Recetario

Con Nestlé Carnation CLAVEL® DESDE 1899

tu café se siente diferente

¡Prueba estas deliciosas recetas!

COME BIEN ®Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353,1800 Vevey, Suiza.

Café

con galletas de chocolate

INGREDIENTES

- ½ taza de **Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Cremador**
- 1 cucharada de azúcar
- 4 galletas troceadas sabor chocolate con relleno
- 4 vasitos del # 0
- 4 palitos para paleta
- 3 cucharaditas de Café 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®**
- 300 ml de agua caliente

PREPARACIÓN

1. Mezcla Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador** con el azúcar. Llena los vasitos con trozos de galletas y la preparación anterior, introduce un palito para paleta y congela.
2. Prepara el Café 100% Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®** con el agua caliente.
3. En cada taza coloca dos paletas de galleta y agrega el café caliente, mezcla y disfruta.

CONSEJO CULINARIO:
Cubre los vasitos con cuadros de aluminio para queno se enchuequen los palillos.

CONSEJO NUTRICIONAL:
Los lácteos son fuente de calcio.

Café frío de cocoa

INGREDIENTES

- ½ barra de chocolate amargo fundida (75 g)
- 3 cucharadas de Café 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®**
- 2 sobres de sustituto de azúcar (1 g c/u)
- 2 tazas de agua caliente
- 3 tazas de hielo
- 1 envase de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador**
- 1 cucharadita de cocoa

PREPARACIÓN

1. Decora las paredes de 5 vasos con el chocolate fundido y deja secar.
2. Disuelve el Café 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®** y el sustituto de azúcar en el agua caliente y deja enfriar a temperatura ambiente.
3. Añade hielos en cada vaso, rellena con la preparación de café cubriendo ¾ partes de su capacidad y agrega un poco de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador.** Decora con un poco de cocoa, acompaña con tus galletas favoritas y disfruta.

CONSEJO CULINARIO:
Puedes hacer cubos de hielo con la mezcla de Café 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®** para darle mayor sabor a la bebida.

CONSEJO NUTRICIONAL:
El chocolate amargo es fuente de compuestos con función antioxidante.

Café frío de menta

INGREDIENTES

- 10 hojas de menta
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de Cafe 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®**
- ¾ taza de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador**
- Hielo

PREPARACIÓN

1. Coloca en un *shaker* la menta, el azúcar y el Cafe 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®** y muele ligeramente con una cuchara.
2. Agrega la Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador**, tapa y agita.
3. Sirve en un vaso con hielos y disfruta.

CONSEJO CULINARIO:
Puedes sustituir el azúcar por un poco de miel.

CONSEJO NUTRICIONAL:
Recuerda tomar agua, ya que hacerlo es una forma simple de mantenerse bien hidratado. La deshidratación puede causar cansancio y fatiga.

Café frío de romero

INGREDIENTES

- 3 ½ tazas de agua
- 3 cucharadas de piloncillo granulado
- 2 cucharadas de Café 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®**
- 3 ramas de romero desinfectado y asado
- 1 envase de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador**
- 4 ramas de romero fresco y desinfectado

PREPARACIÓN

1. Hierve el agua con el piloncillo hasta que se deshaga, agrega el Café 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®**, 3 ramas de romero asado y calienta por 1 minuto más; deja enfriar.
2. Añade hielos en cada vaso, sirve un poco de la preparación anterior y rellena con Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador.**
3. Decora con el romero fresco y acompaña con tus galletas favoritas.

CONSEJO CULINARIO: Para Asa el romero en un sartén, mueve constantemente para evitar que se queme.

CONSEJO NUTRICIONAL: El piloncillo es un endulzante de origen natural que aporta minerales.

Choco Bombón

cremoso

INGREDIENTES

- 1 taza de agua
- 4 cucharadas de Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate **MORELIA PRESIDENCIAL®**
- ½ envase de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador**
- 8 bombones de colores

PREPARACIÓN

1. Calienta el agua y mezcla con el Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate **MORELIA PRESIDENCIAL®**, reserva.
2. En una taza agrega un poco de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador**.
3. Vierte el chocolate caliente y decora con los bombones. Disfruta, mezcla y disfruta.

CONSEJO CULINARIO:
Agrega el chocolate muy caliente para que se deshagan los bombones.

CONSEJO NUTRICIONAL:
Los lácteos son fuente de vitaminas.

Frappé
de dulce de leche y café

INGREDIENTES

- 1 ½ tazas de hielo
- 3 cucharadas de Dulce de Leche **LA LECHERA®**
- 1 ½ cucharadas de Cafe 100% Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®**
- 1 taza de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador**

PREPARACIÓN

1. Licúa el hielo con el Dulce de Leche **LA LECHERA®**, el Cafe 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®** y la Leche Evaporada **Carnation® Clavel® Cremador.**
2. Sirve en un vaso.
3. Disfruta.

CONSEJO CULINARIO:
Puedes decorar el vaso con un poco de chocolate fundido.

CONSEJO NUTRICIONAL:
El café aporta magnesio.

Frappé

de matcha con arándanos

INGREDIENTES

1 envase de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador**
4 cucharaditas de té verde matcha
2 cucharaditas de azúcar
3 tazas de hielo
4 cucharadas de arándanos

PREPARACIÓN

1. Licúa la Leche Evaporada Leche Evaporada **CRNATION® CLAVEL® Cremador** con el té verde matcha, el azúcar y el hielo.
2. Sirve en los vasos.
3. Decora con un poco de arándanos y disfruta.

CONSEJO CULINARIO:
Recuerda agregar el té verde poco a poco, ya que cada marca tiene una intensidad diferente.

CONSEJO NUTRICIONAL:
El té verde matcha es fuente de antioxidantes.

Malteada de café

INGREDIENTES

- 4 bolas de helado sabor a vainilla
- 1 taza de hielo
- 2 cucharadas de Cafe 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®**
- 1 envase de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador**
- ¼ taza de Leche Condensada **LA LECHERA®**
- 2 cucharadas de chispas de chocolate amargo y sin azúcar
- ½ taza de frambuesas
- 4 hojas de menta desinfectadas

PREPARACIÓN

1. Licúa el helado sabor a vainilla, el hielo, el Cafe 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®**, la Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador** y la Leche Condensada **LA LECHERA®.**
2. Sirve en vasos, decora con las chispas de chocolate, las frambuesas y la menta.
3. Disfruta.

CONSEJO CULINARIO:
Puedes cambiar el helado por hielo para hacer un frappé.

CONSEJO NUTRICIONAL:
Consume chocolate amargo para elevar el aporte de magnesio.

Malteada
de café con higo

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de Café 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®**
- 2 tazas de hielo
- 5 higos
- 1 envase de Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador**
- 4 bolas de helado sabor a vainilla
- 2 cucharadas de Leche Condensada **LA LECHERA®**
- 2 higos, cortados en cuartos
- 4 hojas de menta desinfectadas

PREPARACIÓN

1. Licúa el Café 100 % Puro Soluble **NESCAFÉ® CLÁSICO®**, el hielo, 5 higos, la Leche Evaporada **CARNATION® CLAVEL® Cremador**, el helado sabor a vainilla y la Leche Condensada **LA LECHERA®**.
2. Sirve en 5 vasos, decora con los cuartos de higo y las hojas de menta.
3. Disfruta.

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

CONSEJO NUTRICIONAL:
El higo aporta fibra.

5 PORCIONES

10 MINUTOS

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:
Miguel Monroy

Apoyo Gráfico:
Vanesa 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: