



95
AÑOS



ENTRE PÁGINAS Y SABORES.





Una buena vida se comparte con las historias
que nos hicieron imaginar, aprender, enamorarnos,
soñar y volver una y otra vez a las páginas que marcaron
etapas en nuestra vida.

Por eso, luego de 95 años formando parte de las cocinas
de los mexicanos, queremos rendir homenaje a esos sabores que
nacieron entre las páginas de un libro. Sabores inspirados en las
grandes obras y autores de la literatura universal.

En este recetario encontrarás platillos que despertarán
la imaginación en tu paladar.

Porque una buena historia se queda con nosotros,
y una Buena Vida con Nestlé, también.



Crema de almeja

**INSPIRADA EN: MOBY-DICK, DE HERMAN MELVILLE.
RINDE: 4 PORCIONES.**

Esta sopa se disfruta mejor antes de aceptar trabajo en un barco cuyo capitán tiene una pierna de marfil, una obsesión desmedida y muy pocas habilidades para soltar el pasado. Es cremosa, salada y reconfortante, perfecta para antes de zarpar a la aventura.

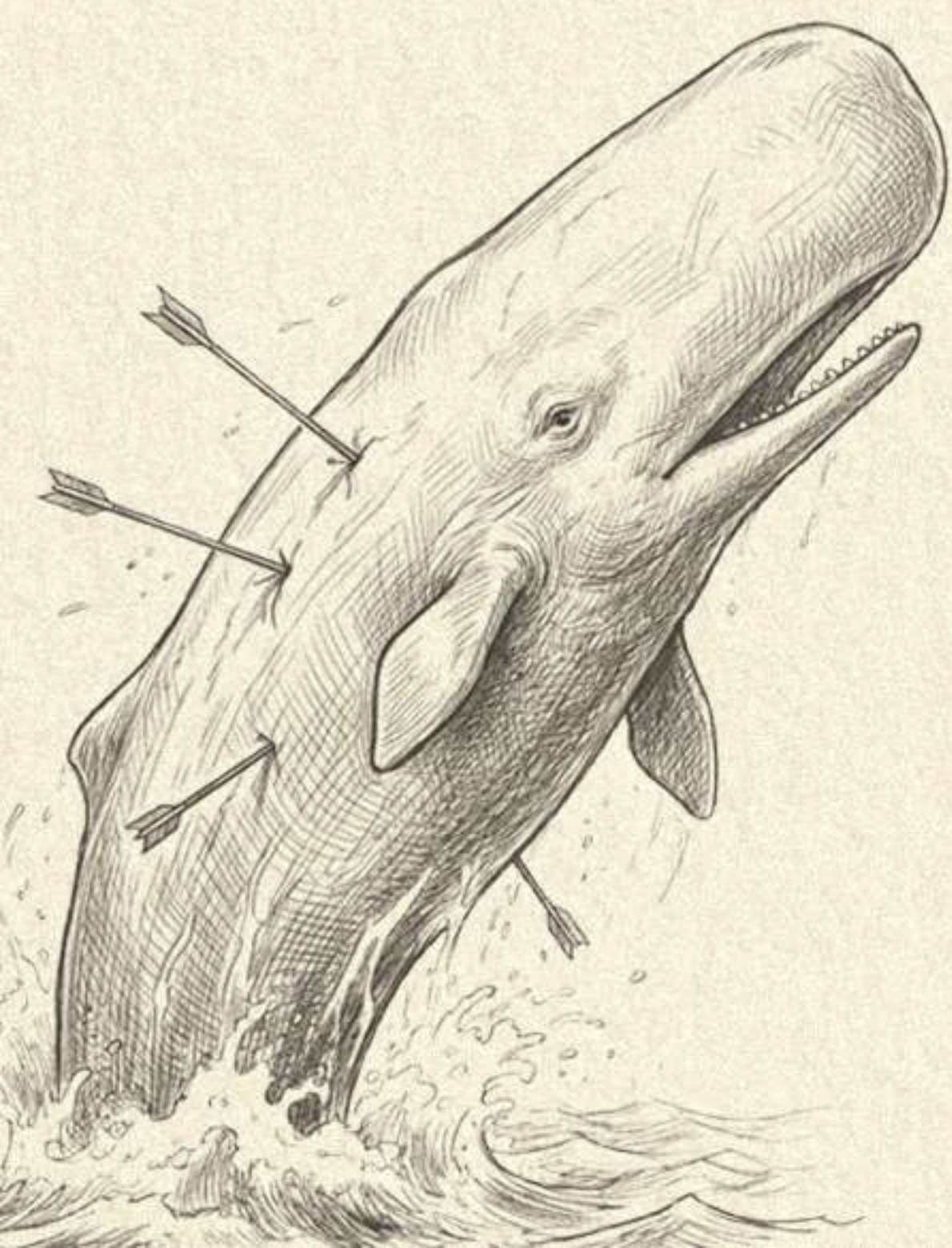
INGREDIENTES

2 Cucharadas de aceite de canola.
1/2 Cebolla, picada finamente.
2 Cucharadas de ajo picado.
3 Limones, su ralladura.
800 gr. de almejas, limpias.
2 Cucharadas de consomé de pollo en polvo.

1 Lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®.
2 1/2 Tazas de agua.
3 Cucharadas de mantequilla.
1/2 Cucharadita de pimienta negra.
2 Ramitas de cilantro, picado finamente.
2 Limones amarillos, cortados en rebanadas.

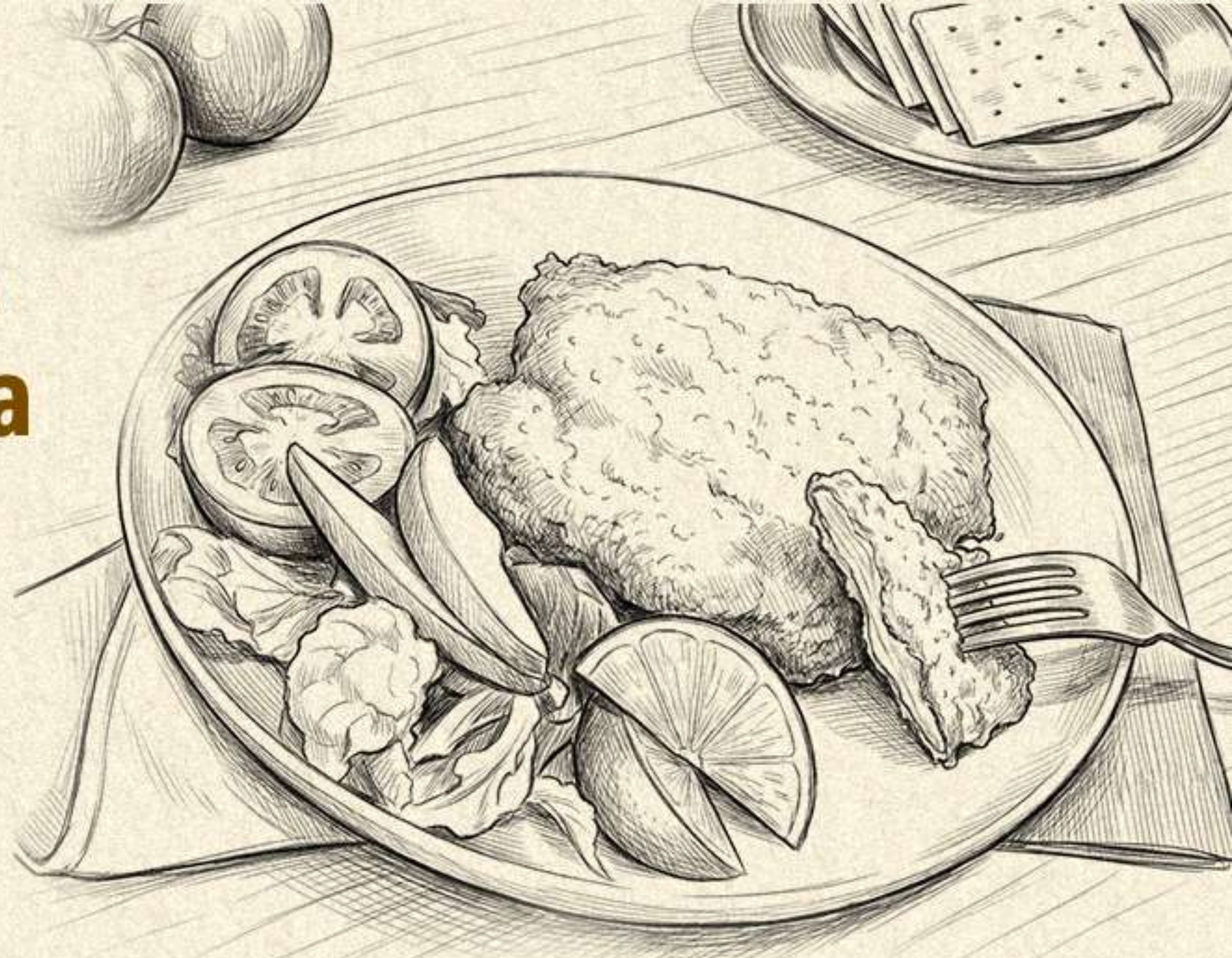
¡A COCINAR!

1. En una sartén calienta el aceite de canola, fríe la cebolla con el ajo picado, la ralladura de limón y las almejas. Cocina hasta que abran las almejas.
2. Retira las almejas; licúa lo que quedó en la sartén con el consomé de pollo, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el agua, la mantequilla y la pimienta negra. Vierte la mezcla en una olla y cocina por 9 minutos a fuego medio moviendo constantemente.
3. Sirve la crema con las almejas y decora con el cilantro y las rebanadas de limón. Sirve y ofrece.



Milanesa de pollo estilo la Mancha con ensalada.

**INSPIRADA EN: DON QUIJOTE DE LA MANCHA,
DE MIGUEL DE CERVANTES.
RINDE: 4 PORCIONES.**



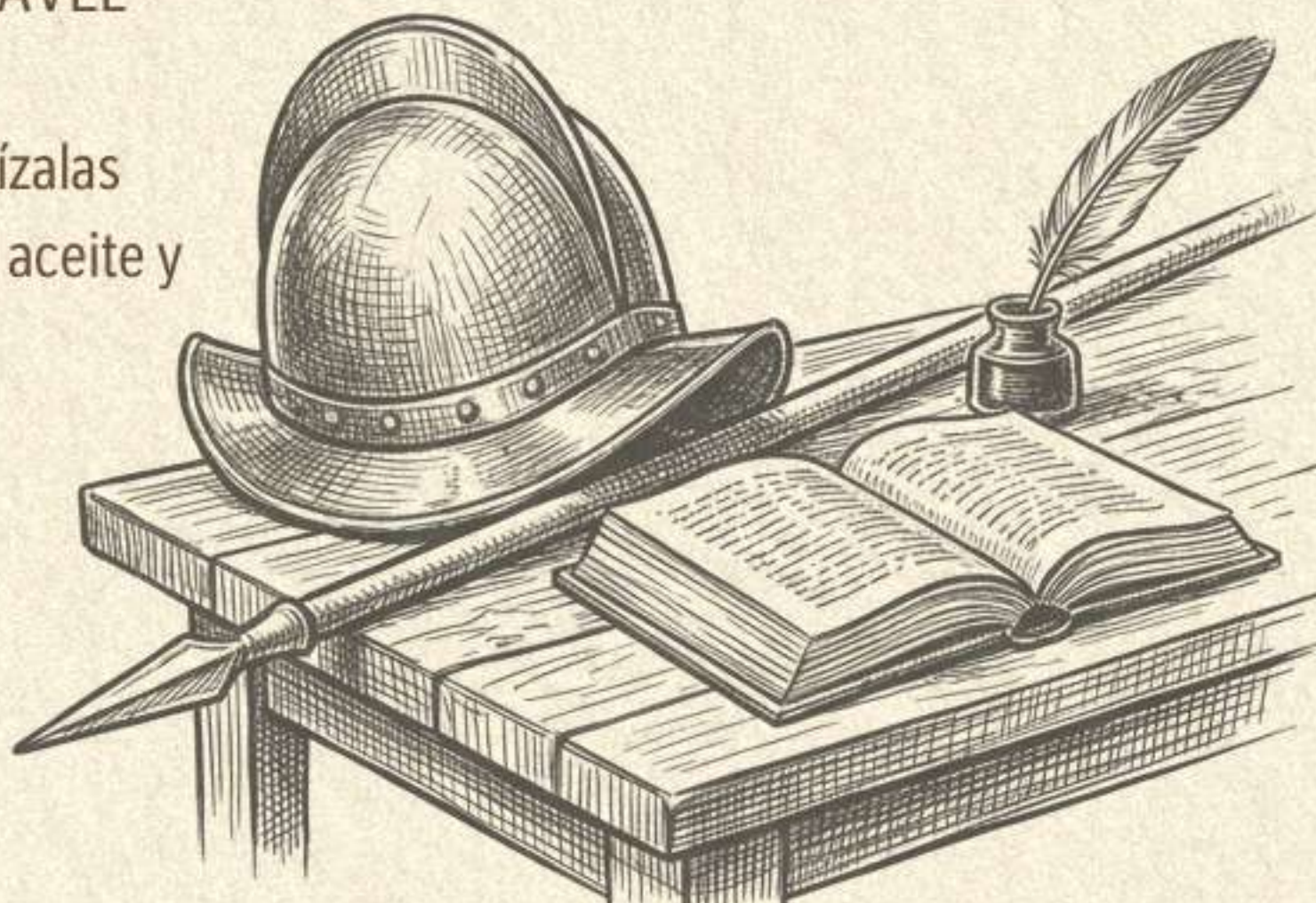
Una milanesa como esta es esencial antes de salir a combatir ejércitos que resultan ser rebaños, rescatar damas que no solicitaron rescate o discutir con tu escudero sobre temas como la realidad cotidiana. Va doradita, con ensalada y suficiente sustancia para sostener una aventura de varias leguas. Si ves molinos al terminar, quizá solo necesitas otra siesta.

INGREDIENTES

- 4 Bisteces de pechuga de pollo.
- 1/4 Taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®.
- 1 Huevo.
- 3 Cucharadas de Jugo MAGGI®.
- 4 Cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®.
- 1 1/2 Tazas de galletas saladas molidas.
- 1 Lechuga orejona desinfectada y troceada.
- 1 Jitomate cortado en rebanadas.
- 1 Aguacate rebanado.

¡A COCINAR!:

1. Bate ligeramente 1/4 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el huevo, el Jugo MAGGI® y la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®; pasa las milanesas por la mezcla anterior y empanízalas por ambos lados con las galletas saladas. En una sartén caliente el aceite y fríe las milanesas.
2. Mezcla la lechuga orejona, el jitomate y el aguacate.
3. Sirve las milanesas con la ensalada y disfruta.



Matcha chocolate blanco de merienda sin horario.

**INSPIRADA EN: ALICIA EN EL PAÍS DE LAS MARAVILLAS,
DE LEWIS CARROLL.
RINDE: 2 PORCIONES.**

Ideal para tomar cuando el reloj se volvió loco, el anfitrión lleva meses atrapado en la misma hora y nadie recuerda por qué están cambiando de silla cada cinco minutos. Este matcha chocolate blanco funciona muy bien con conversaciones sin sentido, acertijos sin respuesta y sombreros de talla grande. No preguntes qué hora es; aquí siempre es hora del matcha.

INGREDIENTES

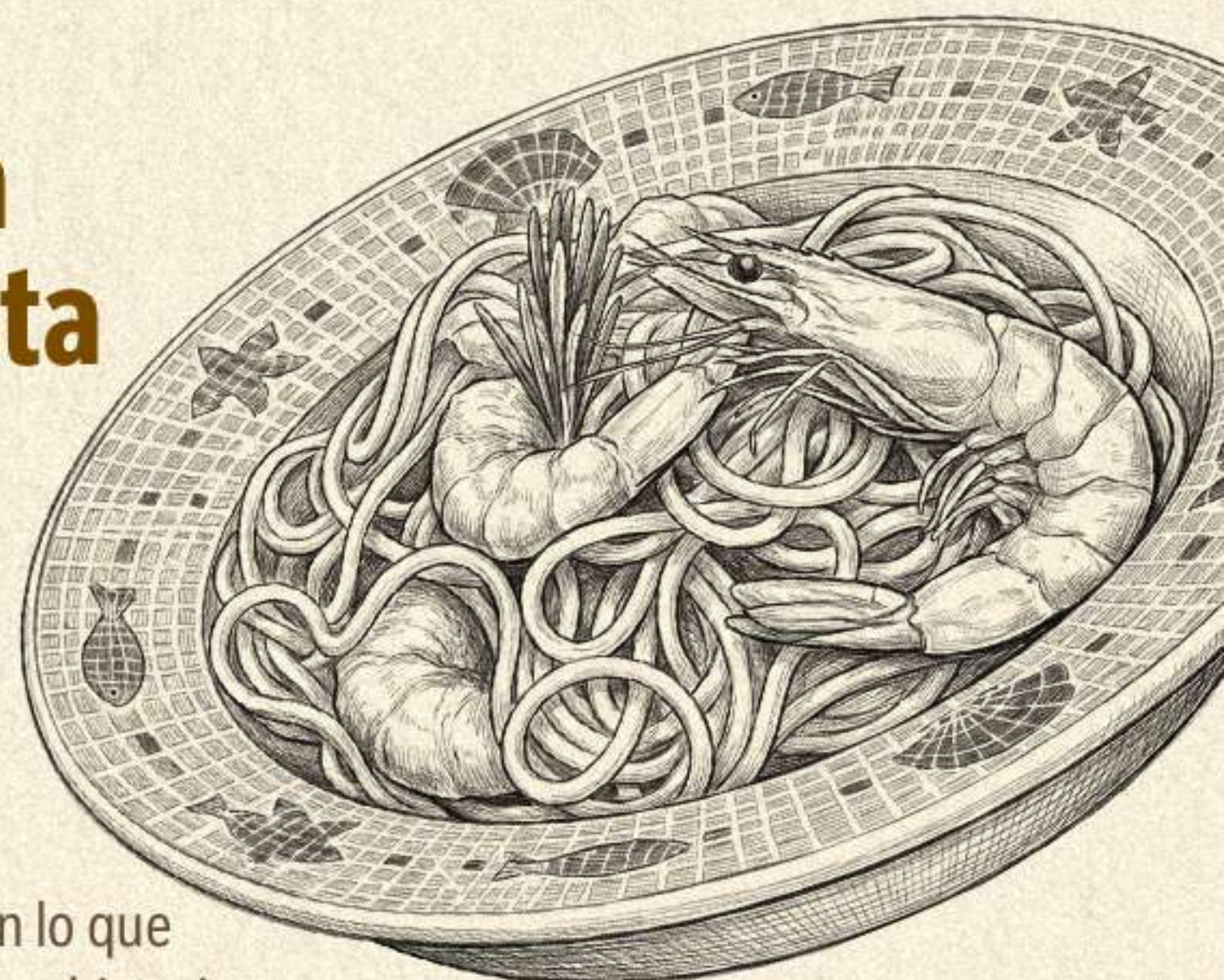
2 Tazas de Agua.
1/2 Cucharada de Matcha Orgánico NATURE'S HEART®.
30 Gramos de Chocolate blanco.
1 Cucharada de Fécula de maíz, disuelta en 1/4 taza de agua.

¡A COCINAR!

1. Calienta el agua hasta que hierva.
2. Agrega la NATURE'S HEART® Matcha Orgánico en Polvo y el chocolate blanco. Cuando se integre, agrega la fécula de maíz y cocina unos minutos más hasta que espese ligeramente.
3. Sirve en 2 tazas y ofrece.



Pasta marinera para contar historias hasta el amanecer.



INSPIRADA EN: LAS MIL Y UNA NOCHES
RINDE: 6 PORCIONES

Un plato que compra tiempo (del bueno). Hay cenas que duran lo que dura el plato. Esta no. Esta pasta marinera pide sobremesa y una historia que lleve otra hasta que nadie recuerde quién tenía que irse temprano.

Entre pasta y mariscos, cada bocado invita a imaginar travesías, islas misteriosas y aventuras que merecen "solo una historia más". Sírvela cuando quieras alargar la noche. No prometemos que dure mil y una, pero sí que nadie querrá zarpar con prisa.

INGREDIENTES

5 Piezas Jitomate y sin piel.
8 Piezas Chile guajillo sin semilla, remojado en agua caliente.
1 1/2 Taza Puré de tomate.
1 1/2 Taza Agua.
2 Cucharadas Aceite de maíz.
1/2 Cucharada Hierbas finas.
1 Ramita Perejil fresco.
1 Cucharada Romero fresco.



500 Gramos Camarón congelado limpios.
400 Gramos Pasta spaquetti.
2 Cucharadas de mantequilla.
1 Cucharadita de Sal.
2 Cubos Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®.
1 Cucharadita Cebolla en polvo.
6 Tazas Agua.

¡A COCINAR!:

1.-Licúa los tomates rojos con los chiles, el puré de tomate, los cubos de concentrado de tomate con pollo CONSOMATE® la sal con cebolla en polvo y el agua. Calienta el aceite y fríe la salsa; cocina por 10 minutos. Incorpora las hierbas finas, la albahaca y el romero; continúa la cocción a fuego bajo por 15 minutos más. Agrega la mitad de los camarones a la salsa y reserva.

2.-Mientras tanto, en una cacerola calienta el agua con la sal y, cuando rompa el hervor, cocina el espagueti hasta que esté "al dente" o firme; escúrralo en un colador y reserva.

3.-En una sartén calienta la mantequilla y saltea el espagueti con un poco de salsa y los camarones restantes. sirve bañando con la salsa caliente y espolvorea con perejil deshidratado.



Rollos de berenjena para amores de larga espera

INSPIRADA EN: PERSUASIÓN, DE JANE AUSTEN.
RINDE: 1 PORCIÓN.

Estos rollos de berenjena llegan con carne molida, tomate, requesón y una costra de queso manchego capaz de hacer reconsiderar opiniones muy firmes. Sírvelos a esa persona que dice "yo no como eso". No discutas. Algunas formas de persuasión no necesitan palabras; basta con observar quién se sirve otra vez.

INGREDIENTES

- 1 Cucharada de aceite de oliva.
- 200 Gramos de carne de res molida.
- 1 Taza de puré de tomate, natural.
- 1 1/2 Cucharaditas de sal con ajo, en polvo.
- 2 Cucharadas de Jugo MAGGI®.
- 1 Taza de queso tipo manchego, rallado.
- 3/4 Taza de berenjenas, cortadas en rodajas delgadas y desflemadas.
- 1/2 Taza de requesón, escurrido.

¡A COCINAR!:

1. Para el relleno, calienta el aceite, añade la carne, cocina hasta que dore ligeramente, agrega el puré de tomate, la sal con ajo, el Jugo MAGGI® y cocina hasta que el líquido reduzca.

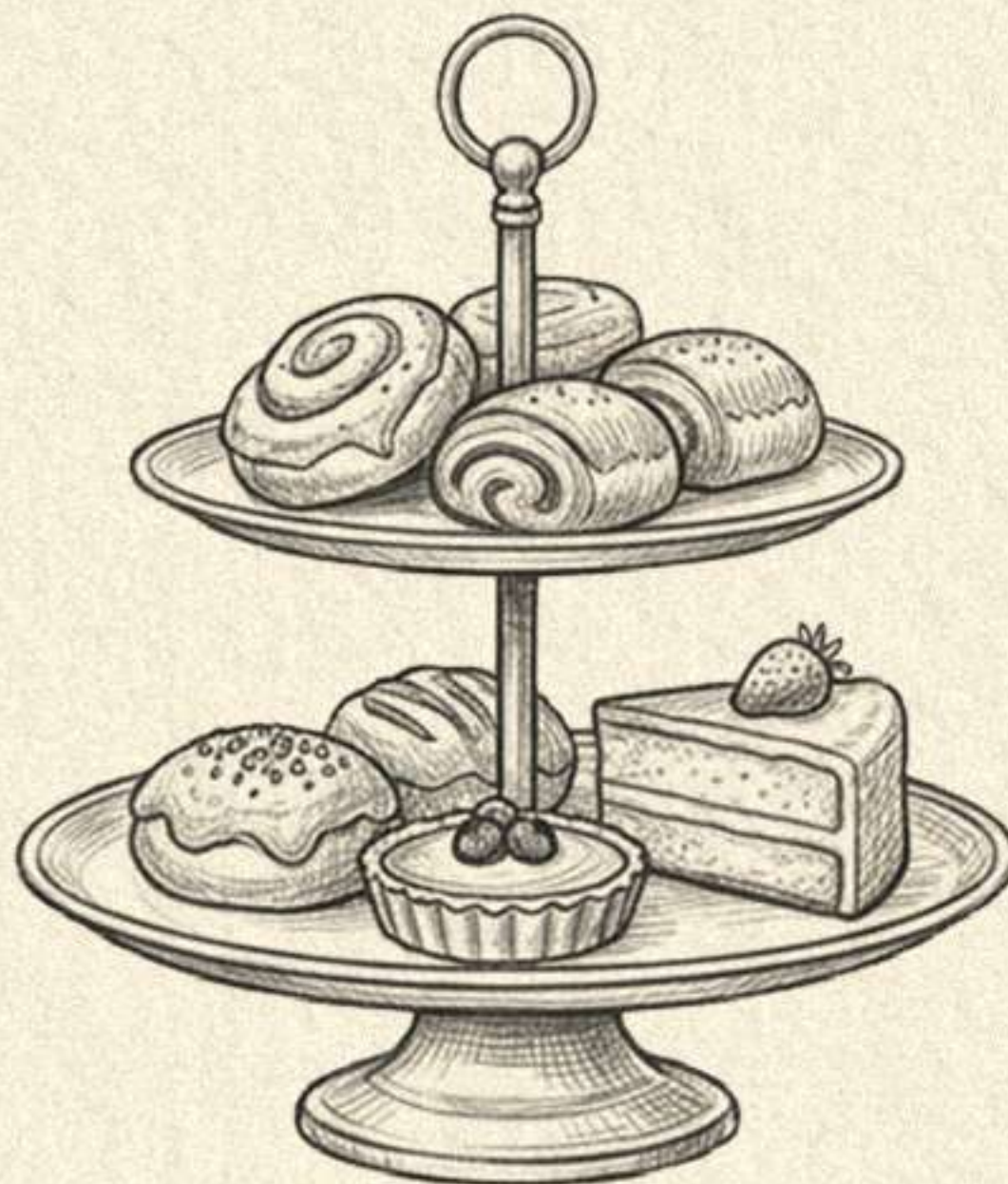
2. En una sartén caliente extiende el queso, encima coloca las rodajas de berenjena, el relleno y el requesón; tapa y cocina hasta que se forme una costra con el queso. Enrolla y corta en 4 partes.

3. Ofrece. do.





**Y ASÍ COMIENZA
EL CAPÍTULO MÁS
DULCE...**



Pan francés con moras.

1 PORCIÓN

Las historias de amor piden algo dulce y a veces irresistible. LA LECHERA® te dará esa calidez que convierte unas tostadas francesas en un desayuno o merienda dignos de un final feliz lleno de amor... o mínimo de un drama que nos tendrá emocionados hasta la última página.

INGREDIENTES

3/4 Taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®.

1 Huevo.

1 Cucharada de Esencia de vainilla.

1/2 Barra de Mantequilla (45 g).

8 Rebanadas de Pan de caja integral sin orillas.

1 Paquete de Queso crema a temperatura ambiente (190 g).

1 Envase de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil.

1 Taza de Moras azules.

1 Taza de Zarzamoras.

2 Cucharadas de Ajonjolí caramelizado.

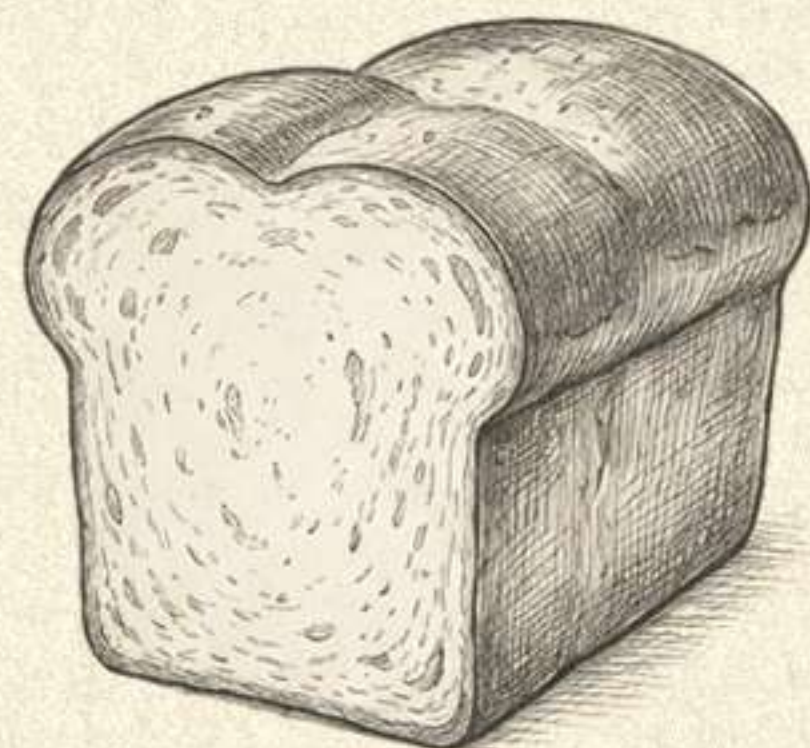
¡A COCINAR!:

1. Mezcla $\frac{3}{4}$ taza Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el huevo y la esencia de vainilla hasta integrar.

2. En una sartén caliente, funde un poco de mantequilla, humedece cada rebanada de pan con la mezcla de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y cocina por ambos lados hasta que dore ligeramente.

3. Unta un poco de queso en cada rebanada, sirve y decora con Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil, moras azules, zarzamoras y ajonjolí. Ofrece.

Para leer: Disfrútalo con algunas de las memorables obras de Jane Austen o las hermanas Brontë: Orgullo y prejuicio, Jane Eyre, o Cumbres borrascosas.



Palomitas de chocolate.

4 PORCIONES

Para un libro de fantasía entre dragones, castillos y tierras misteriosas, conviene llevar provisiones. Estas palomitas con mantequilla y Chocolate ABUELITA® granulado son un tesoro dulce y crujiente para acompañar cada capítulo. Deja el tazón cerca y acomódate para romper el hechizo que amenaza al reino. Solo procura que ningún dragón descubra tu botín.

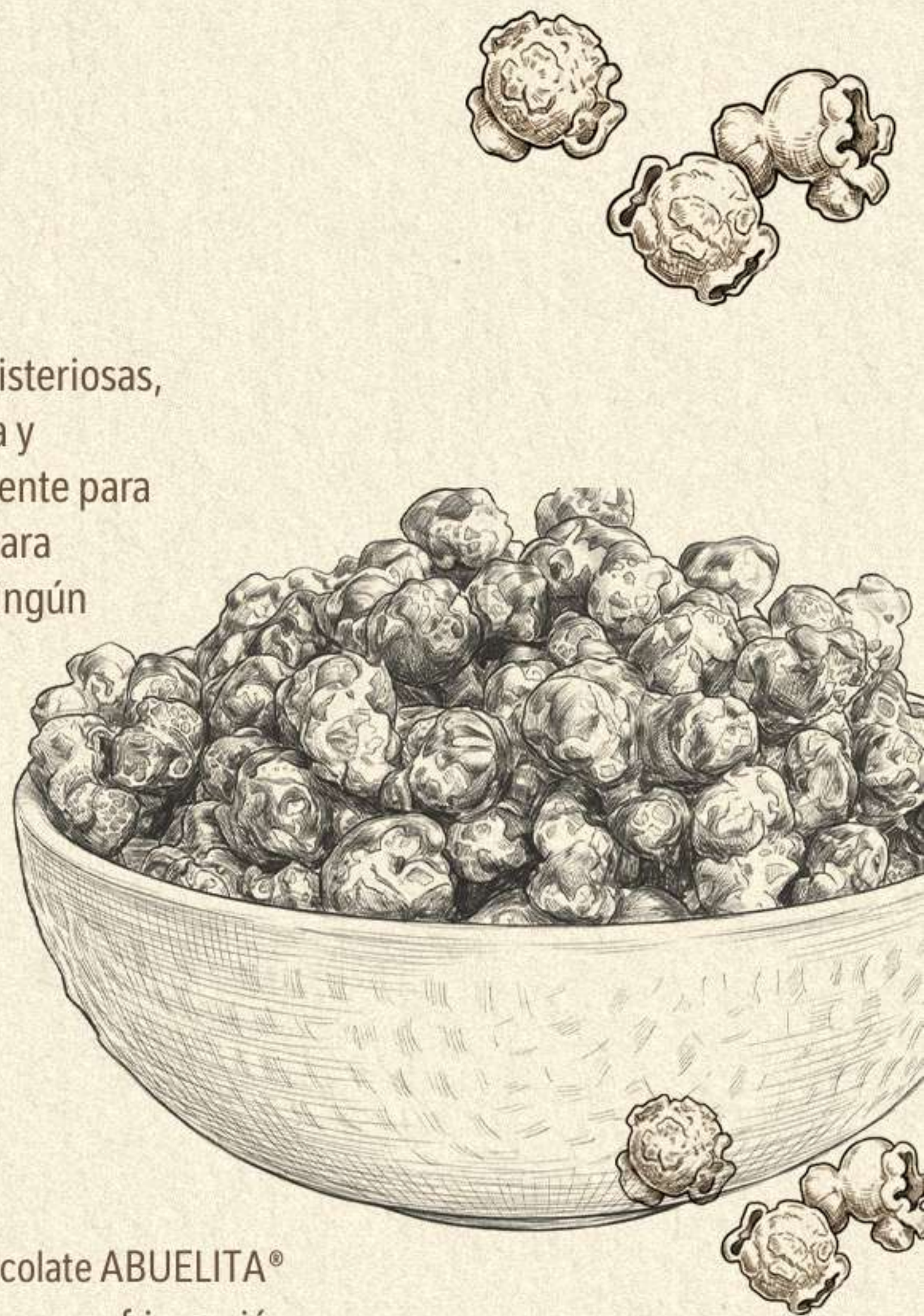
INGREDIENTES

- 2 Cucharadas de Chocolate ABUELITA® Granulado.
- 3 Cucharadas de Mantequilla fundida.
- 1/2 Taza de maíz palomero.
- 1 Cucharada de Chocolate ABUELITA® Granulado.

¡A COCINAR!:

1. Para la mantequilla de chocolate, mezcla 2 cucharadas de Chocolate ABUELITA® Granulado con la mantequilla hasta integrar por completo y reserva en refrigeración.
2. En una olla agrega la mantequilla y calienta a fuego medio hasta que se derrita. Agrega el maíz palomero, tapa y cocina hasta que las palomitas revienten por completo, sujetando la olla con guantes para horno y moviendo para que no se queme.
3. Vacía las palomitas en un tazón, espolvorea con 1 cucharada de Chocolate ABUELITA® Granulado y ofrece.

Para leer: Alicia en el país de las maravillas, de Lewis Carroll; El maravilloso mago de Oz, de L. Frank Baum; o Peter Pan, de J. M. Barrie.





café helado craquelado.

2 PORCIONES

Este café helado craquelado con NESCAFÉ® Ice, COFFEE MATE® sabor vainilla y chocolate amargo acompaña esas páginas en las que nadie parece decir la verdad. Aprieta ligeramente el vaso y escucha cómo se rompe la capa de chocolate. Disfrútalo mientras escuchas las pistas. Aquí lo único que revelamos es cómo preparar el café; el desenlace corre por tu cuenta.

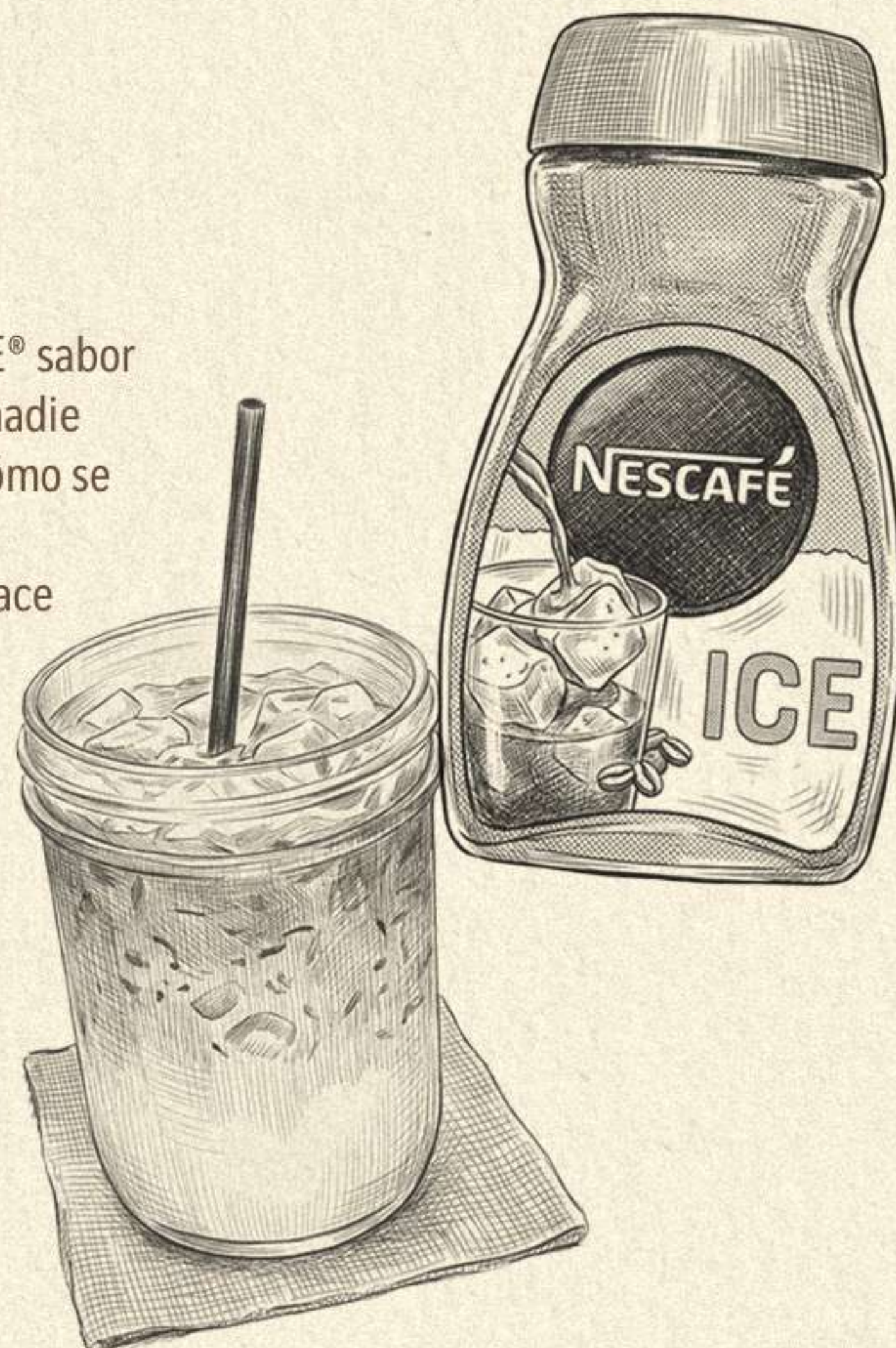
INGREDIENTES

- 1/2 Taza de chocolate amargo.
- Vasos de plástico suave.
- 2 Cucharadas Café 100 % Puro Soluble NESCAFÉ® Ice.
- 1/2 Taza de agua.
- 2 Tazas de hielo.
- 2 Tazas de COFFEE MATE® Líquido Sabor Vainilla.

¡A COCINAR!:

1. Funde el chocolate hasta que esté líquido. Con ayuda de una cuchara cubre el fondo y las paredes interior de cada vaso; refrigera hasta que esté firme.
2. Disuelve el Café 100 % Puro Soluble NESCAFÉ® Ice en el agua. Agrega 1 taza de hielo a cada vaso con chocolate, 1 taza de COFFEE MATE® Líquido Sabor Vainilla y la mitad de la preparación anterior; mezcla.
3. Vierte la preparación anterior en los vasos, prime ligeramente el vaso para que el chocolate se desprenda de las paredes y se mezcle con el resto de la preparación; ofrece.

Para leer: Los crímenes de la calle Morgue, de Edgar Allan Poe; La piedra lunar, de Wilkie Collins; o El misterio del cuarto amarillo, de Gaston Leroux.



Frappé de galletas y café.

1 PORCIÓN

Estas historias pueden tener robots, portales espaciales o ciudades bajo el agua, pero no cafeterías. Este frappé con NESCAFÉ® CLÁSICO®, Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y galletas de chocolate con relleno está listo para acompañar historias que desafían todo lo que creíamos posible. Disfrútalo antes de saltar a otra galaxia.

INGREDIENTES

- 5 Piezas Galleta de chocolate con relleno.
- 1/2 Taza Agua NESTLÉ® PUREZA VITAL®.
- 1 Taza Hielo.
- 1/4 Taza Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®.
- 2 Cucharaditas Café 100 % puro soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®.

¡A COCINAR!:

1. Licúa el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ CLÁSICO con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el resto de los ingredientes hasta integrar por completo.

2. Sirve en un vaso y ofrece.

Para leer: Frankenstein, de Mary Shelley; La guerra de los mundos, de H. G. Wells; o Viaje al centro de la Tierra, de Julio Verne.





95
AÑOS

