
- 6 hojas de menta, desinfectadas
- Horno precalentado a 180 °C

## PREPARACIÓN

- 1** Divide la pasta en 3 partes iguales, extiende cada una sobre una superficie enharinada para formar láminas rectangulares de aproximadamente 25 x 35 cm; corta en cada una un corazón y en el centro un corazón más pequeño. Coloca cada uno sobre una charola con papel encerado, barniza con el huevo y hornea de 20 a 25 minutos a 180 °C o hasta que doren ligeramente.
- 2** Para el relleno de limón, bate la mantequilla con el queso hasta acremar, sin dejar de batir, agrega la **Leche Condensada LA LECHERA®** con el jugo de limón y mezcla hasta integrar por completo; refrigera por 15 minutos. Coloca el relleno en una manga para pastelería con duya redonda y reserva.
- 3** Para formar el pastel, coloca un corazón de hojaldre en una base, con ayuda de la manga, forma bombones de relleno de limón hasta cubrir la superficie y añade un poco de frutos rojos; repite el procedimiento con el segundo corazón de hojaldre. Coloca el último corazón de hojaldre, forma bombones con la manga y decora con los macarrones, frutos rojos, flores comestibles y menta. Ofrece.

### CONSEJO CULINARIO:

Recuerda no trabajar en exceso la pasta hojaldre ya que está hecha a base de mantequilla, agua y harina; si la trabajas de más, se calienta y no te permitirá manipularla de manera correcta.

### CONSEJO NUTRICIONAL:

El limón aporta potasio.

### TU ALIADO PERFECTO:



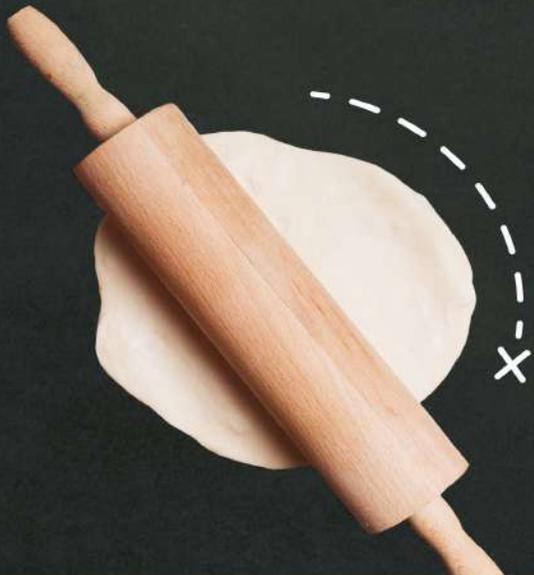


# ESCUELA DEL *sabor*

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](http://www.recetasnestle.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.

CONSOMATE®, MAGGI®, JUGOSO AL SARTÉN®, 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.

CROSSE & BLACKWELL®, es marca registrada utilizada bajo  
licencia de Société des Produits NESTLÉ S.A., Case Postale 353,  
1800 Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

**Realización:**

RECETAS NESTLÉ®  
Karen Hernández  
Yamel Barrera  
Fernanda González  
Paulina Moneda

**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  
Becario: Eduardo Mayoral

**Fotografía:**

PUBLICIS

**Estilo y ambientación fotográfica:**

Mariana Ortega  
PUBLICIS

**Arte y diseño gráfico:**

Fernanda González  
Fátima Lombera

¿Qué voy a cocinar hoy?

*Recetas*  
Nestlé  
.com.mx

DESCUBRE MÁS  
RECETAS EN:

