

¿Qué voy a cocinar hoy?

Pastas FÁCILES y rápidas

Pastas fáciles y rápidas





Canelones CON SALSA DE poblano

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de cebolla, picada finamente
- 2 tazas de rajas poblanas
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 1 1/2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 1 1/2 cucharadas de fécula de maíz
- 1/2 taza de agua
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de cebolla, picada finamente
- 200 gramos de pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- 1/2 taza de granos de elote amarillo
- 1 paquete de requesón (450 g)
- 1 1/2 cucharaditas de sal con ajo, en polvo
- 12 hojas pasta para lasaña, cocidas y escurridas
- 1 taza queso cheddar, parmesano y manchego, rallados

42 minutos 4 porciones

1 Para la salsa, calienta 2 cucharadas de mantequilla y fríe 1 cucharada de cebolla hasta que esté transparente, añade las rajas y cocina por 5 minutos; licúa la mezcla anterior con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Media Crema NESTLÉ®, el consomé de pollo, la fécula de maíz y el agua. Calienta la salsa hasta que espese un ligeramente, moviendo constantemente para evitar que se pegue.

2 Para el relleno, calienta 1 cucharada de mantequilla y fríe 1 cucharada de cebolla hasta que esté transparente, añade el pollo con los granos de elote, el requesón y la sal con ajo; cocina por cinco minutos más. Coloca un poco del relleno en las orillas de las láminas de lasaña, enrolla y colócalos en un refractario; baña con la salsa, agrega la mezcla de quesos y gratina en horno eléctrico.

3 Sirve los canelones y ofrece.

Puedes sustituir las láminas de lasaña por tortillas de maíz pasadas por aceite caliente para formar un pastel azteca.



Coditos en salsa DE CHAMPIÑONES y epazote

- ❑ 3 tazas de agua
- ❑ 2 latas de champiñones, enlatados y rebanados (100 g c/u)
- ❑ 1 cucharadita de epazote, fresco
- ❑ 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo
- ❑ 1 cucharada de sal con cebolla, en polvo
- ❑ 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- ❑ 1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ❑ 1 paquete de pasta tipo codito (200 g)
- ❑ 1/2 paquete de queso panela, cortado en cubos (100 g)

Puede sustituir los champiñones enlatados por 2 tazas de champiñones frescos.

🕒 19 minutos 🍴 6 porciones

1 Licúa el agua con los champiñones, el epazote, el consomé de pollo, la sal con cebolla, la Media Crema NESTLÉ® y la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®.

2 Calienta la salsa durante 5 minutos. Agrega la pasta previamente cocida y escurrida y cocina por 1 minuto más.

3 Sirve con los cubos de queso panela y disfruta.



Espaguete CON PESTO cremoso

- 1 manojo de albahaca fresca, desinfectada
- 1 manojo perejil fresco, desinfectado
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 1/2 cucharadita de sal con cebolla, en polvo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de nuez
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 lata Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa* (1 1/2 tazas)
- 2 cucharadas de mantequilla reducida en grasa
- 1 taza de jitomate cherry
- 1 paquete de espaguete
- Queso parmesano, rallado



Si deseas guardar pasta, después de cocerla enfríala en agua con hielo para detener la cocción, escúrrela, mézclala con un poco de aceite y guárdala en un recipiente hermético.

27 minutos 4 porciones

1 En un procesador de alimentos, agrega las hojas de albahaca con las hojas de perejil, el consomé de pollo, la sal con cebolla, el aceite de oliva, la nuez y la fécula de maíz; mezcla hasta integrar por completo. Añade la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa* y mezcla perfectamente.

2 Calienta la mantequilla, agrega los jitomates cherry y cocina por 2 minutos, moviendo constantemente, añade el espaguete previamente cocido y escurrido con la preparación anterior y cocina por 5 minutos más.

3 Ofrece.

*Comparada contra Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Original.



Espagueti EN SALSA de queso

- ❑ 2 cucharadas de mantequilla reducida en grasa
- ❑ 1 cucharada de cebolla, picada finamente
- ❑ 1 cucharadita de ajo, picado finamente
- ❑ 1 taza de jitomates cherry, cortados a la mitad
- ❑ 1 pimiento amarillo, cortado en tiras
- ❑ 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa*
- ❑ 1 lata de Media Crema NESTLÉ® Reducida en Grasa**
- ❑ 1 paquete de queso crema, reducido en grasa (190 g)
- ❑ 1 1/2 tazas de agua
- ❑ 1 cucharadita de fécula de maíz
- ❑ 1 1/2 cucharadas de consomé de vegetales, en polvo
- ❑ 1 paquete de espagueti (200 g)
- ❑ 3 ramitas de tomillo fresco, picado finamente



Después de cocinar la pasta, escúrrela y añádele un poco de aceite de maíz, de esta manera evitarás que se pegue.

🕒 25 minutos 🍴 4 porciones

1 Calienta la mantequilla y fríe la cebolla con el ajo hasta que doren ligeramente. Añade los jitomates, el pimiento y cocina por 2 minutos. Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa*, la Media Crema NESTLÉ® Reducida en Grasa**, el queso crema, el agua, la fécula de maíz y el consomé de verduras.

2 Vierte lo que licuaste a la preparación de pimiento y cocina hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.

3 Agrega el espagueti cocido y escurrido, mezcla y cocina por 2 minutos más. Sirve y decora con el tomillo; ofrece.

* Comparada contra Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Original.

** Comparada contra Media Crema NESTLÉ® Regular.



Fusilli con atún EN SALSA DE chipotle y cilantro

- ❑ 2 latas de Media Crema NESTLÉ®
- ❑ 1 taza de cilantro fresco, desinfectado
- ❑ 4 piezas de chile chipotle adobados, de lata y sin semillas
- ❑ 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- ❑ 1 paquete pasta tipo fusilli (200 g)
- ❑ 2 tazas de atún enlatado en agua, escurridas (140 g c/u)

Conserva la pasta ya cocida en un tazón con un poco de aceite para evitar que se pegue.

🕒 34 minutos 🍴 4 porciones

1 Para la salsa, licúa la Media Crema NESTLÉ® con el cilantro, los chiles y el consomé de pollo; calienta en una olla hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente.

2 Agrega la pasta previamente cocida y escurrida con el atún; mezcla.

3 Decora con un poco de cilantro y 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
Becario: 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, Media Crema NESTLÉ®
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:

