

# RECETARIO

CONTENIDO

CARNES	4-6
MARISCOS	8-10
BEBIDAS	12-14
SOPAS	16-18
POSTRES	20-22

CARNES

# Rib Eye con Mantequilla de Salsa Inglesa

## Ingredientes

- 4 Piezas de rib eye de 1.1/4" de alta calidad
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 Cucharada de sal de grano
- 1 Cucharada de pimienta negra recién molida
- 1 Cucharadita de ajo en polvo
- 3 Cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 1 Barra de mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 1 Dientes de ajo molido
- 1 Cucharada de perejil desinfectado y picado finamente
- 1 Cucharadita de ralladura de limón eureka
- 1/4 De cucharadita de pimienta negra recién molida recién molida
- 4 Papas al horno

## ¡A cocinar!

1. Con una toalla de papel para cocina, seca los cortes de rib eye, unta el aceite de oliva por ambos lados, cubre con la sal, ½ cucharada de pimienta y ¼ cucharadita de ajo. Para la mantequilla, mezcla la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, la mantequilla, 1 diente de ajo, el perejil, la ralladura de limón y la pimienta restante hasta integrar por completo. Cubre con plástico adherente y marina en refrigeración por 1 ½ hrs.

2. Prepara tu asador a fuego alto directo 450 – 550 °F (232 – 288 °C) y precalienta de 10 a 12 minutos; limpia la parrilla con el Cepillo de Alambre WEBER®. Asa la carne a fuego directo de 5 a 6 minutos por cada lado, o bien, hasta que alcance una temperatura interna de 130 – 135 °F (54 – 57 °C) para un término medio. Retira y deja reposar por 4 minutos.

# Costillas a Los Tres Chiles

## Ingredientes

- 2 Cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 4 Chiles de árbol secos y fritos
- 4 Chiles guajillo sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 Chile ancho sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 Taza de agua
- 1/4 De pieza de cebolla en trozo
- 1 Diente de ajo
- 1 Dientes de ajo molido
- 1/2 Kilo de costillas de cerdo limpias
- 2 Ramitas de perejil desinfectado y picado finamente

¡A cocinar!

1. Horno precalentado a 180 °C

2. Licúa el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, los chiles, el agua, la cebolla y el ajo; cuela. Vierte la mitad de lo que licuaste sobre las costillas, cubre con plástico adherente y refrigera por 2 horas.

3. Coloca las costillas sobre una charola con papel encerado y hornea a 180 °C por 25 minutos, con ayuda de unas pinzas voltéalas y cocina 25 minutos más. Calienta la salsa restante hasta que espese ligeramente moviendo ocasionalmente.

4. Sirve las costillas, baña con un poco de salsa y decora con el perejil. Ofrece.

# ALAMBRE DE RES

## Ingredientes

3 Cucharadas Aceite de maíz

1/2 Cucharadita Cebolla en polvo

500 Gramos Carne de res de carne puntas

1/2 Cucharadita Ajo en polvo

1/2 Pieza Pimiento morrón enlatado rojo, cortado en cubos

1/2 Pieza Pimiento morrón enlatado verde, cortado en cubos

4 1/2 Cucharadas Sazonador Líquido MAGGI®

12 Piezas Tortillas de harina

1 Taza Queso tipo manchego rallado

1/4 Cucharada Sal

¡A cocinar!

1. Calienta el aceite en una sartén y agrega las puntas de res, sazona con el ajo y cebolla en polvo, agrega los pimientos deja a fuego medio por 5 minutos o hasta que este cocida la carne. Agrega el Sazonador Líquido MAGGI®. Deja cocinar por 2 minutos. Agrega el queso rallado y deja que se funda.

2. Retira del fuego y sirve con las tortillas calientes. Puedes acompañar con arroz blanco

MARISCOS

# CEVICHE DE PULPO

## Ingredientes

- 1 kilo de pulpo, limpio
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de Laurel Gourmet
- 1 rama de apio
- ½ taza de jugo de limón (pueden usar sutil o normal)
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ cucharadita de Ajo Fresco Gourmet
- 1 cucharadita de pasta de ají amarillo (opcional)
- 2 cucharadas de yogurt natural (opcional)
- 1 cucharadita de Sal de Mar Gourmet
- 1 cebolla morada en cortada en pluma
- 1/3 taza de cubos pequeños de pimentón rojo
- 2 cucharadas de ají verde picado
- ¼ taza de cilantro picado

## ¡A cocinar!

1. Poner el pulpo en una olla grande con el diente de ajo, hoja de laurel gourmet y rama de apio. Tapar con agua hirviendo y cocinar por 40 minutos o hasta que se pueda pinchar el pulpo con un palo de brocheta (el palo debe entrar sin resistencia). Dejar enfriar el pulpo en el líquido de cocción. Cortar los tentáculos del pulpo, y limpiar lo gelatinoso que esté adherido. Enfriar y luego cortar los tentáculos, en pedazos de 1cm.

2. Para el ceviche, mezclar el jugo de limón con el aceite, ajo fresco gourmet, pasta de ají amarillo, yogurt natural y sal de mar gourmet; mezclar para emulsionar e integrar. Agregar el pulpo picado, cebolla morada, pimentón rojo y ají; dejar reposar en refrigerador al menos 30 minutos. Al servir agregar el cilantro picado.



# RISSOTO DE CAMARONES

## Ingredientes

40 camarones 36-40 con cáscara  
1 lt de agua  
2 sachets de Caldo en Polvo Verduras Gourmet  
1 cebolla en cuadritos pequeños  
500 grs. de arroz arbóreo  
200ml de vino blanco  
20 hebras de Azafrán en Hebras Gourmet  
1 diente de ajo laminado  
50 grs. de queso parmesano rallado  
50 grs. de mantequilla  
Aceite de oliva  
Mix Pimientas Gourmet a gusto  
Sal a gusto  
Perejil fresco picado

## ¡A cocinar!

1. Pelar los camarones y retirar la tripa con la ayuda de un palo de brocheta. Reservar los camarones.
2. En una olla agregar 1 litro de agua hirviendo y disolver 2 sachets de Caldo en Polvo Verduras Gourmet.
3. En otra olla poner un poco de aceite de oliva y agregar la cebolla. Sofreírla sin que se dore. Agregar el arroz y revolver.

# Brochetas de camarón con salsa ají chipotle

## Ingredientes

500 gr de camarones limpios y pelados, con cola  
4 cdas de aceite de oliva  
2 dientes de ajo rallados finamente  
2 cdas de azúcar rubia  
1 cda de Pimentón Paprika Gourmet  
½ cda de Comino en Polvo Gourmet  
Sal de Mar Gourmet  
Pimienta Negra Molida Gourmet  
limones de pica en láminas delgadas  
Aceite vegetal  
Aceite de oliva  
Limón en gajos  
Salsa Ají Chipotle Gourmet  
Cilantro

¡A cocinar!

1. Mezclar los camarones con el resto de los ingredientes y dejar reposar por 2 horas.
2. En una brocheta, intercalar camarones con las láminas de limón dobladas a la mitad.
3. Precalentar un grill o parrilla a fuego alto y esparcir una capa delgada de aceite.
4. Agregar los camarones y cocinar 1 minuto por lado.
5. Retirar y servir calientes con salsa Chipotle, limón en gajos y cilantro.

BEBIDAS

# Bebida festiva de abuelita

## Ingredientes

4 tazas de leche caliente

5 cucharadas colmadas de ABUELITA de NESTLÉ Granulado Sabor Chocolate

2 cucharaditas de extracto de vainilla

1/8 cucharadita de nuez moscada

Una pizca de clavo de olor molido

5 cucharadas de ron o 2 1/2 cucharaditas de extracto de ron (opcional)

Crema batida (opcional)

¡A cocinar!

1. Combina la leche, el chocolate Abuelita, el extracto de vainilla, la nuez moscada y el clavo de olor en un recipiente resistente grande.

2. Divide la mezcla entre 5 copas individuales y agrega 1 cucharada de ron o 1/2 cucharadita de extracto de ron a cada porción si así lo deseas. Sirve inmediatamente con crema batida.

# Chocolate Caliente con Licor de Avellanas

## Ingredientes

2 cucharadas de azúcar granulada

3 cucharadas de cacao para hornear NESTLÉ® TOLL HOUSE® Baking Cocoa

1 1/4 tazas de agua, uso dividido

1 taza de Crema No Láctea Para Café Liquida Sabor French Vanilla Coffee mate®

1/4 taza de licor de café

1/4 taza de licor de avellanas

Crema batida (opcional)

## ¡A cocinar!

1. Combinar el azúcar y el cacao en una cacerola pequeña. Incorporar gradualmente 1/4 taza de agua. Calentar a fuego medio-bajo, batiendo con frecuencia, hasta que la mezcla hierva suavemente. Agregar el agua restante y el Coffee mate. Calentar.

2. Dividir el chocolate caliente entre 4 tazas; cubrir cada una con 1 cucharada de licor de café y 1 cucharada de licor de avellana. Decorar con crema batida.

# Michelada

## Ingredientes

1 cucharadita de sal

Chile Tajin en polvo

Jugo de 2 limas

1/4 cucharadita de salsa Worcestershire

1/4 cucharadita de Jugo MAGGI

1/4 taza de jugo de tomate

1 (12 onzas) de cerveza (se recomienda una cerveza ligera)

¡A cocinar!

1. Escarchar el vaso con sal y chile en polvo: en un plato poner un poco de sal y chile en polvo. Cortar una lima en la mitad y rozar el borde del vaso para que la sal y el chile en polvo puedan adherirse al borde. Ubicar el borde del vaso sobre en el plato de sal y Chile.

2. Vertir al interior del vaso: el jugo de lima, la salsa Worcestershire, el Jugo Maggi y el jugo de tomate.

3. Vertir la cerveza.

SOPAS

# Sopa de Chayote

## Ingredientes

- 3 Jitomates cortados en cuartos
- 1 Cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 1 Diente de Ajo
- 1/2 Taza de agua
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- 3 Chayotes cocidos y cortados en cubos
- 1 Litro de caldo de pollo
- 2 Ramitas de cilantro desinfectado

## ¡A cocinar!

1. Licúa el jitomate, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSO-MATE®, el ajo y el agua; cuela.
2. Calienta el aceite y vierte la mezcla anterior; cocina hasta que cambie de color, añade los chayotes, el caldo de pollo y el cilantro.
3. Cocina hasta que los chayotes estén suaves y ofrece.



# Sopa de Lentejas con Chorizo

## Ingredientes

- 1 Taza de lentejas remojadas 20 minutos y escurridas
- 1 1/2 Litros de agua
- 1/4 De pieza de cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- 3 Cucharadas de cebolla picada
- 5 Jitomates sin semillas y cortados en cub
- 2 Cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- Cilantro desinfectado y picado finamente

## ¡A cocinar!

1. Cocina las lentejas en una olla con el agua, 1/4 pieza de cebolla, el ajo, tapa y cocina a fuego medio por 40 minutos o hasta que estén suaves.
2. Calienta el aceite, fríe la cebolla picada hasta que esté transparente, añade el chorizo y cocina hasta que dore ligeramente, vierte el jitomate y cocina por 5 minutos más.
3. Agrega a las lentejas, la preparación anterior, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE® y cocina hasta que hierva. Sirve, decora con el cilantro y ofrece.

# Sopa de Fideo con Espinaca

## Ingredientes

- 1 1/2 Litros de caldo de pollo
- 3 Jitomates cortados en cuartos
- 1 Diente de ajo
- 1/4 De pieza de cebolla mediana
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- 1 Paquete de pasta fideo del #2
- 2 Tazas de espinacas desinfectadas y fileteadas
- 2 Cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®

## ¡A cocinar!

1. Licúa la mitad del agua con los jitomates, el ajo y la cebolla; cuela.
2. Calienta el aceite, fríe el fideo hasta que cambie de color y añade el resto del agua con lo que licuaste; tapa y cocina a fuego medio de 8 a 10 minutos o hasta que el fideo esté suave.
3. Agrega las espinacas, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, mezcla y cocina 2 minutos más. Ofrece.

POSTRES

# Flan napolitano

## Ingredientes

3/4 De taza de azúcar refinada

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA®

1 Lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

1 Paquete de queso crema a temperatura ambiente (190 g)

1 Cucharada de aceite vegetal

5 Huevos

1 Cucharada de esencia de vainilla

¡A cocinar!

1. Horno precalentado a 180 °C.

2. Vierte el azúcar en una flanera y calienta a fuego medio para que se forme el caramelo; ladea con cuidado el molde para cubrir la superficie y las paredes.

3. Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el queso crema, los huevos y la esencia de vainilla. Vierte la preparación en la flanera y tapa con papel aluminio sellando las orillas. Coloca en un recipiente y cocina a baño María en el horno a 180 °C durante 1 1/2 horas.

4. Retira del fuego y deja enfriar por completo; desmolda y sirve.

# Carlota de limón

## Ingredientes

- 1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA
- 1 Lata de Leche Evaporada CARNATION CLAVEL
- 1/4 Taza de Jugo de limón colado
- 30 Galletas Marías
- 1 Limón cortado en rodajas
- 5 Galletas Marías troceadas
- 1 Rama de Menta desinfectada
- 1 Limón (su ralladura)

## ¡A cocinar!

1. Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y sin dejar de licuar, agrega poco a poco el jugo de limón.
2. En un refractario cuadrado, coloca una capa de galletas, un poco de la mezcla de limón y repite hasta terminar con el resto de los ingredientes. Cubre con plástico adherente y refrigera por 1 hora o hasta que esté firme.
3. Decora con las rodajas de limón, las galletas troceadas, las hojas de menta y la ralladura de limón. Ofrece.

# Pastel Imposible de Moka

## Ingredientes

- 1 Taza de cajeta
- 1 Lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 3 Huevos
- 1 Paquete de harina para preparar pastel de chocolate (232 g)
- 3 Cucharadas de Café soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 3 Cucharadas de Café soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 1 Lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 5 Huevos
- 3 Cucharadas de esencia de nuez
- 1 Taza de fresa desinfectadas y cortadas en cuartos
- 1/4 De taza de nuez picada

¡A cocinar!

1. Horno precalentado a 180 °C
2. Cubre el fondo y las paredes de un molde redondo, engrasado y enharinado con la cajeta. Licúa 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con los 3 huevos, el aceite de maíz, la harina para preparar pastel sabor chocolate y el Café Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® hasta integrar por completo.
3. Para el flan, licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, 5 huevos y la esencia de nuez.
4. Vacía en el molde la mezcla del pastel de chocolate, con ayuda de una cuchara vierte poco a poco la mezcla del flan. Cubre el molde con papel aluminio y hornea a 180 °C a baño María durante 1 ½ horas. Deja enfriar, desmolda y refrigera por lo menos 1 hora; decora con las fresas y la nuez. Ofrece.

# RECETARIO