



Recetas
Nestlé®

RECETAS

irresistibles

CON Quesos
Nestlé®

¡COLECCIONÁLAS!





Rollitos Integrales

CON QUESO Y PAVO



5 PORCIONES (3 ROLLITOS P/P)



30 MINUTOS

Ingredientes:

- 5 rebanadas de pan integral
- 5 rebanadas de **Queso Lite Line NESTLÉ®**
- 5 rebanadas de pechuga de pavo

Preparación:

1. Sobre una superficie plana, colocar una rebanada de pan y estirar con un rodillo.
2. Colocar encima del pan, una rebanada de **Queso Lite Line NESTLÉ®**, una rebanada de pechuga de pavo y enrollar. Repetir con los demás ingredientes hasta tener 5 rollos.
3. Cubrir cada rollo con papel transparente y refrigerar por 20 minutos.
4. Sacar del refrigerador, retirar el papel transparente y cortar cada rollo en 3 ruedas.
5. Servir y disfrutar.



PAN CON TOMATE *gratinado*



6 PORCIONES (2 RODAJAS P/P)



15 MINUTOS

Ingredientes:

- 1 taza de tomate cortado en cubos pequeños
- 3 dientes de ajo cortados finamente
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 cucharadita de albahaca seca
- Sal y pimienta al gusto
- 1 Baguette francés tostado cortado en 12 rodajas
- 3 rebanadas de **Queso Mozzarella NESTLÉ®** cortadas en 4

Preparación:

1. En un tazón, combinar los cinco primeros ingredientes y dejar reposar 5 minutos.
2. En un molde para hornear, colocar los panes cortados en rodajas. Sobre cada rodaja de pan, colocar una cucharada de la mezcla y cubrir con el **Queso Mozzarella Nestlé®**.
3. Hornear hasta que se derrita el queso.
4. Servir y disfrutar.



Quesadilla de POLLO Y JALAPEÑO



5 PORCIONES (2 QUESADILLAS P/P)



20 MINUTOS

Ingredientes:

- 3 pechugas de pollo cocidas y cortadas en cubos
- 1 taza de tomate cortado en cuadritos
- 10 tortillas de trigo medianas
- 10 rebanadas de **Queso Jalapeño NESTLÉ®**

Preparación:

1. Colocar cada tortilla sobre una superficie plana, rellenar con pollo, tomate, una rebanada de **Queso Jalapeño NESTLÉ®** y cerrar en forma de media luna.
2. En un sartén a fuego medio, colocar las tortillas rellenas y calentar durante 2 minutos por cada lado o hasta que estén doradas.
3. Servir y disfrutar.



Pizza casera DE PEPPERONI



3 PORCIONES (2 PIZZAS P/P)



15 MINUTOS

Ingredientes:

- 6 pan pita medianos
- 1 sobre de Salsa Italiana MAGGI®
- ½ libra de pepperoni
- Orégano al gusto
- 6 rebanadas de Queso Mozzarella NESTLÉ® cortadas en tiras

Preparación:

1. Sobre cada pan de pita, colocar una capa de Salsa Italiana MAGGI®, las tiras de Queso Mozzarella NESTLÉ® y las rodajas de pepperoni y orégano.
2. Hornear las pizzas a 175 °C por 10 minutos o hasta que el queso se derrita.
3. Servir y disfrutar.



**¡PRUÉBALOS,
TE ENCANTARÁN!**

f |  |  @RecetasNestleCam

Marcas registradas bajo licencia de Société des Produits Nestlé, S.A.