

¿Qué voy a cocinar hoy?

Desayunos CON HUEVITO

Desayunos con Huevo





Omelette con CHAMPIÑONES

🕒 15 minutos + cocción

🍽️ 1 porción

- 3 cucharadas de Producto Lácteo Combinado NESTLÉ® NUTRI RINDES®
- 200 ml de agua
- 2 huevos, ligeramente batidos
- ¼ cucharadita de sal con ajo, en polvo
- ¼ taza de champiñones, fileteados
- ¼ taza de queso Oaxaca, deshebrado
- 2 tortillas de maíz

1 Mezcla en un vaso el Producto Lácteo Combinado NESTLÉ® NUTRI RINDES® con el agua y reserva.

2 En una sartén de teflón caliente agrega el huevo batido con la sal con ajo, extiéndelo por toda la sartén, coloca los champiñones y el queso; cocina a fuego bajo y enrolla.

3 Sirve el omelette con las tortillas y ofrece con el Producto Lácteo Combinado NESTLÉ® NUTRI RINDES®.



Nopalitos CON HUEVO Y salsa de tomate

 10 minutos + cocción

 2 porciones

- 3 cucharadas de Producto Lácteo Combinado NESTLÉ® NUTRI RINDES®
- 200 ml de agua
- 4 jitomates, asados y cortados en cuartos
- ¼ de pieza de cebolla, asada
- ½ taza de agua
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 3 huevos, batidos
- ½ cucharadita de sal con ajo, en polvo
- 2 nopales, asados y cortados en cubos
- 1 taza de frijoles negros, con caldo

1 Mezcla en un vaso el Producto Lácteo Combinado NESTLÉ® NUTRI RINDES® con el agua y reserva.

2 Licúa los jitomates con la cebolla, el agua y el consomé de pollo, calienta durante 5 minutos y reserva. Mezcla el huevo con la sal con ajo y cocina hasta que esté ligeramente dorado.

3 Sirve el huevo con los nopales y la salsa de tomate; acompaña con frijoles y con el Producto Lácteo Combinado NESTLÉ® NUTRI RINDES®.



Huevito CON FRIJOL

 10 minutos + cocción

 1 porción

- 3 cucharadas de Producto Lácteo Combinado NESTLÉ® NUTRI RINDES®
- 200 ml de agua
- 1 huevo, batido
- ¼ cucharadita de sal con ajo, en polvo
- 5 cucharadas de frijoles refritos
- 1 jitomate, rebanado y asado
- 2 rebanadas de queso panela, rebanado y asado

1 Mezcla en un vaso el Producto Lácteo Combinado NESTLÉ® NUTRI RINDES® con el agua y reserva.

2 Mezcla el huevo con la sal con ajo y cocina hasta que esté ligeramente dorado. Agrega los frijoles y mezcla hasta integrar por completo.

3 Sirve con los jitomates y el queso panela; acompaña con el Producto Lácteo Combinado NESTLÉ® NUTRI RINDES®.



Burrito DE HUEVO con ejote

🕒 10 minutos + cocción

🍽️ 1 porción

- 3 cucharadas de Producto Lácteo Combinado NESTLÉ® NUTRI RINDES®
- 200 ml de agua
- 1 huevo, batido
- ¼ taza de ejotes, cortados finamente y asados
- ¼ cucharadita de sal con ajo, en polvo
- 1 tortilla de harina integral
- 2 cucharadas de frijoles refritos

1 Mezcla en un vaso el Producto Lácteo Combinado NESTLÉ® NUTRI RINDES® con el agua y reserva.

2 Mezcla el huevo con los ejotes, la sal con ajo y cocina hasta que esté dorado ligeramente. Calienta la tortilla, unta los frijoles, coloca el huevo y enrolla.

3 Sirve y acompaña con el Producto Lácteo Combinado NESTLÉ® NUTRI RINDES®.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®
Paulina Espinosa
Yamel Barrera
Fernanda González
Paulina Moneda
Olivia Urdiales

Dirección Editorial y Diseño:

Fernanda González

Contenidos Editoriales:

Fernanda González
Mariana Ortega
Jonathan Núñez

Diseño e Ilustración:

Fernanda González
Fátima Lombera

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 Abraham Gómez
Becario: Noé Medina

Estilismo de Alimentos:

Becky Treves Studio

Fotografía:

Karla Acosta

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.

NESTLÉ® NUTRI RINDES® 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:

