

¿Qué voy a cocinar hoy?

Recetas CON LA NUEVA Lechera[®] Bebidas



Recetas
Nestlé



Agua DE PLÁTANO con coco

10 minutos

4 porciones

- ☐ 4 tazas de agua, fría
- ☐ ½ taza de Leche en Polvo NESTLÉ® CARNATION® CLAVEL®
- ☐ 1 lata de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas
- ☐ 2 plátanos
- ☐ ½ taza de coco, rallado
- ☐ 2 tazas de hielo
- ☐ ¼ taza de coco en hojuelas y tostado

1 Licúa el agua con la Leche en Polvo NESTLÉ® CARNATION® CLAVEL®, la Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas, los plátanos y ½ taza de coco.

2 En una jarra, vierte lo que licuaste con los hielos y mezcla.

3 Sirve en vasos, decora con el coco en hojuelas y ofrece.



Angelito DE FRESA



15 minutos



4 porciones

- ☐ 2 ½ tazas de fresas, congeladas
- ☐ 1 taza de agua
- ☐ 1 taza de hielo
- ☐ 5 cucharadas de azúcar
- ☐ 1 lata de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas
- ☐ 4 fresas, desinfectadas y cortadas en cuartos
- ☐ 4 hojas de menta, desinfectadas

- 1** Licúa las fresas con el agua, el hielo y el azúcar.
- 2** Sirve en 4 vasos una capa de la mezcla de fresas, una capa de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas, repite hasta terminar con un poco de la Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas.
- 3** Decora con las fresas y la menta. Ofrece.



Atole DE HORCHATA y coco



25 minutos



4 porciones

- ☐ 1 ½ tazas de arroz, cocido
- ☐ 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ☐ 1 lata de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas
- ☐ ½ taza de crema de coco
- ☐ 3 ½ tazas de agua
- ☐ 1 raja de canela
- ☐ 2 cucharadas de fécula de maíz, disuelta en ½ taza de agua
- ☐ ¼ taza de coco, rallado

1 Licúa 1 taza de arroz con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Leche Condensada LA LECHERA®, la crema de coco y la mitad del agua.

2 Vierte lo que licuaste en una olla con el resto del agua y la raja de canela, calienta hasta que hierva. Añade la fécula de maíz disuelta con el resto del arroz y el coco rallado; calienta hasta que espese moviendo constantemente para evitar que se pegue.

3 Sirve caliente y ofrece.



Atole DE PLÁTANO con café



20 minutos



4 porciones

- ☐ 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ☐ 1 lata de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas
- ☐ 2 plátanos
- ☐ 1 ½ cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- ☐ 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ☐ 1 litro de agua
- ☐ 2 ½ cucharadas de fécula de maíz, disuelta en ½ taza de agua
- ☐ ¼ taza de nuez, en mitades

1 Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas, los plátanos, el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, la esencia de vainilla y la mitad de agua.

2 Calienta lo que licuaste con el resto del agua y cuando suelte el hervor, añade la fécula disuelta. Cocina hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.

3 Sirve y decora con la nuez picada. Ofrece.



Atole DE TAPIOCA con naranja



20 minutos



5 porciones

- ☐ 1 litro de agua
- ☐ 1 taza de tapioca (210 g), remojada en agua caliente por 30 minutos
- ☐ 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® (360 g)
- ☐ 1 lata de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas
- ☐ 2 naranjas, su cáscara
- ☐ 1 ½ cucharadas de fécula de maíz (15 g), disueltas en ¼ taza de agua (63 ml)

1 Calienta el agua, agrega la tapioca previamente remojada, cocina por 20 minutos a fuego medio o hasta que este suave.

2 Añade la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas, las cáscaras de naranja y la fécula previamente disuelta; calienta hasta que espese ligeramente.

3 Ofrece.



Champola DE COCO

 10 minutos

 4 porciones

- ☐ 3 tazas de agua, fría
- ☐ ½ taza de Leche en Polvo NESTLÉ® CARNATION® CLAVEL®
- ☐ 1 lata de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas
- ☐ 1 cucharada de esencia de vainilla
- ☐ 8 bolas de nieve de coco

1 Licúa el agua con la Leche en Polvo NESTLÉ® CARNATION® CLAVEL®, la Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas y la esencia de vainilla.

2 Sirve en 4 vasos altos lo que licuaste y agrega las bolas de helado.

3 Ofrece.



Champola DE GUANABANA

10 minutos

4 porción

- ☐ 3 tazas de agua, fría
- ☐ $\frac{1}{3}$ taza de Leche en Polvo NESTLÉ® CARNATION® CLAVEL®
- ☐ $\frac{1}{2}$ lata de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas
- ☐ 1 cucharada de esencia de vainilla
- ☐ 8 bolas de nieve de guanábana

1 Licúa el agua con la Leche en Polvo NESTLÉ® CARNATION® CLAVEL®, la Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas y la esencia de vainilla.

2 Sirve en 4 vasos altos lo que licuaste y agrega las bolas de helado.

3 Ofrece.



Licúado DE PLÁTANO con vainilla

- ☐ ½ lata de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas
- ☐ ½ taza de Leche en Polvo NESTLÉ® CARNATION® CLAVEL®
- ☐ 3 tazas de agua, fría
- ☐ 2 plátanos
- ☐ 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ☐ 4 rodajas de plátano



10 minutos



4 porción

1 Licúa la Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas, la Leche en Polvo NESTLÉ® CARNATION® CLAVEL®, el agua, los plátanos y la esencia de vainilla.

2 Sirve en 4 vasos y decora con las rodajas de plátano.

3 Ofrece.



Malteada DE HORCHATA



10 minutos

4 porción

- ☐ 2 tazas de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ☐ 1 lata de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas
- ☐ ½ taza de arroz, cocido
- ☐ 1 cucharada de canela, en polvo
- ☐ 4 bolas de Helado NESTLÉ® LA LECHERA® Original
- ☐ 1 taza de crema batida
- ☐ ½ cucharada de canela, en polvo

1 Licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas, el arroz, 1 cucharada de canela y el Helado NESTLÉ® LA LECHERA® Original.

2 Sirve en vasos altos, decora con la crema batida y el resto de la canela.

3 Ofrece.



Malteada DE NARANJA con fresa

15 minutos

6 porción

- ☐ 1 lata de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas
- ☐ 2 bolas de Helado NESTLÉ® LA LECHERA® Original
- ☐ ¾ taza de jugo de naranja agria, colado
- ☐ 2 ½ cucharaditas de ralladura de naranja
- ☐ 2 ½ tazas de fresas, congeladas
- ☐ ¼ taza de agua
- ☐ 1 ½ tazas de crema batida
- ☐ 6 galletas sabor a naranja
- ☐ 6 triángulos de naranja

1 Licúa la Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas, el Helado NESTLÉ® LA LECHERA® Original, el jugo de naranja, la ralladura, las fresas y el agua.

2 Sirve en vasos, decora con la crema batida, las galletas y los triángulos de naranja.

3 Ofrece.



Limonada

CREMOSA

de chaya



10 minutos



6 porción

- ☐ 3 limones, cortados en cuartos y sin semillas
- ☐ ½ taza de agua
- ☐ 1 lata de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas
- ☐ 1 taza de piña miel, cortada en cubos
- ☐ 4 hojas de chaya, desinfectadas
- ☐ 1 litro de agua, fría
- ☐ 1 taza de hielo
- ☐ 4 triángulos de piña

1 Licúa los limones con ½ taza de agua y cuela.

2 Licúa la preparación anterior con la Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas, la piña, la chaya y 2 tazas de agua.

3 Vierte la preparación anterior en una jarra con el agua restante y el hielo. Sirve en vasos, decora con los triángulos de piña; ofrece.



Limonada DE LIMA y sandía

🕒 10 minutos

👤 6 porción

- ☐ 1 ½ tazas de lima, cortadas en cuartos y sin semillas
- ☐ 1 taza de agua
- ☐ 1 lata de Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas
- ☐ 2 tazas de sandía, cortada en cubos y congelada
- ☐ 2 tazas de agua mineral, fría
- ☐ 4 triángulos de sandía
- ☐ 4 ramas de menta, desinfectada

1 Licúa las limas con el agua y cuela.

2 Licúa la preparación anterior con la Base Culinaria LA LECHERA® para Bebidas y 2 tazas de sandía.

3 Vierte lo que licuaste en una jarra con el agua mineral, sirve en vasos. Decora con los triángulos de sandía y la menta. Ofrece.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®

Paulina Espinosa

Alejandro Antonio

Yamel Barrera

Olivia Urdiales

Abril Tavira

Diseño e Ilustración:

Sebastian Gamboa

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Chef Mariana Ortega

Chef Jonathan Núñez

Sub chef Ángeles Medina

Sub chef Gabriel Rodríguez

Sub chef Abraham Gómez

Becario: Noé Medina

Estilismo de Alimentos:

Mariana Ortega

Studio Becky Treves

Fotografía:

León Rafael

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.

LA LECHERA®, CARNATION® CLAVEL® 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:

