mi Nestlé

Nuestra mesa

EDICIÓN FIN DE AÑO

con Recetas Nestlé®

30 RECETAS
fáciles y deliciosas

30 CONSEJOS
de cocina y decoración

Después de los regalos, una de las primeras cosas en las que pensamos cuando se acerca diciembre es en las comidas de fin de año. La comida en tu casa con tus amigos antes de la navidad, la celebración con los más íntimos del trabajo o la clásica cena familiar con los cercanos, con los que solo ves año con año; los tíos, los primos, los sobrinos **¡TODA LA FAMILIA!**

Al desarrollar **NUESTRA MESA. EDICIÓN FIN DE AÑO**, pensamos en esta mesa que nos une para compartir tantos platos deliciosos y momentos inolvidables con los que más queremos. Ya sea por los regalos, las comidas de mamá o estar con ese ser querido que no pudiste ver durante todo el año, la cena de fin de año es un momento para celebrar con todos.

En esta publicación armamos una guía sencilla para colocar una mesa completa para las celebraciones de fin de año con 30 recetas que puedes ajustarla a tu manera. Y como una mesa festiva no está completa sin la debida decoración, incluimos algunos consejos fáciles para adornarla y dejarla bien linda.

¡Compartamos nuestra mesa y celebremos a lo GRANDE!

¡FELICES FIESTAS! mi Nestlé

Recetas Nestlé®

PRESENTA

Montar *Nuestra Mesa* fue una tarea divertida y llena de momentos familiares para recordar.

¡Y QUEREMOS QUE TENGAS LA MISMA EXPERIENCIA!

Por esto, te dejamos el paso a paso de cómo la montamos con los platillos que más nos gustan para una cena de fin de año.

Empezamos la noche con un ceviche, seguimos con ron ponche como ante sala a disfrutar de un pernil en salsa de tamarindo o un pollo a la naranja acompañados de arroz o puré. Esto sin dejar atrás al protagonista de la noche, **¡EL POSTRE!**

¡Toma nota y empecemos!

La cena de fin de año

Ceviche en Salsa Blanca

INGREDIENTES

- 2 ½ taza de ceviche de corvina preparado
- 1 taza de manzana verde cortada en dados
- 1 taza de manzana roja cortada en dados
- 3/4 taza de uvas verdes cortadas a la mitad
- 3/4 taza de uvas rojas cortadas a la mitad
- 1 taza de maíz enlatado en granos
- 3/4 taza de mayonesa
- 1/2 taza de **Crema de Leche Nestlé®**
- 1/8 Taza de cilantro cortado finamente
- 1/8 taza de ají rojo cortado finamente

¡A COCINAR!

1.Colar el ceviche y colocar el jugo y el pescado en tazones separados. Reservar el pescado en el refrigerador.

2.En el jugo del ceviche, añadir las manzanas, las uvas, el maíz, la mayonesa, la **Crema de Leche Nestlé®**, el cilantro , ají rojo y refrigerar por 15 minutos.

3.Combinar el pescado en el tazón donde están los demás ingredientes y refrigerar por 5 minutos.

4.Servir y degustar.

Dificultad
Fácil

Porciones
8 personas

Preparación
25 mins

Tip Culinario

Añade leche de coco para darle un toque más dulce y tropical al ceviche.

RON PONCHE

VER VIDEO

Ron Poche Navideño

INGREDIENTES

- 3 latas de **Leche Evaporada IDEAL®**
- 2 latas de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- 4 ½ tazas agua
- 6 yemas de huevo batidas
- 1 taza de ron
- 1 cucharadita de nuez moscada

¡A COCINAR!

1.En una cacerola a fuego medio, combinar la **Leche Evaporada IDEAL®**, la **Leche Condensada LA LECHERA®**, el agua y cocinar por 5 minutos.

2.Bajar el fuego, añadir las yemas a la cacerola y cocinar revolviendo constantemente por 20 minutos o hasta que esté espeso.

3.Retirar la mezcla de la cacerola, verter en una jarra y enfriar a temperatura ambiente.

4.Agregar el ron, la nuez moscada y refrigerar por mínimo 4 horas.

5.Servir y disfrutar frío.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	16 personas	290 mins

Tip Decorativo

Decora la botella de Ron Ponche con nequen, cintas rojas y ramitas de pino.Será el toque especial para regalar.

CARNES

VER VIDEO

Pernil con Salsa de Tamarindo

INGREDIENTES

- 9 libras una pierna trasera de puerco con hueso
- 1 sobre de **Mi Sazón MAGGI®**
- 10 dientes de ajo enteros
- 8 hojas de culantro enteras
- ½ taza de salsa inglesa
- 1 cucharadita de comino
- ½ taza de vino blanco
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de azúcar morena
- Sal y pimienta al gusto
- Jugo del marinado
- ¾ taza de pulpa de tamarindo sin semillas
- 2 tazas de agua

¡A COCINAR!

1.Retirar el exceso de grasa, hacer cortes verticales y horizontales y colocar en una bandeja.

2.Licuar el **Mi Sazón MAGGI®**, el ajo, el culantro, la salsa inglesa, el comino, el vino blanco, el aceite, la mostaza, el azúcar y la sal y pimienta. Verter sobre el pernil, y dejar marinar 3 hrs.

3.Precalentar el horno a 200 °C.

4.Pasar el pernil a una bandeja para horno, cubrir con papel aluminio. Reservar el marinado en una cacerola. Hornear por 2 horas o hasta que al pullarlos con un termómetro en la parte más gruesa cercana al hueso marque 62 °C (145 °F). En este punto, retira el papel y hornea por 25 mins más. Retirar del horno, dejar reposar.

5.Verter la pulpa de tamarindo a la cacerola con el marinado. Añadir el agua y cocinar 30 mins hasta que reduzca y espese.

6.Rebanar el pernil, acompañar con la salsa y disfrutar.

Dificultad
Desafiante

Porciones
15 personas

Preparación
368 mins

Tip Decorativo

Amarra las servilletas usando una cinta de nequen. Esto le dará más volúmen y vistosidad a la mesa.

CARNES

VER VIDEO

Pollo Relleno de Naranja

INGREDIENTES

- 1 pollo entero de 4 libras
- 2 litros de agua
- 2 cucharadas de sal
- 3 dientes de ajos machacados
- 2 hojas de laurel
- ½ naranja cortada en rodajas
- 3 rebanadas de tocino cortado finamente
- ½ taza de arroz blanco cocido
- 1/8 taza de ají dulce rojo
- 1 diente de ajo cortado finamente
- 1 cucharada de miel de caña
- 1 sobre de **Sabor y Color MAGGI®**
- 1 cucharadita de paprika
- ¼ taza de jugo de naranja
- 1 cucharada de aceite de oliva

¡A COCINAR!

1.En un tazón o vasija grande, colocar el pollo y verter el agua con la sal, el ajo, las hojas de laurel y las naranjas. Es importante que el pollo quede totalmente cubierto, si es necesario añadir más agua y dejar marinar 3 horas o por toda una noche.

2.Precalentar el horno a 180° C.

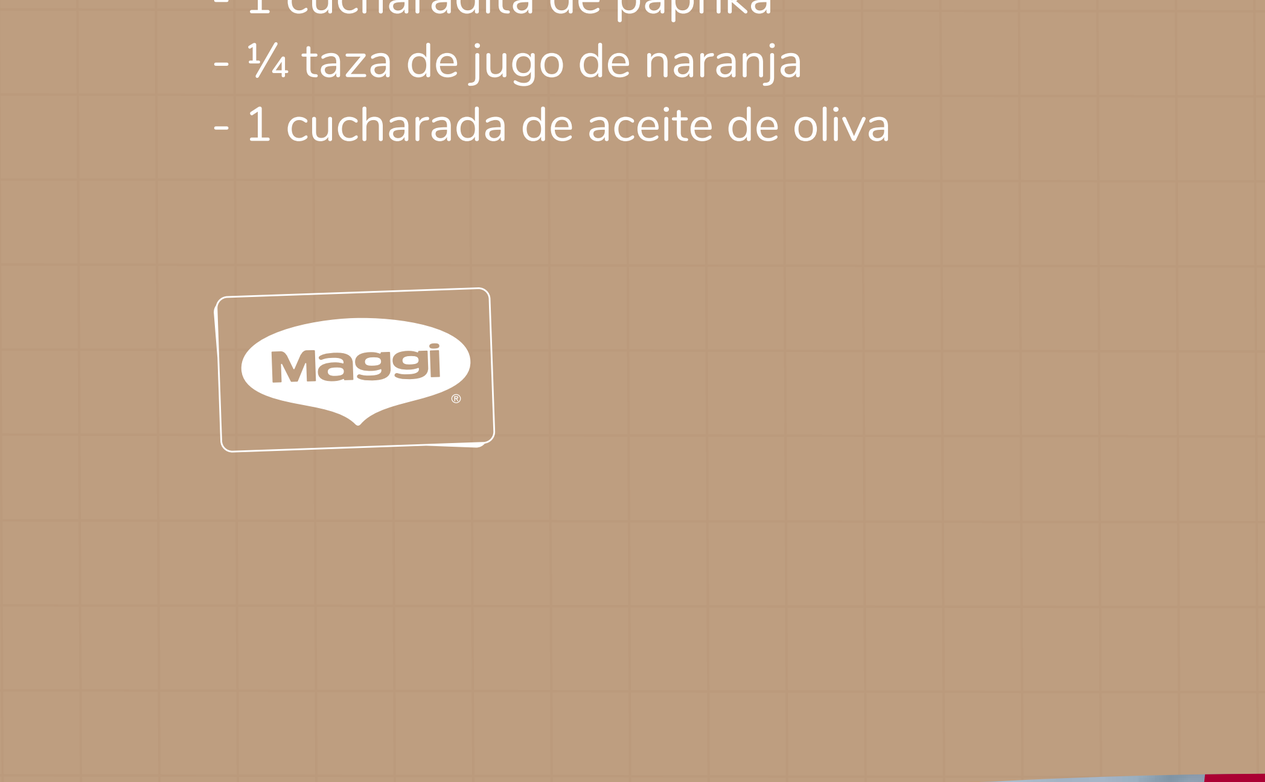
3.En una sartén a fuego medio, cocinar el tocino hasta que suelte su grasa. Añadir el arroz, el ají, el ajo, la miel de caña y las pasitas. Revolver, tapar y cocinar por 10 minutos.

4.Combinar el **Sabor y Color MAGGI®**, la paprika, el jugo de naranja y el aceite de oliva.

5.Retirar el pollo de la salmuera y secar bien. Rellenar el pollo con la mezcla del arroz y cubrir con el adobo. Colocar el pollo en una bandeja para horno y hornear a 175 °C por una hora.

6.Cortar en piezas y disfrutar.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	12 personas	252 mins



Tip Culinario

Para obtener un pollo perfectamente dorado, cúbrelo con papel aluminio la primera mitad del tiempo de cocción.

Arroz con Arándanos y Almendras

INGREDIENTES

- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo cortadas finamente
- ½ taza de cebolla cortada finamente
- ½ taza de pimiento rojo cortado finamente
- 2 tazas de arroz crudo
- ¾ taza de almendras rebanadas
- ½ taza de arándanos deshidratados
- 3 ½ tazas de agua
- 1 sobre de **Consomé de Pollo MAGGI®**
- Pimienta al gusto molida

¡A COCINAR!

1.Poner una cacerola a fuego medio, agregar el aceite, el ajo, la cebolla, los pimientos y sofreír durante 5 minutos.

2.Añadir el arroz, las almendras, los arándanos y cocinar por 1 minuto revolviendo constantemente.

3.Agregar el agua, el **Consomé de Pollo MAGGI®**, revolver y cocinar a fuego alto hasta que el agua se consuma.

4.Bajar la llama y cocinar 15 minutos más o hasta que esté seco y suave.

5.Servir y disfrutar.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	10 personas	37 mins

Tip Culinario

Utiliza un tazón pequeño para servir las porciones de arroz en los platos.

VER VIDEO ▶

Puré de Papas con Cebolla Caramelizada

INGREDIENTES

- 2 libras de papas con cascara cortadas en cubos
- Suficiente agua para cocinar las papas
- Sal al gusto
- 4 cucharadas de mantequilla
- ¼ taza de **Leche Evaporada IDEAL®**
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 ½ taza de cebolla cortada en julianas
- ½ taza de azúcar granulada
- ½ taza de perejil cortado finamente

¡A COCINAR!

1.Verter el agua en una cacerola a fuego alto y calentar hasta que hierva. Añadir la sal, las papas y cocinar por 15 minutos o hasta que estén blandas.

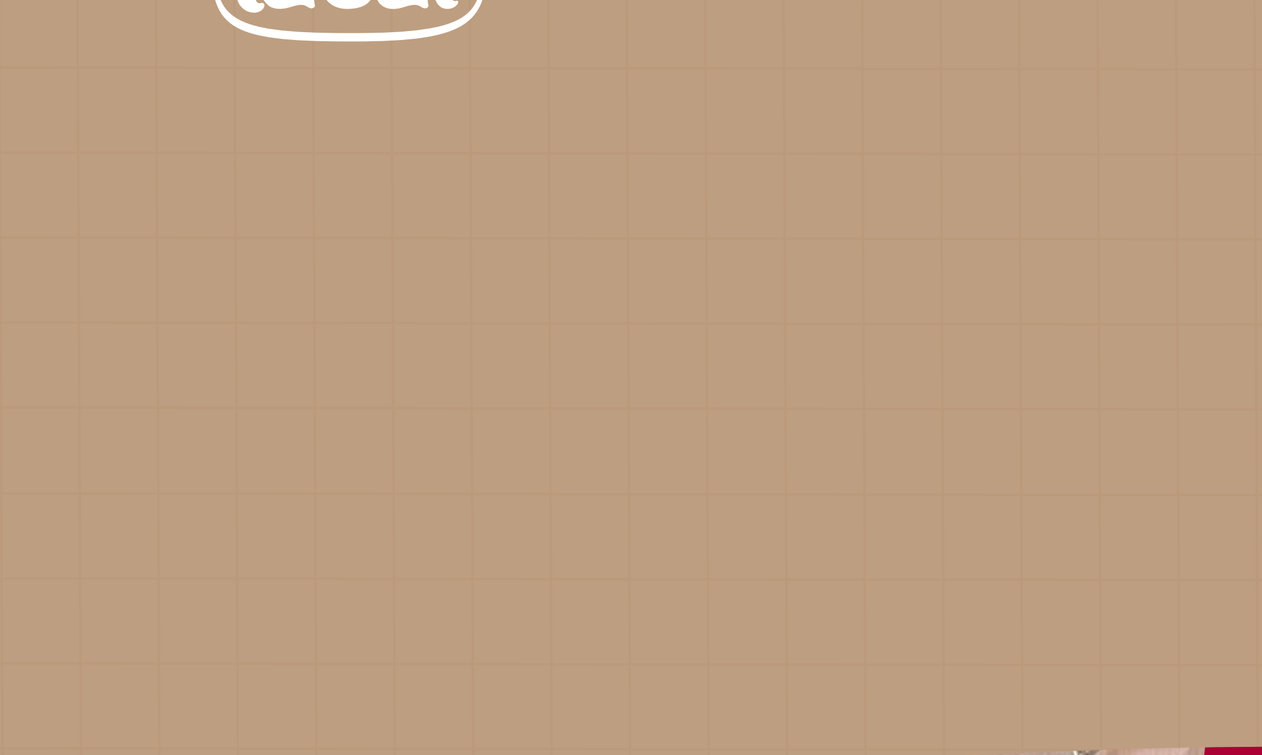
2.Colocar las papas en un tazón junto con la mantequilla y la **Leche Evaporada IDEAL®**, majar haciendo un puré, cubrir con papel aluminio.

3.En un sartén a fuego alto, añade la mantequilla y sofríe las cebollas por 2 minutos revolviendo constantemente, luego añade el azúcar y dejar cocinar por 2 minutos hasta que se forme el caramelo.

4.Verter las cebollas caramelizadas en el tazón donde tenemos el puré, añadir el perejil y revolver, ajustar sal si es necesario.

5.Servir y disfrutar.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	12 personas	35 mins



Tip Decorativo

Usa una hoja de romero para darle un toque fresco a la decoracion de tu mesa navideña. También personaliza los puestos escribiendo los nombres de los invitados en cartoncillos.

POSTRES

VER VIDEO

Queque Navideño

INGREDIENTES

- 3 tazas de harina de trigo multiuso
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- ¼ cucharadita de jengibre en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 ½ taza de frutas cristalizadas
- ½ taza de pasitas remojadas en ron
- 3 oz de ron oscuro
- 1 taza o 2 barras de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- ½ taza de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- ½ taza de azúcar morena
- 4 huevos grandes
- 1 taza de nueces trituradas

¡A COCINAR!

1.Cernir la harina, el polvo de hornear, la canela, la nuez moscada, el jengibre y la sal.

2.Licuar las frutas cristalizadas, las pasitas y el ron hasta obtener una mezcla pastosa.

3.Batir la mantequilla, el azúcar y la **Leche Condensada LA LECHERA®** hasta integrar totalmente. Sin dejar de batir, añadir uno a uno los huevos hasta incorporar totalmente.

4.Verter la mezcla de harina al tazón anterior y batir hasta integrar totalmente. La masa será pesada y consistente.

5.Añadir las frutas cristalizadas, las pasitas licuadas y las nueces. Revolver con movimientos envolventes.

6.Verter la mezcla en un molde previamente engrasado y hornear a 160° C por 45-50 minutos o hasta que al introducir un palillo, este salga seco.

6.Retirar del horno y dejar reposar. Desmoldar, decorar al gusto y disfrutar.

Dificultad Fácil | **Porciones** 22 personas | **Preparación** 82 mins

Tip Decorativo

Decora un jarrón transparente rellenandolo con bolitas navideñas de diferentes tamaños y luces a batería.

Recetas Nestlé®

¡Es momento de inspirarte!

Sabemos que todas las familias celebran las fiestas de fin de año de forma diferente, pero cada una especial a su manera.

Ya te mostramos como preparamos **NUESTRA MESA** y ahora queremos inspirarte a que prepares la tuya con una selección especial de platillos para cada momento.

Entradas

VER VIDEO ▶

Tabla de Queso Crema

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 libra de tomates cherry cortados a la mitad
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharaditas de **Naturísimo MAGGI®**
- 1 cabeza de ajo
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 barras de queso crema
- 1 ½ cucharada de **Naturísimo MAGGI®**
- Reducción de vinagre balsámico al gusto

¡A COCINAR!

1.En un sartén, calentar el aceite a fuego medio. Añadir los tomates, el azúcar y sazonar con **Naturísimo MAGGI®** .

2.Cocinar por 10 minutos o hasta que los tomates estén suaves. Retirar del fuego y reservar.

3.Para el ajo rostizado, cortar una pequeña parte de la cabeza de ajo, envolver la cabeza, en papel aluminio, cubrir con el aceite y cerrar bien el papel aluminio. Hornear por 1 hora. Dejar enfriar y luego estrujar la cabeza de ajo para que salgan los dientes.

4.En un tazón, combinar el queso crema con el **Naturísimo MAGGI®.**

5.Untar el queso crema sobre una tabla, cubrir con los tomates confitados, con los ajos rostizados y la reducción de balsámico.

6.Disfrutar con pan baguette.

Dificultad	Porciones	Preparación
Fácil	16 personas	24 mins

Tip Culinario

Si quieres hacer una versión dulce de esta tabla, combina el Queso Crema con Leche Condensada La Lechera® y cubrela con nueces, almendras, arándanos y mermelada.

VER VIDEO ▶

Dip de Carne al Vino

INGREDIENTES

- 1 libra de carne molida baja en grasa
- Sal y pimienta al gusto
- 1 sobre de **Crema de Res al Vino MAGGI®**
- 2 taza de agua al tiempo
- 1 tira de tocino cortada finamente
- ¼ taza de cebolla cortada en cubos
- 1 taza de cheddar rallado
- ½ taza de cebollina cortada en rodajas

¡A COCINAR!

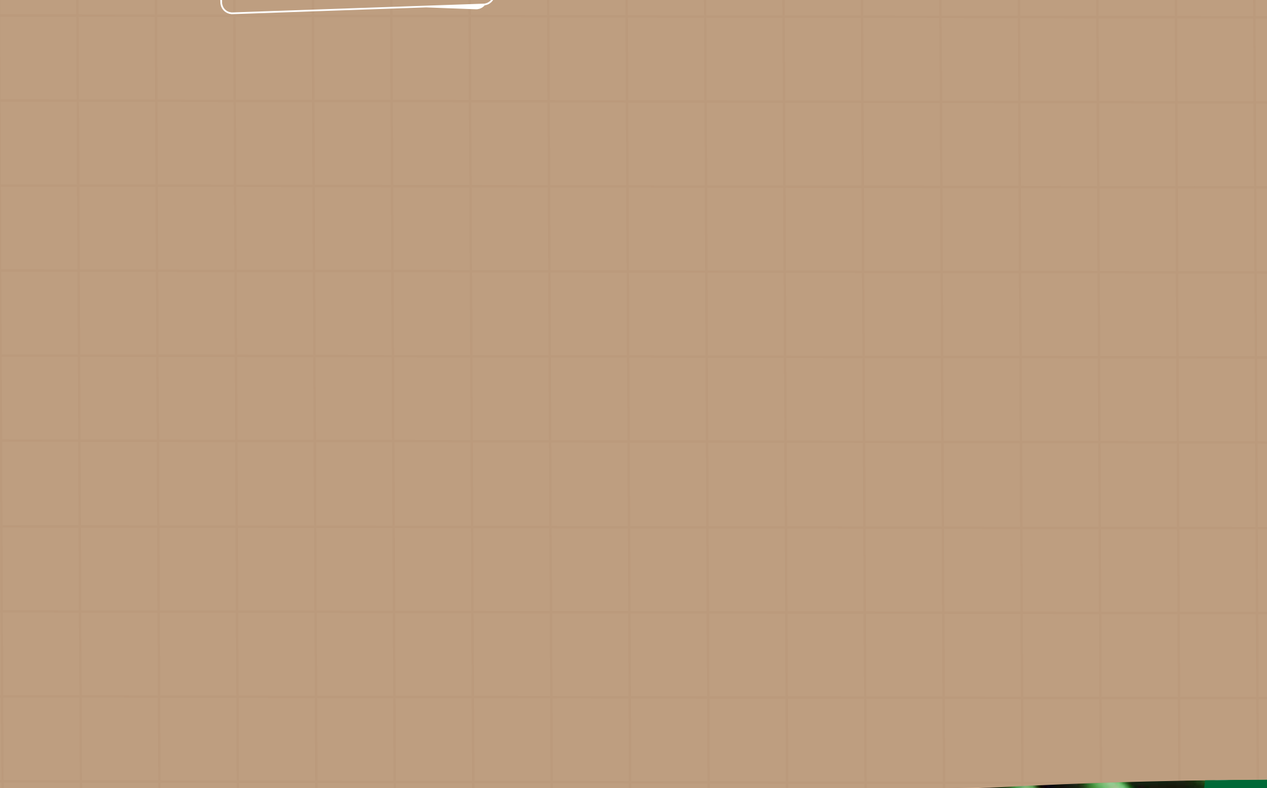
1.En un tazón, marinar la carne molida con sal y pimienta al gusto.

2.En una cacerola a fuego alto, sofreír el tocino y la cebolla hasta que esté dorada. Añadir la carne y cocinar 10 minutos revolviendo constantemente.

3. En otro tazón, diluir la **Crema de Res al Vino MAGGI®** con el agua. Bajar el fuego, añadir la crema diluida y revolver. Cuando espese, añadir el queso y cocinar por 5 minutos más o hasta que el queso esté totalmente fundido. Retirar del fuego y dejar reposar 5 minutos servir.

4.Cubrir con cebollina y disfrutar totopos o chips.

Dificultad	Porciones	Preparación
Fácil	6 personas	45 mins



Tip Culinario

Acompaña este dip con totopos caseros. Solo debes cortar tortillas para tacos en triángulos y freírlas en aceite caliente

Papas con Mantequilla y Parmesano

INGREDIENTES

- 1 libra de papas
- 1 sobre de **Mi Sazón MAGGI®**
- ½ cucharada de ajo en polvo
- Pimienta al gusto
- 3 cucharadas de mantequilla derretida
- ¼ taza queso parmesano rallado

¡A COCINAR!

1.Cortar las papas en rectángulos de 0.5 pulgada de ancho. Una vez los rectángulos estén cortados, colocarlos en una superficie plana y con un cuchillo más pequeño, hacer cortes superficiales verticales y horizontales sobre una cara de las papas. Es importante que los cortes no traspasen la rodaja de papa.

2.Colocar las papas en un tazón, marinar con **Mi Sazón Maggi®**, ajo en polvo, pimienta y mantequilla derretida, dejar reposar por 5 mins.

3. Precalentar el horno a 350.f°.

4.Colocar papel de cocina sobre una bandeja de horno, luego colocar las papas, hornear por 45 minutos, cuando las papas tomen una tonalidad dorada colocar el queso parmesano y gratinar por 15 minutos o hasta que el queso este derretido y dorada.

5. Servir y disfrutar.

Dificultad	Porciones	Preparación
Desafiante	4 personas	84 mins

Tip Decorativo

Coloca platos en capas con diferentes colores, formas y texturas.

Camote con Tocino en Salsa

INGREDIENTES

- 1 libra de camote
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 libra de tocino en tiras
- 1 sobre de **Salsa de Tomate Estilo Panameño MAGGI®**

¡A COCINAR!

1.Pelar los camotes y cortarlos en bastones. Colocar los camotes en un tazón y marinar con sal y pimienta al gusto.

2.Precalentar el horno a 180° C.

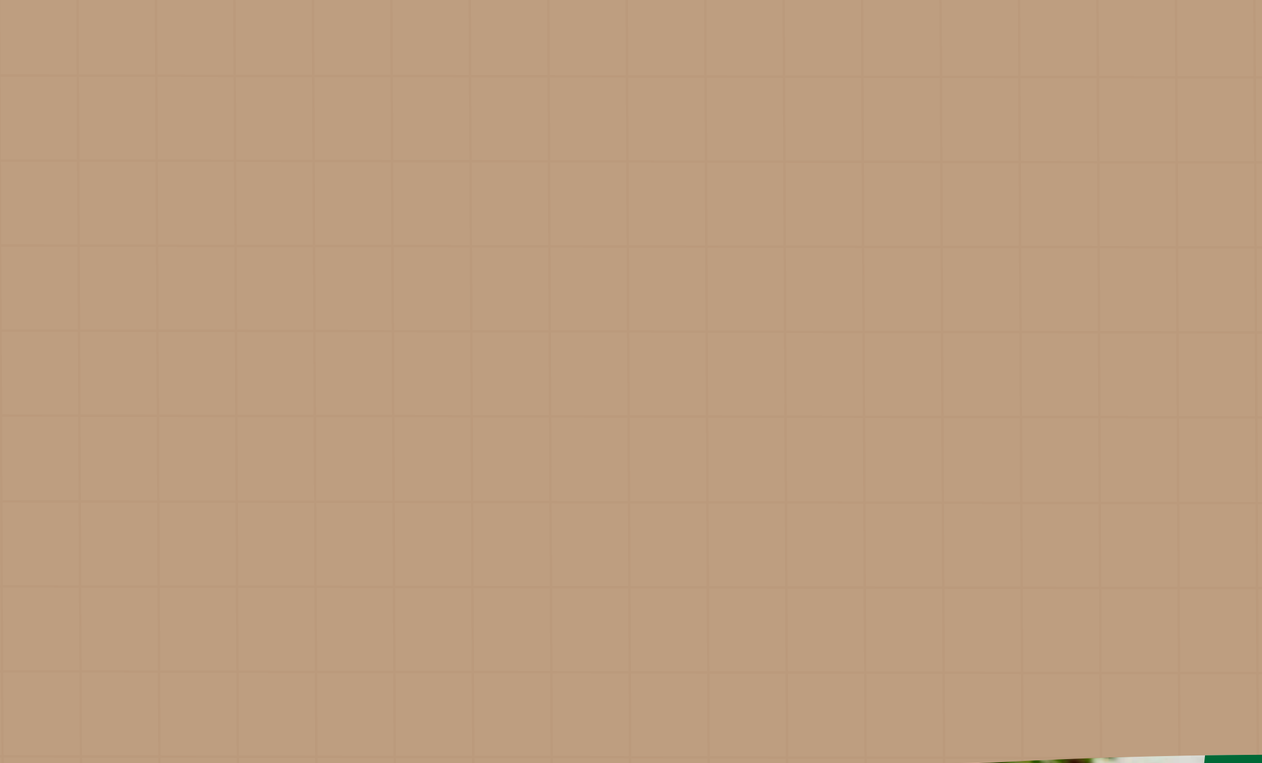
3. Envolver cada bastón de camote con una tira de tocino y colocarlos en un molde apto para horno.

4.Hornear por 1 hora a 175° C o hasta que el tocino tome una textura firme y dorado. Retirar los camotes del horno y dejar reposar a temperatura ambiente por 5 minutos.

5.Colocar los camotes en un sartén a fuego medio, Ya listos los bastones de camote colocar en una sartén y verter la **Salsa de Tomate Estilo Panameño MAGGI®** y cocinar por 10 minutos o hasta que empiece a reducir la salsa.

6.Servir y disfrutar.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	8 personas	87 mins



Tip Culinario

Cubre los camotes con un poco de miel de abeja.

Ron Ponche

RON PONCHE

VER VIDEO ▶

Ron Poche Vegano

INGREDIENTES

- 1 ½ tazas de pepitas de marañón sin sal y peladas
- 1 ½ taza de **Bebida de Almendras Nature's Heart®**
- 1 ½ taza de **Bebida de Coco Nature's Heart®**
- 1 ½ taza de crema de coco dulce
- ½ taza de ron (opcional)
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de nuez moscada rallada
- ¼ cucharadita de sal

¡A COCINAR!

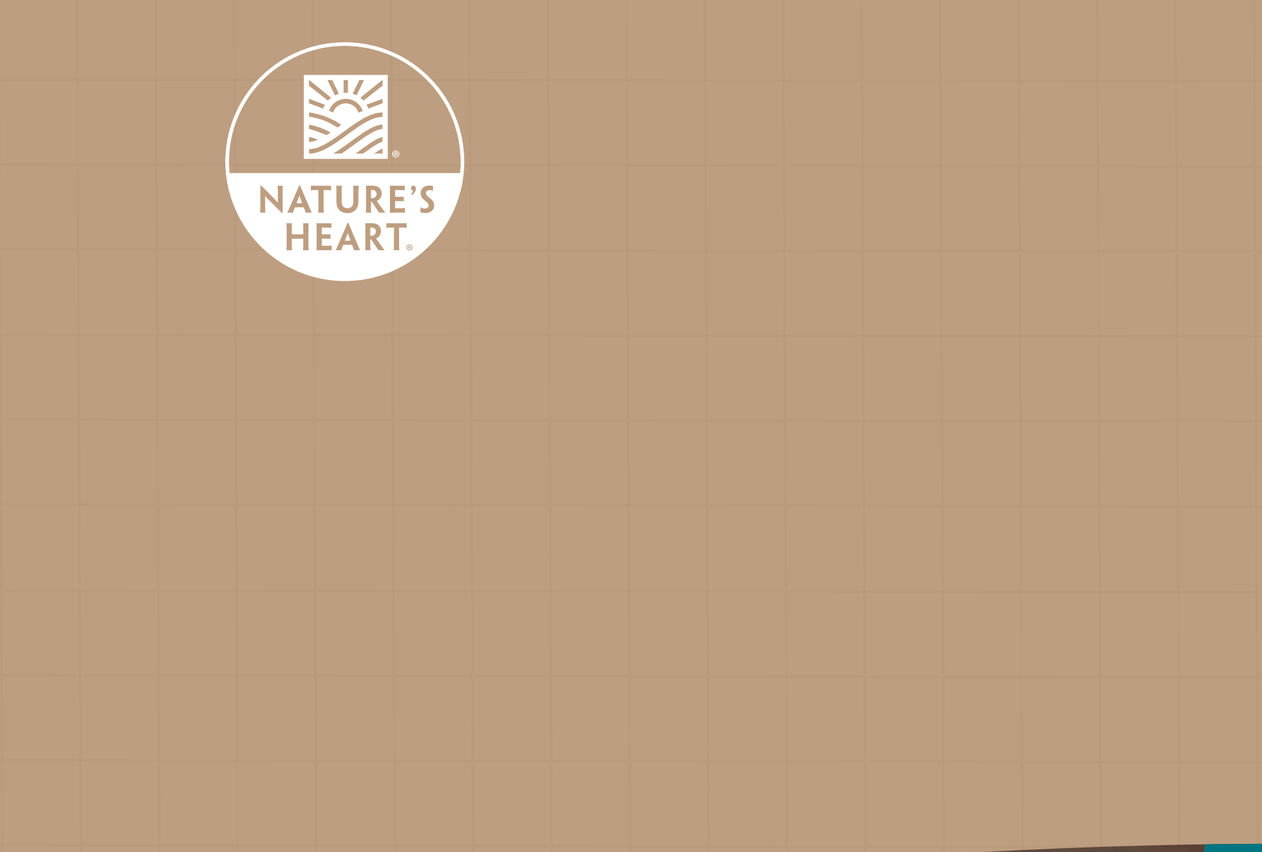
1.En tazón, colocar las pepitas de marañón, la Bebida de **Almendras Nature's Heart®** y la Bebida de **Coco Nature's Heart®** y dejar reposar 30 minutos.

2.Verter la mezcla anterior completa en la licuadora junto con la crema de coco, el ron, la canela, la nuez moscada y la sal. Licuar por 2 minutos a velocidad media o hasta obtener una mezcla sin grumos.

3.Verter el ponche a una jarra usando un colador y refrigerar 4 horas o toda una noche.

4.Servir y disfrutar frío.

Dificultad	Porciones	Preparación
Fácil	12 personas	278 mins



Tip Culinario

También puedes usar almendras como la base para preparar este ron ponche vegano.

RON
PONCHE

VER VIDEO ▶

Ron Poche de Café

INGREDIENTES

- 1 lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- 2 latas de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- 3 ½ tazas de agua
- 10 yemas de huevo Batidas
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 ½ taza de ron
- 2 cucharadas de **NESCAFÉ® Clásico**

¡A COCINAR!

1.En una cacerola a fuego medio, combinar la **Leche Evaporada IDEAL®**, la **Leche Condensada LA LECHERA®**, el agua, el **NESCAFÉ® Clásico** y cocinar por 5 minutos revolviendo constantemente.

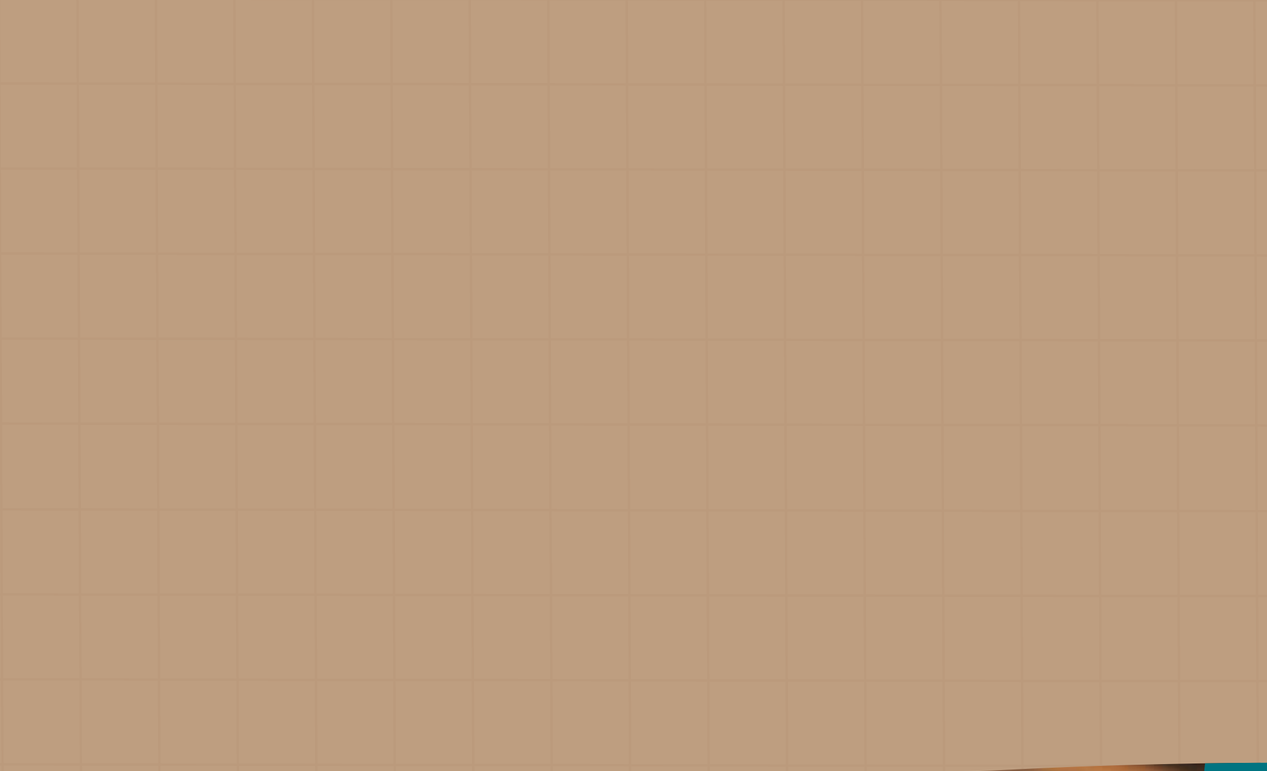
2.Añadir las yemas y cocinar por 20 minutos o hasta que empiece a espesar.

3.Retirar la mezcla de la cacerola, verter en una jarra y enfriar a temperatura ambiente.

4.Agregar el ron, la nuez moscada, revolver y refrigerar por mínimo 4 horas.

5.Servir y disfrutar frío.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	27 personas	270 mins



Tip Culinario

Puedes reemplazar el ron por amaretto (licor de almendras).

RON PONCHE

VER VIDEO ▶

Ponche de Chocolate

INGREDIENTES

- 2 latas de **Leche Evaporada IDEAL®**
- 1 lata de **Leche CondensadaLA LECHERA®**
- 3 tazas agua
- 1/3 taza de chocolate 100% cacao en polvo sin azúcar
- 3 yemas de huevo batidas

¡A COCINAR!

1.En una cacerola a fuego medio, combinar la **Leche Evaporada IDEAL®**, la **Leche Condensada LA LECHERA®**, el agua, el chocolate y cocinar por 5 minutos.

2.Bajar el fuego y en un tazón pequeño, mezclar las yemas con una cucharada de la mezcla anterior. Esto es para evitar que las yemas se coagulen rápidamente. Añadir la mezcla del tazón a la cacerola, poco a poco, revolviendo siempre. Cocinar por 20 minutos revolviendo constantemente hasta que tome una consistencia semi espesa.

3.Retirar la mezcla de la cacerola, verter en una jarra y dejar enfriar totalmente a temperatura ambiente.

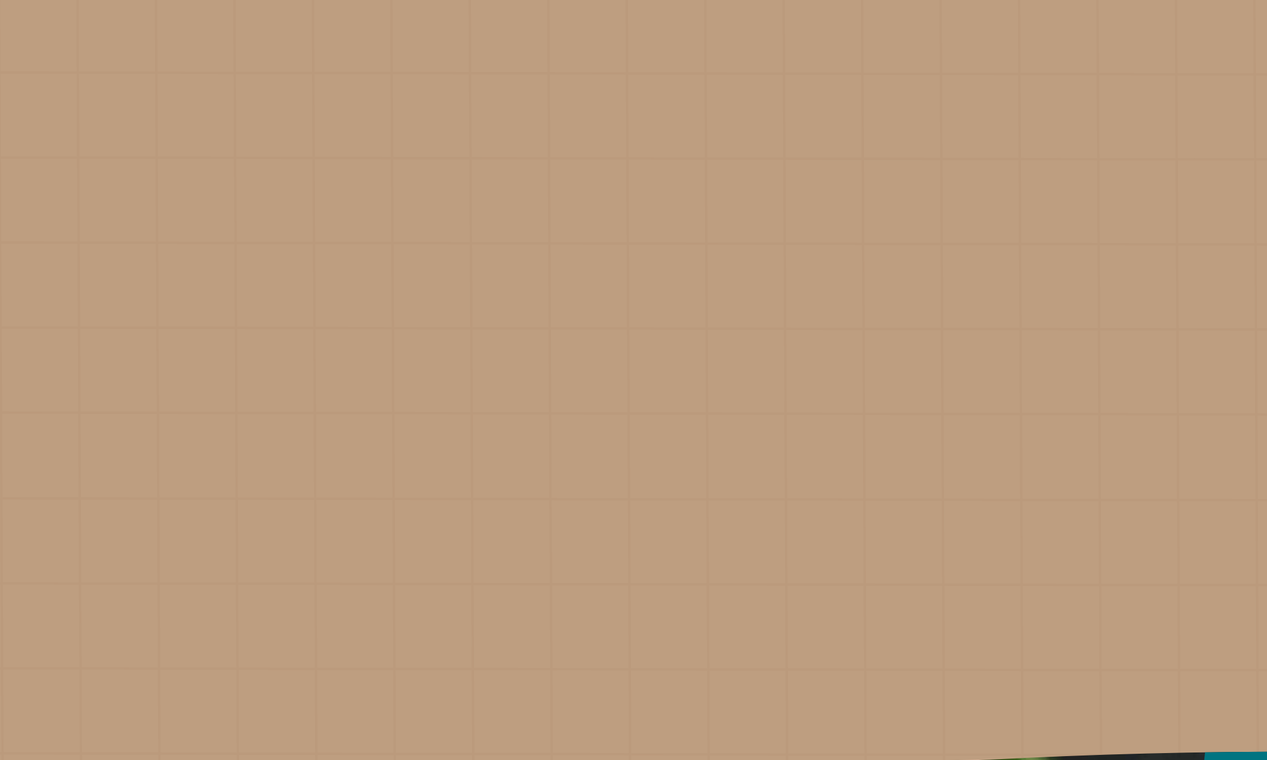
4.Refrigerar por mínimo 6 horas o preferiblemente toda una noche.

5.Servir y disfrutar frío.

Dificultad
Intermedio

Porciones
8 personas

Preparación
400 mins



Tip Culinario

Puedes servir este ron ponche frío o caliente para una bebida reconfortarte en cualquier momento

Ponche de Jengibre

INGREDIENTES

- 2 latas de **Leche Evaporada IDEAL®**
- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- 3 tazas agua
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 3 yemas de huevo batidas

¡A COCINAR!

1.En una cacerola a fuego medio, combinar la **Leche Evaporada IDEAL®**, la **Leche Condensada LA LECHERA®**, el agua, el chocolate y cocinar por 5 minutos.

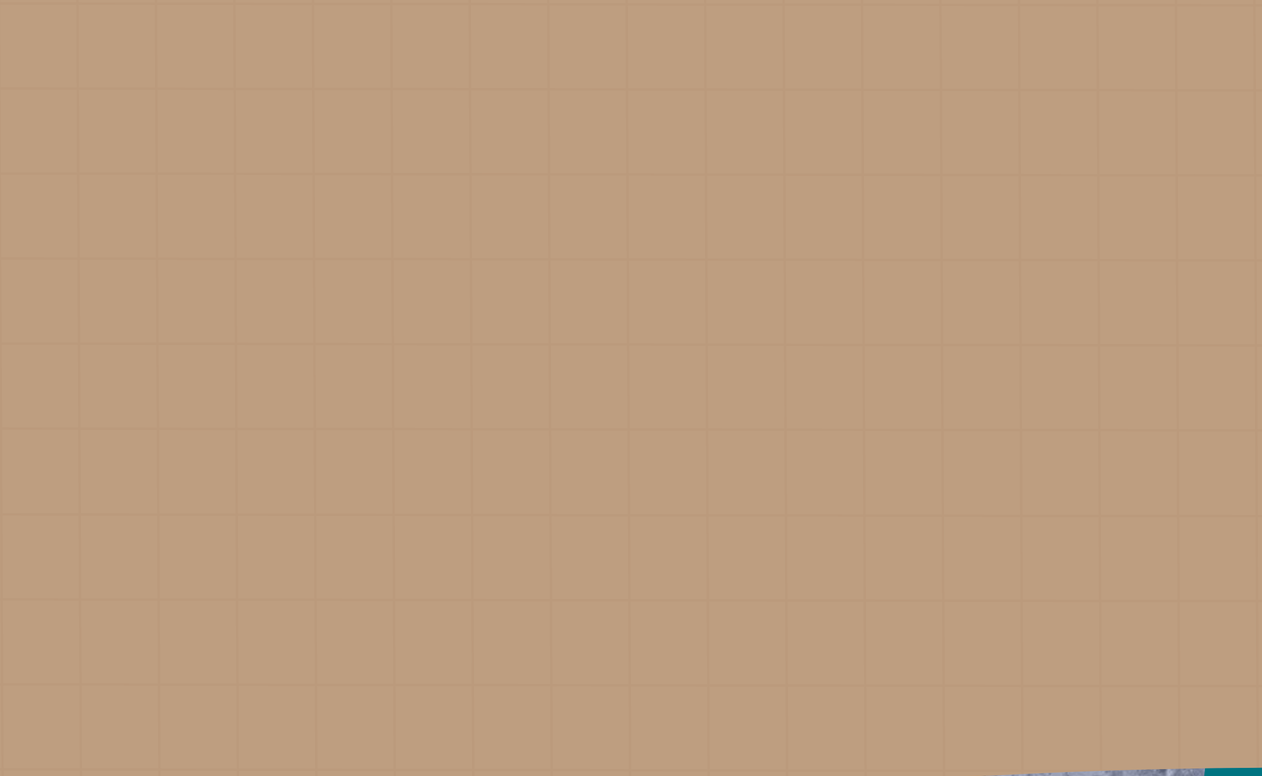
2.Bajar el fuego y en un tazón pequeño, mezclar las yemas con una cucharada de la mezcla anterior. Esto es para evitar que las yemas se coagulen rápidamente. Añadir la mezcla del tazón a la cacerola, poco a poco, revolviendo siempre. Añadir el jengibre y cocinar por 20 minutos revolviendo constantemente hasta que tome una consistencia semi espesa.

3.Retirar la mezcla de la cacerola, verter en una jarra y dejar enfriar totalmente a temperatura ambiente.

4.Refrigerar por mínimo 6 horas o preferiblemente toda una noche.

5.Servir y disfrutar frío.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	8 personas	390 mins



Tip Culinario

Añade otras especias como anis, clavo de olor, nuez moscada y canela para obtener un ron ponche con más notas de sabor.

Carnes

Pescado Relleno

INGREDIENTES

- 2 pescados enteros limpios
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 taza de cebolla cortada en tiras
- 1 taza de pimientos cortados en tiras
- 1 taza de hongos cortados a la mitad
- ½ sobre de **Crema de Mariscos al Vino MAGGI®**
- 2 tazas de agua al tiempo
- ½ taza de **Leche Evaporada IDEAL®**
- 2 cucharadas de queso parmesano

¡A COCINAR!

1.En un tazón, marinar los pescados con sal, pimienta y ajo por 15 minutos.

2.Precalentar el horno a 200° C.

3.Rellenar los pescados con la cebolla, el pimiento los hongos y cerrar con ayuda de palillos. Colocar el pescado en una bandeja para horno y hornear por 30 minutos o hasta que tomen una tonalidad dorada. Retirar del horno y dejar enfriar totalmente antes de quitar los palillos.

4.En un tazón, diluir **Crema de Mariscos al Vino MAGGI®** en el agua. Poner una cacerola a fuego medio y verter la crema diluida. Añadir la **Leche Evaporada IDEAL®**, el queso parmesano y cocinar 7 minutos o hasta que espese.

5.Retirar los palillos y cortar los pescados a la mitad. Colocarlos en platos individuales y cubrir con la salsa.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	4 personas	90 mins

Tip Culinario

Tambien rellenar filetes en lugar de pescados enteros. Solo debes colocar el relleno en el centro del filete y enrollarlo de un lado a otro.

VER VIDEO ▶

Pechuga de Pavo Navideña

INGREDIENTES

- 2 libras de pechuga de pavo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 sobre de **Mi Sazón MAGGI®**
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 berenjena cortada en rodajas
- 1 zanahoria cortada en rebanadas
- 1 zucchini cortado en rodajas
- 1 taza de cebolla cortada en julianas
- 1 taza de pimentos cortada en rebanadas

¡A COCINAR!

1.Combinar el aceite de oliva, **Mi Sazón MAGGI®**, el azúcar y dejar reposar por 5 minutos.

2.Retirar la piel del pavo y frotar la mezcla anterior sobre las pechugas de pavo y dejar reposar por 15 minutos.

3.Colocar las piezas de pechuga una encima de la otra y atar con hilo de carnicero para formar un tronco. Si usa una pechuga completa, no será necesario envolverla.

4.Precalentar el horno a 200° C. Colocar la pechuga en una bandeja para horno, cubrir con papel aluminio y hornear a 160°C por 20 minutos.

5.Retirar el papel aluminio y colocar la pechuga en un plato. Colocar los vegetales en la bandeja y combinar con los jugos del pavo. Colocar la pechuga de pavo sobre los vegetales y hornear por 20 minutos más o hasta que los vegetales estén rostizados.

6.Servir y disfrutar.

Dificultad	Porciones	Preparación
Desafiante	4 personas	84 mins

Tip Culinario

Usa los vegetales como cama para servir la pechuga de pavo, esto le dará más vistosidad y color.

CARNES

VER VIDEO

Lomo Relleno con Vegetales

INGREDIENTES

- 2 ½ libras de lomo redondo de res entero
- 2 bastones de apio de 6.5” de largo
- 4 bastones de zanahoria de 4.5” de largo
- 10 dientes de ajo enteros
- 1 sobre de **Sazonador De Res MAGGI®**
- 3 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de paprika
- 2 cucharaditas de aceite
- 2 zanahorias enteras cortas en rodajas
- 1 cebolla entera cortada en cubos
- 2 tazas de vino tinto
- 2 litros de agua
- Jugo de cocción del lomo
- Sal y pimienta al gusto

¡A COCINAR!

1.Para abrir el lomo, haz un corte recto en la parte superior sin llegar al final. Desde este punto, corta hacia la derecha, sin llegar al final. Vuelve al centro del lomo y corta hacia la izquierda sin llegar al final. Rellenar con los bastones de apio, zanahoria y los ajos. Cerrar firmemente.

2.Mezclar el **Sazonador De Res Maggi®**, el aceite, la sal, la pimienta y la paprika. Marinar el lomo relleno y dejar reposar 5 minutos.

3.Calentar el aceite y sofreír la zanahoria con la cebolla. Colocar en lomo y sellarlo. Verter el vino, el agua, tapar y cocinar 45 minutos, de ser necesario más agua.Retirar de la cacerola y dejar reposar por 30 minutos antes de cortarlo.

4.Licuar el caldo donde se cocinó el lomo. Colar sobre una cacerola y cocinar a fuego medio hasta que reduzca y espese. Añadir sal y pimienta si es necesario.

5.Rebanar el lomo, cubrir con la salsa y disfrutar.

Dificultad	Porciones	Preparación
Desafiante	7 personas	95 mins

Tip Culinario

Puedes usar otras carnes como lomo de puerco o incluso pechuga de pollo en corte de milanesa.

Acompañamientos

VER VIDEO ▶

Ensalada de Papas con Camarones

INGREDIENTES

- Suficiente agua para cocinar las verduras
- 2 libras de papas sin cáscara cortadas en cubos
- 1 taza de zanahorias sin piel cortadas en cubos
- Sal al gusto
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 dientes de ajo cortados finamente
- ¼ taza de cebolla cortada finamente
- 1 libra de camarones limpios y desvenados
- 1 sobre de **Sazonador de Camarón MAGGI®**
- 2 huevos enteros hervidos cortados en cubos
- ¾ taza de mayonesa
- 1 cucharada de **Leche Evaporada IDEAL®**
- ¼ taza de perejil cortado finamente
- Pimienta al gusto

¡A COCINAR!

1.Calentar el agua hasta que hierva. Colocar las papas, las zanahorias, sal al gusto y cocinar hasta que estén blandas. Retirar las papas y las zanahoritas del agua y reservar.

2.En un sartén, derretir la mantequilla y sofreír el ajo y la cebolla por 2 minutos. Colocar los camarones, el **Sazonador de Camarón MAGGI®**. Cocinar por 10 minutos revolviendo constantemente. Retirar del fuego y reservar.

3. En un tazón, colocar las papas y las zanahorias cocidas, los camarones, los huevos, la mayonesa, **Leche Evaporada IDEAL®**, el azúcar, el perejil, la pimienta y combinar hasta integrar totalmente. Refrigerar por 15 minutos antes de servir.

4.Disfrutar con tus acompañamientos favoritos.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	10 personas	51 mins

Tip Culinario

Puedes añadir cualquier tipo de proteína extra a la ensalada de papas. Algunas buenas opciones son pollo, pavo o incluso pernil o jamón de la cena.

Arroz con Pollo

INGREDIENTES

- 1 Libra Pechuga de pollo Cortada en cubos
- 1 Sobre **Consomé De Pollo Maggi®**
- 1 Cucharadita Aceite Vegetal
- 3/4 Taza Pimentón rojo Cortado en cubitos
- 1/2 Taza Apio Cortado finamente
- 1/2 Taza Cebolla Cortada finamente
- 2/3 Taza Aceitunas
- 1/8 Taza Alcaparras
- 1 1/2 Taza Arroz
- 1/8 Taza Cilantro Cortado finamente
- 3 Tazas Agua
- 1 Sobre **Gallinita Sabor y Color Maggi®**
- 1 Taza Zanahorias Rallada

¡A COCINAR!

1.En un tazón, combinar el pollo con el **Consomé De Pollo MAGGI®** y marinar por 5 minutos.

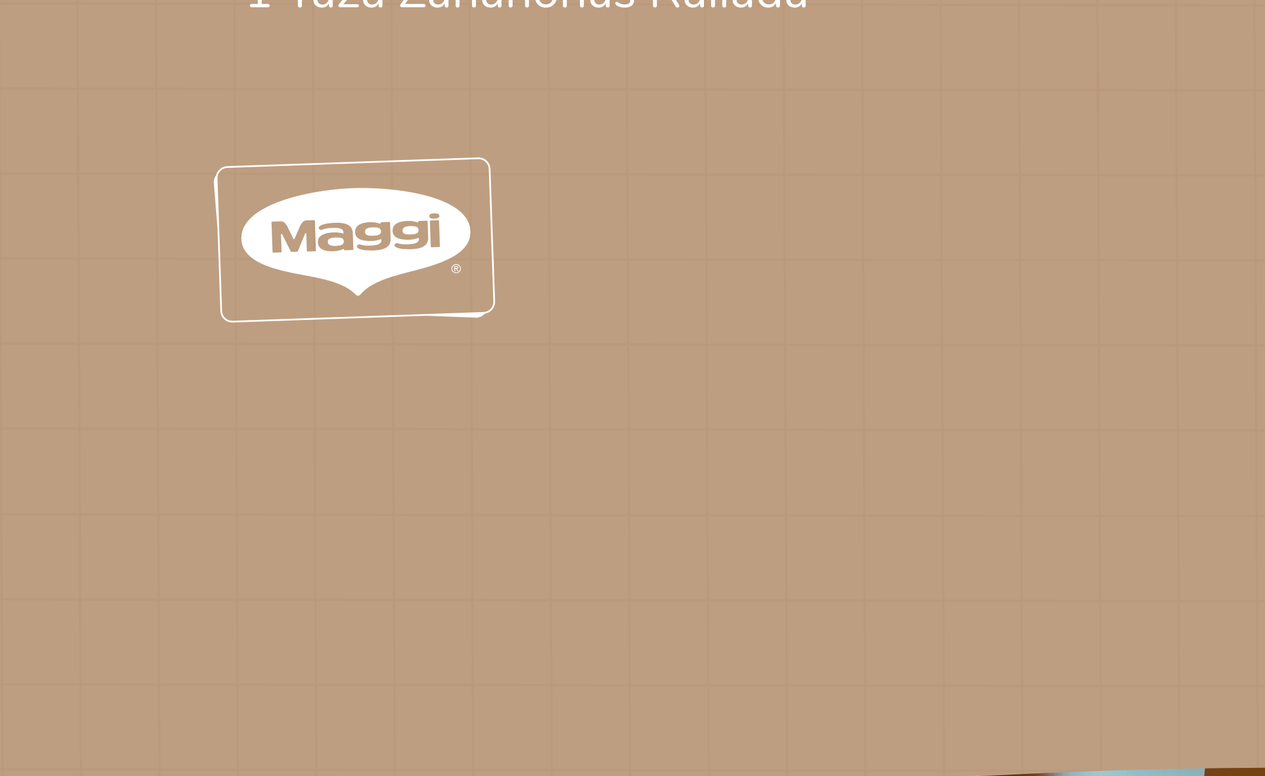
2.En una cacerola a fuego medio, agregar el aceite, el pollo y cocinar por 5 minutos o hasta que esté dorado.

3.Añadir el pimiento, el apio, la cebolla, las aceitunas, las alcaparras y cocinar por 5 minutos.

4.Agregar el arroz, el cilantro, el agua, el **Sabor y Color MAGGI®**, revolver y cocinar hasta que el agua se consuma.

5.Añadir la zanahoria rallada, revolver, tapar y cocinar por 5 minutos.

Dificultad	**Porciones**	**Preparación**
Intermedio	6 personas	35 mins



Tip Culinario

Si te quedan restos de arroz con pollo de la cena navideña, puedes preparar croquetas fritas rellenas de queso.

Ensalada con Pollo y Mandarinas

INGREDIENTES

- ½ lata de **Leche Evaporada IDEAL® Descremada**
- 1/3 taza de jugo de naranja
- 1 huevo grande batido
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 1 cucharada de harina de trigo
- Sal y pimienta al gusto
- 6 tazas de lechuga cortada
- 1 taza de apio cortado en trocitos
- 1/2 taza de almendras en láminas
- 2 cucharadas de cebollina cortada
- 2 mandarinas grandes en gajos sin piel
- 3 tazas de pechuga de pollo cocidas y cortadas en cubos

¡A COCINAR!

1.Colocar una cacerola a fuego bajo y agregar la **Leche Evaporada IDEAL® Descremada**, el jugo de naranja, el huevo, el azúcar, la harina y la sal y pimienta al gusto. Revolver bien hasta combinar.

2.Subir a fuego medio, revolver constantemente hasta que llegue a punto de ebullición y esté espeso, aproximadamente por 7 minutos. Retirar del fuego y reservar.

3.En un tazón grande combinar la lechuga, el apio, las almendras, la cebollina y las mandarinas.

4.En un plato servir una (1) taza de lechuga con los vegetales, pollo al gusto encima y cubrir con el aderezo de la ensalada.

5.Servir y disfrutar.

Dificultad	Porciones	Preparación
Fácil	6 personas	14 mins

Tip Culinario

Otro delicioso aderezo que puedes preparar es combinando yogur natural, vinagre blanco, Naturísimo MAGGI® y un toque de azúcar.

Bebidas

VER VIDEO ▶

Peppermint Moka

INGREDIENTES

- ¾ taza de leche o bebida vegetal
- 1 bastón de caramelo de menta (peppermint candy canes)
- 1 sobre de **NESCAFÉ® Mokaccino**
- Crema batida, sirope o caramelos triturados para decorar

¡A COCINAR!

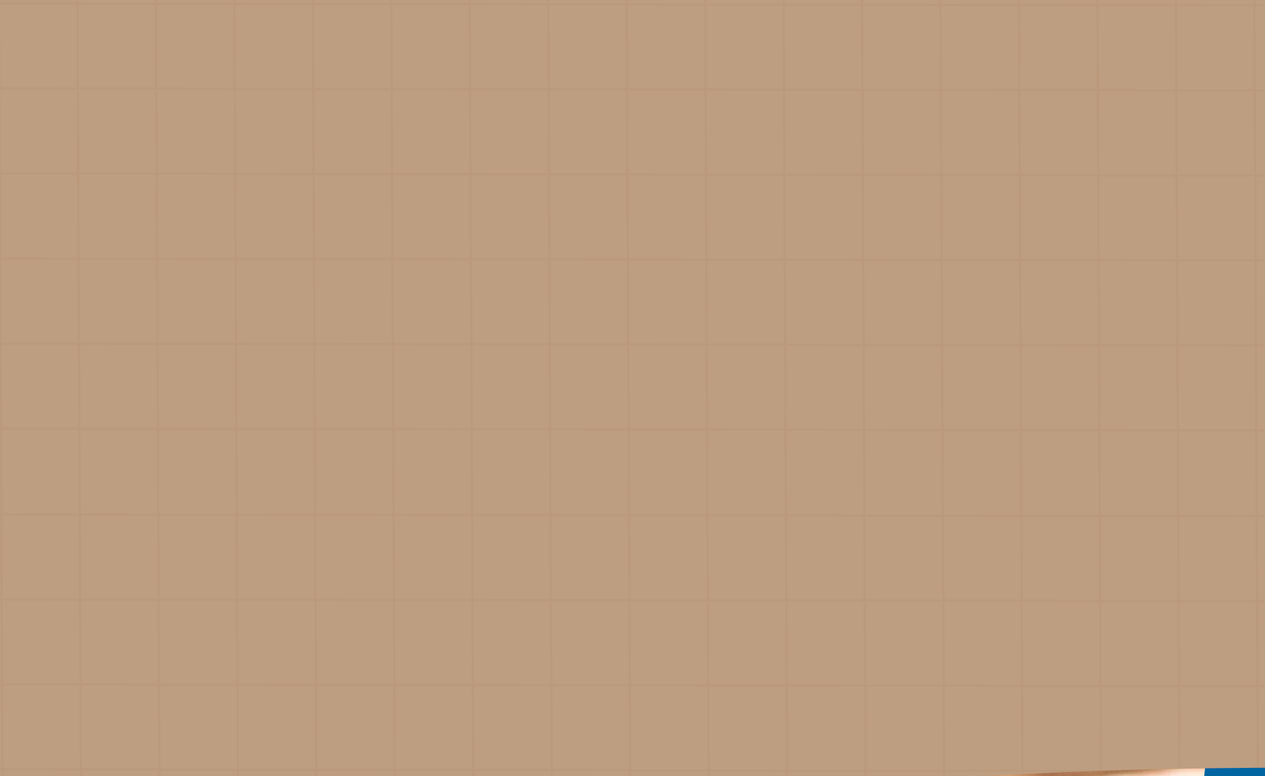
1.En una cacerola a fuego medio, verter la leche, el bastón de caramelo y calentar (sin que la leche hierva) hasta que el caramelo se derrita totalmente. (aprox 5 minutos). Revolver constantemente para verificar que el caramelo no se adhiera a la cacerola y se derrita uniformemente.

2.Verter la leche caliente en una taza, verter el **NESCAFÉ® Mokaccino** y revolver hasta disolver totalmente.

3.Cubrir la taza con crema batida y caramelos de menta triturados.

4.Disfrutar calientito.

Dificultad	Porciones	Preparación
Fácil	1 persona	10 mins



Tip Culinario

También puedes usar hojas de menta fresca para preparar esta bebida.

VER VIDEO ▶

Frappé de Turrón

INGREDIENTES

- ¼ taza de turrón cortado en dados
- 2 cucharaditas de **NESCAFÉ® GOLD**
- 1 cucharada de azúcar morena
- ¾ taza de leche o bebida vegetal
- ½ taza de hielo
- Crema de batir y turrón triturado para decorar

NESCAFÉ®

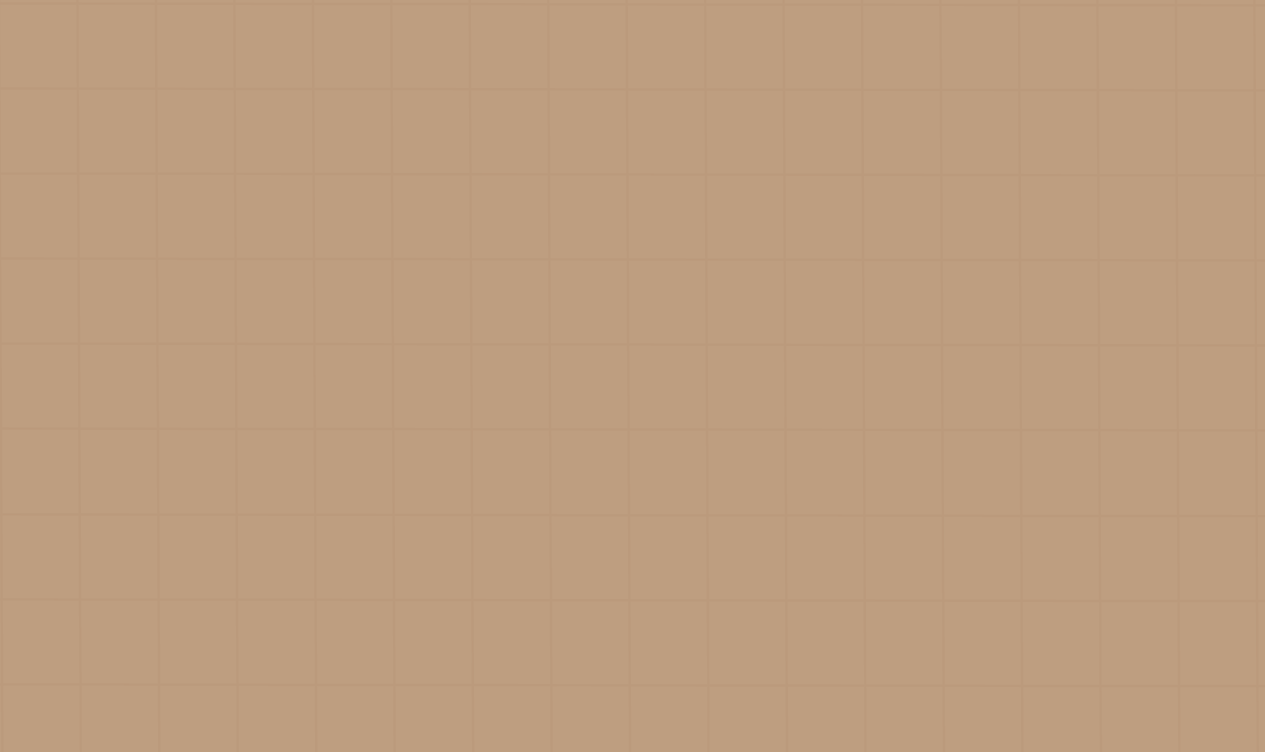
¡A COCINAR!

