

Con



*Cocinas emociones*



# *Pasta perfetta*

Recetario de pastas

*Recetas*  
Nestlé



**Resistentes  
por fuera,  
potentes  
por dentro**

**¡Ninguna receta es un  
desafío para tu licuadora!**

**4 cuchillas de acero inoxidable  
2 veces más duraderas\* para que  
disfrutes de batidos perfectos.**

\*vs Cuchillas de Black+Decker\* modelo BLBD10PW Turbo Pro  
usando la función de pulso



**Lo Hace Fácil.™**



**Resistentes  
por fuera,  
potentes  
por dentro**

¡Hacer comida deliciosa  
nunca fue tan sencillo.

Máxima potencia de 700 watts,  
mezcla, tritura y pulveriza  
entregando sabor, rapidez  
y variedad en cada plato.



**Lo Hace Fácil.™**

# 40



# 4



### CONSEJO CULINARIO:

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

### CONSEJO NUTRICIONAL:

Las leguminosas nos aportan proteína y fibra, consúmelas diariamente.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# CANELONES con salsa de poblano

## Ingredientes

### SALSA

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de cebolla, picada finamente
- 2 ½ tazas de rajas de chile poblano
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 1 ½ cucharadas de fécula de maíz
- ½ taza de agua

### RELLENO

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de cebolla, picada finamente
- 1 taza de pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- ½ taza de granos de elote amarillo
- 1 paquete de requesón (450 g)
- 1 ½ cucharaditas de sal con ajo, en polvo
- 12 hojas para lasaña, cocidas y escurridas
- 1 taza de mezcla de quesos cheddar, parmesano y manchego, rallados

\* Horno eléctrico precalentado a 200 °C

## Preparación

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 ligeramento, 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.



# 30



# 4



### CONSEJO CULINARIO:

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.

### CONSEJO NUTRICIONAL:

El perejil aporta vitamina C a tu dieta.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# ESPAGUETI CON *pesto cremoso*

## Ingredientes

- 1 manojo de albahaca fresca, desinfectada (50 g)
- ½ manojo de perejil, desinfectado (30 g)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- ½ 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 de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 2 cucharadas de mantequilla,
- 1 taza de jitomate cherry
- 1 paquete de espagueti (200 g) queso parmesano, rallado para decorar

## Preparación

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® y mezcla perfectamente.
2. Calienta la mantequilla, agrega los jitomates cherry y cocina por 2 minutos, moviendo constantemente, añade el espagueti previamente cocido y escurrido con la preparación anterior y cocina por 5 minutos más.
3. Ofrece.



# 30



# 4



### CONSEJO CULINARIO:

Puedes agregar un poco de albahaca a la pasta.

### CONSEJO NUTRICIONAL:

Utiliza pasta integral para incrementar tu consumo de fibra.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# ESPAGUETI CON salsa de mostaza

## Ingredientes

- 1 ½ tazas de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- ½ taza de agua
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- ½ cucharadita de sal con cebolla, en polvo
- 2 cucharadas de mostaza Dijon
- 1 cucharada de miel de abeja
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de ajo, picado
- 2 tazas de mezcla de brócoli, zanahorias y col, congeladas
- 1 paquete de espagueti (200 g)
- 1 paquete de queso panela, cortado en cubos (200 g) perejil, desinfectado y picado finamente para decorar

## Preparación

1. Licúa la 1 ½ tazas de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con la Media Crema NESTLÉ®, el agua, el consomé de pollo, la sal con cebolla, la mostaza Dijon, la miel y la fécula de maíz.
2. Calienta la mantequilla, agrega el ajo y cocina por 1 minuto, añade la mezcla de verduras, y cocina por 5 minutos más. Vierte lo que licuaste y continua la cocción hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente.
3. Agrega el espagueti previamente cocido y escurrido con el queso panela; mezcla y calienta por 5 minutos. Sirve, decora con un poco de perejil.



30



4



**CONSEJO CULINARIO:**

Puedes agregar un poco de albahaca a la pasta.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**

Puedes agregar hierbas de olor a tu agua simple para darle un poco más de sabor.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# ESPAGUETI CON tocino y espinacas

## Ingredientes

- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de ajo, picado
- 2 tazas de espinacas baby, limpias
- ½ taza de jitomates cherry, cortados a la mitad
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- ½ taza de agua
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- ¼ cucharadita de sal con cebolla, en polvo
- 1 cucharada de fécula de maíz, disuelta en ½ taza de agua
- 1 paquete de espagueti (200 g)
- 8 rebanadas de tocino, frito y picado queso parmesano, rallado para decorar

## Preparación

1. Calienta la mantequilla, agrega el ajo y cocina por 1 minuto, añade las espinacas con los jitomates cherry y cocina por 5 minutos más. Vierte la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con la Media Crema NESTLÉ®, el agua, el consomé de pollo y la sal con cebolla, mezcla y cocina hasta que hierva; agrega la fécula de maíz previamente disuelta y continua la cocción hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente.
2. Vierte el espagueti previamente cocido y escurrido con el tocino; mezcla y calienta por 2 minutos.
3. Sirve y decora con un poco de queso parmesano.



