

¿Qué voy a cocinar hoy?

Sabores **CLÁSICOS Y** emociones cremosas



Sabores clásicos y emociones cremosas



COME BIEN. SUGERENCIA DE CONSUMO.





Lasaña DE GALLETAS con fruta

🕒 20 minutos + refrigeración 🍴 8 porciones

- 1 ½ paquetes de queso crema, reducido en grasa y a temperatura ambiente (190 g c/u)
- ½ taza de Leche Condensada LA LECHERA® Sin Grasa*
- 1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa**
- ¼ taza de jugo de limón, colado
- 2 paquetes de Galletas RICANELAS® GAMESA® Clásicas
- 1 taza de fresas, desinfectadas y cortadas en cuartos
- 2 plátanos, cortados en rodajas
- 2 kiwis, cortados en rodajas
- 1 cucharadita de canela, molida

1 Licúa el queso, la Leche Condensada LA LECHERA® Sin Grasa*, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa** y agrega poco a poco el jugo de limón hasta integrar por completo..

2 En un refractario, coloca una capa de Galletas RICANELAS® GAMESA® Clásicas, añade un poco de la mezcla anterior y forma otra capa de fresas con plátano y kiwi, repite con el resto de los ingredientes hasta terminar con una capa de queso. Cubre con plástico adherente y refrigera por 30 minutos.

3 Decora con la canela y ofrece.

*Por ser sin grasa.

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

COME BIEN. SUGERENCIA DE CONSUMO.



Atole DE MOKACCINO

20 minutos 5 porciones

- 2 ½ cucharadas de Cocoa NESTLÉ® Chocolatería
- 1 cucharada de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 2 ½ tazas de agua
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 1 paquete de Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas

1 Licúa 2 cucharadas de Cocoa NESTLÉ® Chocolatería, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, la fécula, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el agua y la Leche Condensada LA LECHERA®.

2 Vierte lo que licuaste en una olla y calienta hasta que espese ligeramente moviendo constantemente.

3 Sirve caliente y decora con la Cocoa NESTLÉ® Chocolatería restante y ofrece con las Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas.



Café CON DULCE de guayaba

20 minutos 4 porciones

- 3 ½ tazas de agua
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 1 paquete de ate de guayaba, troceado (120 g)
- 2 guayabas, cortadas en cubos
- 1 cucharadita de canela, molida
- 1 paquete de Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas

1 Licúa el agua con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® y el ate de guayaba; calienta lo que licuaste con los cubos de guayaba hasta que espese ligeramente moviendo ocasionalmente.

2 Sirve el café, decora con la canela y acompaña con las Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas.

3 Ofrece.

Puedes añadir anís estrella para aromatizar el café.



Café DE OLLA cremoso

🕒 20 minutos 🍴 4 porciones

- ❑ 4 ½ tazas de agua
- ❑ 1 raja de canela
- ❑ ¼ taza de piloncillo, granulado
- ❑ 2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- ❑ 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ❑ 1 paquete de Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas sabor Nuez

1 Calienta el agua, la canela y el piloncillo hasta que hierva, añade el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® y la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, calienta por 3 minutos más.

2 Sirve caliente y acompaña con las Galletas MARAVILLAS® GAMESA® Clásicas sabor Nuez.

3 Ofrece.

Si deseas un sabor especiado en tu café, añade un poco de nuez moscada, jengibre o cardamomo.



Café FRÍO CON hierbabuena

10 minutos 4 porciones

- 2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 2 tazas de agua, caliente
- 4 ramas de hierbabuena, desinfectada
- 2 tazas de hielo
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 paquete de Galletas Barras de Coco GAMESA® Clásicas

1 Mezcla el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® con el agua y la hierbabuena.

2 En 1 vaso alto, agrega $\frac{1}{2}$ taza de hielos, llena $\frac{3}{4}$ partes de la capacidad del vaso con la mezcla anterior y rellena con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®; repite con el resto de los ingredientes.

3 Acompaña con las Galletas Barras de Coco GAMESA® Clásicas y ofrece.



Chocolate CALIENTE con chile

🕒 20 minutos 🍴 5 porciones

- 3 tazas de agua
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 raja de canela
- 2 cucharadas de piloncillo, granulado
- 4 piezas de chile guajillo, sin semillas y asados
- 1 chile ancho, sin semillas y asado
- 2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 1 caja de Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería (160 g)
- 1 cucharada de fécula de maíz, disuelta en ¼ taza de agua
- 1 paquete de Galletas RICANELAS® GAMESA® Clásicas

1 Calienta el agua, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la canela, el piloncillo, el chile guajillo, el chile ancho, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, el Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería y la fécula disuelta, moviendo ocasionalmente hasta que espese ligeramente; cuela.

2 Sirve caliente y acompaña con las Galletas RICANELAS® GAMESA® Clásicas.

3 Ofrece.

Asa los chiles en una sartén, moviendo constantemente para evitar que se quemen, de esta manera evitarás un sabor amargo.



Esquimo DE CAFÉ con fresa

10 minutos 4 porciones

- 3 tazas de hielo, frappé
- 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla
- 3 tazas de fresas, congeladas
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 2 sobres de sustituto de azúcar (1 g c/u)
- 4 fresas, desinfectadas y cortadas a la mitad
- ½ cucharada de canela, molida
- 1 paquete de Galletas FLORENTINAS® sabor a Fresa GAMESA® Clásicas

1 Licúa el hielo con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla, las fresas congeladas, el agua, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® y el sustituto de azúcar.

2 Sirve en vasos escarchados con nuez, decora con las mitades de fresa, la canela y las Galletas FLORENTINAS® sabor a Fresa GAMESA® Clásicas.

3 Ofrece.



Frappé DE MAZAPÁN

🕒 10 minutos 🍴 5 porciones

- ❑ 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ❑ 5 tazas de hielo, frappé
- ❑ 4 cucharadas de Leche Condensada LA LECHERA®
- ❑ 4 piezas de mazapán (28 g c/u)
- ❑ 2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- ❑ 1 barra de Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería, fundido (80 g)
- ❑ 1 taza de frutos rojos
- ❑ 1 paquete de Galletas Barras de Coco GAMESA® Clásicas

1 Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el hielo, la Leche Condensada LA LECHERA®, el mazapán y el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®.

2 Decora las paredes de 5 vasos con el Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería, añade un poco de la mezcla anterior y decora con los frutos rojos, las Galletas Barras de Coco GAMESA® Clásicas y el Chocolate Amargo NESTLÉ® Chocolatería restante.

3 Ofrece.



Té de JAMAICA

 10 minutos  4 porciones

- 4 sobres de té de jamaica (1 g c/u)
- 3 tazas de agua, caliente
- 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla
- 2 rajas de canela, cortadas a la mitad
- 1 paquete de Galletas Barras de Coco GAMESA® Clásicas

1 Coloca los sobres de té en el agua caliente y deja reposar por 2 minutos.

2 Sirve en tazas transparentes, añade un poco de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla y ½ raja de canela.

3 Acompaña con las Galletas Barras de Coco GAMESA® Clásicas y ofrece.



Malteada DE CAFÉ con higo

🕒 10 minutos 🍴 5 porciones

- 2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 2 tazas de hielo
- 5 higos
- 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla
- 4 bolas de Helado NESTLÉ® Sabor a Vainilla
- 2 cucharadas de Leche Condensada LA LECHERA®
- 2 higos, cortados en cuartos
- 1 paquete de Galletas FLORENTINAS® sabor a Fresa GAMESA® Clásicas
- 4 hojas de menta, desinfectada

1 Licúa el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, el hielo, 5 higos, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Sabor a Vainilla, el Helado NESTLÉ® Sabor a Vainilla y la Leche Condensada LA LECHERA®.

2 Sirve en 5 vasos, decora con los cuartos de higo, las Galletas FLORENTINAS® sabor a Fresa GAMESA® Clásicas y las hojas de menta.

3 Ofrece.

Puedes congelar los higos antes de utilizarlos para una consistencia más espesa.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®

Paulina Espinosa

Yamel Barrera

Paulina Moneda

Olivia Urdiales

Dirección Editorial, Diseño e Ilustración:

Fátima Lombera

Contenidos Editoriales:

Mariana Ortega

Jonathan Núñez

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:

Mariana Ortega

Studio Becky Treves

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.

CARNATION® CLAVEL®, LA LECHERA®,
NESTLÉ®, NESCAFÉ® 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:

