

Recetas
Nestlé



Recetas CON EL TOQUE





Pasta con Queso Y BRÓCOLI



minutos



8 porciones

INGREDIENTES:

- (1000 ml.) 1 litro de agua
- (227 g.) 5 tazas de pasta tipo codito cocida
- (45 g.) 3 cucharadas de mantequilla
- (75 g.) ½ taza de pimiento rojo cortado finamente
- (312 g.) 2 tazas de brócoli cocido
- (240 g.) 1 taza de Leche Evaporada IDEAL® Semidescremada
- (226 g.) 2 tazas de Queso Americano Nestlé® rallado

PROCEDIMIENTO:

1. En una cacerola, colocar la mantequilla y calentar hasta que se derrita, agregar los pimientos y sofreír por 3 minutos, añadir el brócoli y sofreír por 1 minuto más.
2. Precalentar el horno a 200° C
3. Agregar la **Leche Evaporada IDEAL®** y el Queso Americano Nestlé y revolver constantemente hasta que se funda el queso, agregar la pasta cocida, revolver vigorosamente, retirar el fuego y verter en un molde refractario para horno previamente engrasado.
4. Hornear por 5 minutos a 180° o hasta que el queso gratine.
5. Servir y disfrutar.



Pollo en Salsa DE HONGOS



minutos



8 porciones

INGREDIENTES:

- 1 cucharada de mantequilla
- 1/2 taza de cebolla cortada finamente
- 2 libras de pechuga de pollo cocida
- 2 dientes de ajo triturados
- 1 taza de hongos cortados en rebanadas
- 1 sobre de Crema de Hongos MAGGI®
- (240 g.) 1 taza de Leche Evaporada IDEAL® Semidescremada
- 1 ramita de perejil cortada finamente

PROCEDIMIENTO:

1. En un sartén, colocar la mantequilla, el ajo, la cebolla y los hongos y sofreír hasta que estén dorados.
2. Incorporar al pollo, la Crema de Hongos MAGGI® diluida en el agua y la **Leche Evaporada IDEAL®** y cocinar durante 15 minutos o hasta que espese.
3. Espolvorear con perejil y servir de inmediato.



Batido de MELÓN



minutos



5 vasos

INGREDIENTES:

- (340g.) 2 tazas de melón en cubos
- (125g.) 1/2 taza de yogur natural
- (240 g.) 1 taza de Leche Evaporada IDEAL® Semidescremada
- (180g.) 3/4 taza de agua
- (63g.) 3 cucharadas de miel
- Hielo al gusto

PROCEDIMIENTO:

1. Licuar todos los ingredientes a máxima velocidad por 1 minuto.
2. Servir y disfrutar en el momento.



Arroz con LECHE



45 minutos



20 porciones

INGREDIENTES:

- 9 tazas de agua del grifo
- 1 1/4 taza de Arroz Largo
- 1 1/2 cucharadita de sal de mesa
- 4 ramitas de canela en polvo
- 630 g. de Leche Evaporada IDEAL® Semidescremada
- 1 taza de crema de coco fresca
- 790g. de Leche Condensada La Lechera®
- 1 1/2 taza de pasas

PROCEDIMIENTO:

1. Cocer el arroz en una olla. Mezclar el agua, el arroz, la sal y la canela en astillas. Cocinar a fuego lento durante 30 minutos aproximadamente o hasta que el arroz esté suave.
2. Agregar los demás ingredientes y continuar la cocción durante 15 minutos más.
3. Refrescar, espolvorear con canela al gusto y servir.



Puré de PAPAS



minutos



8 porciones

INGREDIENTES:

- 2 libras de papa pelada y cortada en cubos
- 1 cucharada de Consomé de Pollo MAGGI®
- (240 g.) 1 taza de Leche Evaporada IDEAL® Semidescremada
- 3 cucharadas de mantequilla

PROCEDIMIENTO:

1. Cocinar las papas con el Consomé de Pollo MAGGI® a fuego medio por 20 minutos o hasta que estén suaves. Escurrir.
2. Majar las papas agregando poco a poco la **Leche Evaporada IDEAL®** y la mantequilla hasta obtener un puré cremoso.
3. Servir y cubrir con un poco de cilantro cortado finamente.

NUEVA



**-40%
GRASA***

¡SÍGUENOS!

@RecetasNestleCam