# 30



# 4



### CONSEJO CULINARIO:

Para alargar el tiempo de vida del cilantro; envuélvelo en papel absorbente y guárdalo en una bolsa de plástico en la parte baja del refrigerador.

### CONSEJO NUTRICIONAL:

Intercambia el cilantro deshidratado por fresco para mantener sus nutrimentos.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# ESPAGUETI EN salsa de cilantro y aguacate

## Ingredientes

### SALSA

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de cebolla, picada finamente
- 1 cucharadita de ajo, picado finamente
- 12 ramas de cilantro, desinfectado
- 1 aguacate, su pulpa
- 1 chile serrano
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 1 ½ cucharaditas de sal con cebolla, en polvo
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa\*
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 350g de pechuga de pollo, cortada en cubos
- 1 taza de jitomates cherry
- 1 cucharadita de sal con ajo, en polvo
- ¼ cucharadita de pimienta negra, molida
- 1 paquete de espagueti (200 g)
- 3 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente

## Preparación

1. Para la salsa, calienta la mantequilla y fríe la cebolla hasta que esté transparente, añade el ajo y cocina por 1 minuto más. Licúa la preparación anterior con 12 ramas de cilantro, el aguacate, el chile serrano, el consomé de pollo, la sal con cebolla, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa\* y el agua; reserva.
2. Calienta el aceite, fríe los cubos de pollo con los jitomates cherry, agrega la sal con ajo y la pimienta negra.
3. Añade el espagueti cocido y escurrido con la salsa, cocina hasta que la salsa espese ligeramente. Sirve y decora con el cilantro restante. Ofrece.



\*Comparada contra Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®





#### CONSEJO CULINARIO:

Si lo deseas, puedes decorar con un poco de jamón en cubos.

#### CONSEJO NUTRICIONAL:

El perejil aporta vitamina C a tu dieta.

BLACK+DECKER

PowerXL

# FUSILLI EN salsa de perejil con ajo

## Ingredientes

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- ¼ taza de agua
- 8 ramas de perejil, desinfectado
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharaditas de ajo, picado finamente
- 1 paquete de queso panela, cortado en cubos (200 g)
- 1 paquete de pasta tipo fusilli (200 g) perejil, desinfectado y picado finamente para decorar

## Preparación

1. Para la salsa, licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con la Media Crema NESTLÉ®, el consomé de pollo, el agua y el perejil.
2. Calienta la mantequilla, agrega el ajo y cocina por 2 minutos, añade salsa hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente para evitar que se pegue. Agrega el queso panela con la pasta previamente cocida y escurrida; cocina por 2 minutos más.
3. Decora con perejil picado finamente y ofrece.



30   
+ Horneado

4 

#### CONSEJO CULINARIO:

Asegúrate que las láminas de lasaña queden cubiertas con salsa por ambos lados, esto ayudará a que se cocinen parejas en el horno; de esta manera no tienes que cocerlas en agua antes de armar tu lasaña.

#### CONSEJO NUTRICIONAL:

Los champiñones pueden aportar potasio a tu dieta.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# LASAÑA DE vegetales

## Ingredientes

### SALSA

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ¾ taza de agua
- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- 1 cucharadita de sal con ajo, en polvo
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

### RELLENO

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 pimientos verdes, cortados en cubos
- 2 pimientos rojos, cortados en cubos
- 250g de champiñones, rebanados
- 2 cucharaditas de sal con cebolla, en polvo
- 9 láminas de lasaña
- 1 paquete de queso tipo manchego, rallado (200 g)
- \* Horno precalentado a 180 °C

## Preparación

1. Para la salsa, licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el agua, el queso crema, la sal con ajo y el consomé de pollo.
2. Para el relleno, calienta la mantequilla, añade los pimientos con los champiñones y la sal con cebolla; cocina por 5 minutos a fuego bajo.
3. En un refractario previamente engrasado, coloca una capa de salsa, una de láminas de lasaña, una de relleno, un poco de queso y una de salsa; repite hasta terminar con todos los ingredientes. Por último, agrega una capa de queso tipo manchego, cubre con papel aluminio y hornea a 180 °C de 25 a 30 minutos o hasta que las láminas de lasaña estén tiernas. Ofrece.



35   
+ Horneado

6   
PORCIONES

#### CONSEJO CULINARIO:

Recuerda retirar el papel aluminio 10 minutos antes de terminar el tiempo de horneado para que el queso dore ligeramente.

#### CONSEJO NUTRICIONAL:

Utiliza pasta integral para incrementar tu consumo de fibra.

BLACK+DECKER

PowerXL

# LASAÑA roja cremosa

## Ingredientes

### SALSA

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 1 taza de agua
- 3 piezas de chile ancho, sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 piezas de chile guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 cucharada de consomé de pollo, 4 en polvo
- ½ cucharadita de sal con cebolla, en polvo

### RELLENO

- 2 cucharadas de aceite vegetal
  - 1 cucharada de cebolla, picada finamente
  - 1 cucharadita de ajo, picado finamente
  - 500g de pechuga de pollo, cocida y deshebrada
  - 3 ramas de perejil, desinfectado y picado finamente
  - 9 láminas para lasaña
  - 1 paquete de queso tipo manchego, rallado (200 g)
  - ½ taza de queso Cotija, rallado
  - 1 chile ancho, cortado en tiras y frito
  - 2 ramas de perejil, desinfectado y deshojado
- \* Horno eléctrico precalentado a 200 °C

## Preparación

1. Para la salsa, licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la Media Crema NESTLÉ®, el agua, 3 piezas de chile ancho, el chile guajillo, el consomé de pollo y la sal con cebolla. Calienta lo que licuaste hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.
2. Para el relleno, calienta el aceite, fríe la cebolla y el ajo hasta que doren ligeramente, añade el pollo y el perejil picado finamente; cocina por 2 minutos.
3. En un refractario cuadrado y engrasado, coloca una cucharada de salsa, una capa de láminas para lasaña, una de relleno, una de salsa y una de queso tipo manchego; repite el procedimiento hasta terminar con todos los ingredientes, terminando con 1 capa de queso; cubre con papel aluminio y hornea a 200 °C por 15 minutos, retira el papel aluminio y hornea por 10 minutos más. Sirve, decora con el queso Cotija, el chile ancho frito y las hojas de perejil. Ofrece.



# 35



# 4



### CONSEJO CULINARIO:

Si lo deseas, puedes reservar un poco de tocino frito para decorar.

### CONSEJO NUTRICIONAL:

El puré de tomate aporta vitamina C.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# PASTA

## cremosa con albóndigas

### Ingredientes

- |   |  |
|---|--|
| <b>ALBÓNDIGAS</b>   | <b>SALSA</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 400g de carne de res molida</li><li>• 1 cucharadita de sal con cebolla, en polvo</li><li>• 300g de tocino, frito y picado finamente</li><li>• 1 huevo, ligeramente batido</li><li>• ¼ cucharadita de comino, molido</li><li>• 2 cucharadas de cebolla, picada finamente</li><li>• 3 cucharadas de pan molido</li><li>• 2 cucharadas de aceite vegetal</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 ½ tazas de puré de tomate, natural</li><li>• ¾ taza de agua</li><li>• 1 cucharadita de sal con ajo, en polvo</li><li>• 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®</li><li>• 1 chile chipotle, adobado</li><li>• 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® (360 g)</li><li>• 1 paquete de pasta tipo pluma (200 g)</li><li>• 3 ramas de perejil, desinfectado y picado finamente</li></ul> |

### Preparación

1. Para las albóndigas, mezcla la carne, la sal con cebolla, el tocino, el huevo, el comino, la cebolla y el pan molido. Forma bolitas con la carne y frielas en el aceite caliente hasta que doren ligeramente.
2. Para la salsa, licúa el puré de tomate con el agua, la sal con ajo, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, el chile chipotle y la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®. Calienta lo que licuaste hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue. Agrega la pasta cocida y escurrida, las albondigas y calienta por 2 minutos más.
3. Sirve y decora con el perejil. Ofrece.



45 

4 

**CONSEJO CULINARIO:**

Baña los ravioles con un poco de aceite después de cocinarlos, esto evitará que se pegue la pasta.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**

La almendra es un alimento muy rico en vitamina E.

**BLACK+DECKER**

**PowerXL**

# RAVIOLES CON salsa de almendra y nuez

## Ingredientes

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1/2 taza de nuez, troceada
- 1 taza de almendra, fileteada
- 1/4 cucharadita de nuez moscada, molida
- 1/4 cucharadita de clavo, molido
- 1/4 cucharadita de comino, molido
- 1/4 cucharadita de canela, molida
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- 1/2 taza de agua
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa\*
- 1 paquete de ravioles, calientes (250 g)

## Preparación

1. En una sartén, calienta el aceite, agrega las nueces con las almendras y cocina por 1 minuto.
2. Licúa la mezcla anterior con la nuez moscada, el clavo, el comino, la canela, el consomé de pollo, el agua, la fécula de maíz y la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa\*.
3. Calienta a fuego medio durante 8 minutos o hasta que espese ligeramente, moviendo para evitar que se pegue. Sirve los ravioles previamente cocidos y escurridos, baña con la salsa; ofrece.



\*Comparada contra Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa.



**Realización:**  
RECETAS NESTLÉ®  
Alma Denis Pineda  
Gibrán González  
Ana Tornero

**Desarrollo de Recetas:**  
Jonathan Núñez  
Mariana Ortega  
Ángeles Medina  
Gabriel Rodríguez  
Miguel Martínez  
Carmen Rosas  
Eduardo Mayoral  
Becario: Noé Medina

**Fotografía:**  
Studio Becky Treves

**Diseño Gráfico:**  
Alejandra Olivares

**Apoyo Gráfico:**  
Vanessa Rivera

**Publicado y editado por:**

NESTLÉ SERVICIOS CORPORATIVOS 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.© NESTLÉ SERVICIOS CORPORATIVOS  
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® 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.

*Recetas*  
**Nestlé**  
.com.mx

**DESCUBRE MÁS  
RECETAS EN:**