1.Licuar todos los ingredientes por 1 minuto.

2.Servir y cubrir con crema batida y el turrón.

3.Disfrutar al instante.

Dificultad	Porciones	Preparación
Fácil	1 persona	5 mins



Tip Culinario

Agrega 1 cucharada de esencia de vainilla para aromatizar este frappé de turrón.

Limonada con Jengibre y Menta

INGREDIENTES

- 1 litro de agua
- 3 rodajas de jengibre fresco
- 1/2 taza de jugo de limón
- 1/2 lata de **Leche Condensada LA LECHERA®**

¡A COCINAR!

1.Tomar 1 taza del agua y calentarla hasta que hierva. Retirar del fuego, colocar las rodajas de jengibre en el agua, tapar y dejar reposar por 30 minutos. Retirar las rodajas de jengibre.

2.En una jarra, combinar el agua infusionada de jengibre con el resto del agua, el jugo de limón y la **Leche Condensada LA LECHERA®.**

3.Refrigerar hasta que esté frío y disfrutar con hielo.

Dificultad
Fácil

Porciones
8 personas

Preparación
35 mins

Tip Culinario

Agrega 1/2 taza de jugo de fresa para tener una limonada rosada.

Ponche de Frutas con Vino

INGREDIENTES

- 2 litros de agua
- 1 naranja en gajos
- 1/2 taza de azúcar
- 1 unidades de anís estrellado
- 2 manzanas verdes en cubos
- 1/2 taza de pasitas
- 1 cucharada de **Canela en polvo De La Huerta MAGGI®**
- 1 litro de vino tinto

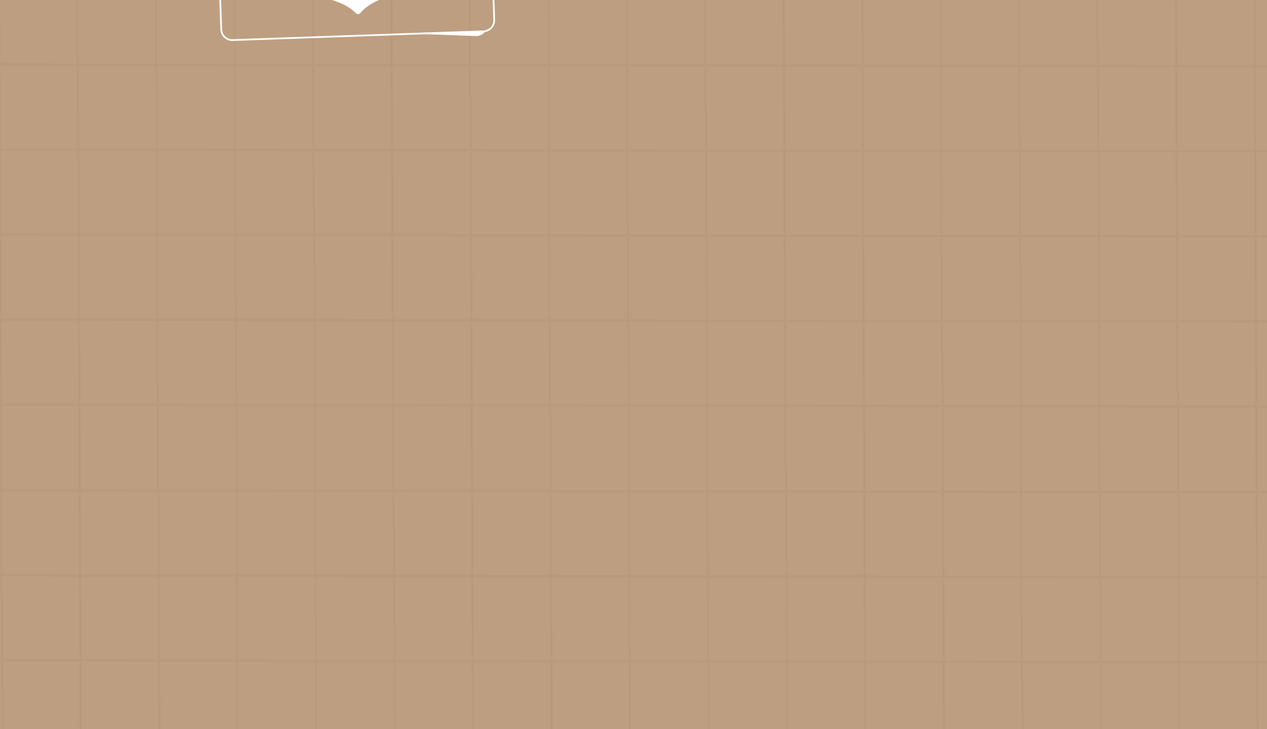
¡A COCINAR!

1.En una cacerola a fuego medio, calentar el agua hasta que hierva. Añadir el azúcar, la **Canela en polvo De La Huerta MAGGI®**, la naranja, los anís y dejar hervir por 5 minutos.

2.Cuela la mezcla sobre una jarra y déjala reposar hasta que esté a temperatura ambiente. Agrega las manzanas, las pasitas y el vino tinto.

3.Refrigerar por 3 horas y disfrutar.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	8 personas	15 mins



Tip Culinario

Agrega clavos de olor, semillas de anís o rodajas de naranja o de manzana a la taza antes de servir el ponche.

Margarita de Coco y Piña

INGREDIENTES

- 4 tazas de hielo
- 1/4 taza de jugo de limón
- 1 taza de jugo de piña
- 1/4 taza de crema de coco
- 1/4 taza de **Leche Evaporada IDEAL®**
- Tequila al gusto (opcional)

¡A COCINAR!

1. Licúa todos los ingredientes a máxima velocidad por 1 minuto.

2.Decorar los vasos a tu gusto.

3.Servir y disfrutar al instante.

Dificultad	Porciones	Preparación
Fácil	4 personas	5 mins

Tip Culinario

Puedes reemplazar la piña por otras frutas como maracuyá o naranja.

Postres

POSTRES

VER VIDEO ▶

Arroz con Leche Navideño

INGREDIENTES

- 1 1/2 taza de frutas confitadas
- 1/3 taza de ron oscuro (opcional)
- 5 tazas de agua
- ¾ taza de arroz crudo
- 2 rajas de canela
- ½ taza de cascara de naranja
- 2 cucharaditas de vainilla
- 2 latas de **Leche Evaporada IDEAL®**
- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA®**

¡A COCINAR!

1.En un tazón, combinar las frutas confitadas con el ron y dejar marinar por toda una noche.

2.En una cacerola a fuego alto, colocar el agua, la canela, la cascara de naranja y cocinar hasta que hierva. Añadir el arroz, bajar el fuego y cocinar por 15 minutos o hasta que el arroz esté suave.

3.Verter la **Leche Evaporada IDEAL®**, la **Leche Condensada LA LECHERA®** y cocinar por 5 minutos revolviendo constantemente.

4.Retirar la raja de canela y la cascara de naranja, agregar las frutas confitadas con el ron, la vainilla, revolver y dejar cocinar 5 minutos más revolviendo constantemente.

5.Apagar el fuego y dejar reposar a temperatura ambiente por 10 minutos.

6.Porcionar en vasitos individuales y dejar reposar a temperatura ambiente o refrigerar.

7.Servir y disfrutar.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	16 personas	285 mins

Tip Culinario

Puedes remojar tus frutas en ron meses antes de hacer tus preparaciones. Esto intensificará el sabor y los aromas.

VER VIDEO ▶

Galletas Navideñas de Mantequilla

INGREDIENTES

- 1 taza o 2 barras de mantequilla a temperatura ambiente
- ½ taza de **Leche Condensada La Lechera®**
- ¼ taza de azúcar granulada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 6 gotitas de extracto de almendras
- 1 huevo mediano a temperatura ambiente
- 2 1/2 tazas de harina de trigo multiuso
- 1 pizca de sal
- Cerezas para decorar

Nestlé La Lechera

¡A COCINAR!

1.Batir la mantequilla, la **Leche Condensada LA LECHERA®** y el azúcar hasta integrar totalmente. Verter la vainilla, el extracto de almendras y batir nuevamente. Añadir el huevo y batir nuevamente hasta incorporar totalmente.

2.Verter la mezcla de harina y la sal al tazón anterior y revolver hasta integrar totalmente.

3.Colocar la masa en una manga pastelera con punta en estrella ancha. En una bandeja, hacer remolinos de 1 a 2 pulgadas, separados 1 pulgada. Puedes colocar la mitad de una cereza sobre las galletas. Colocar las bandejas en el refrigerador y dejar reposar por 20 minutos.

4.Hornear las galletas por 12 minutos a 160° C. Si la base de las galletas está dorada, están listas. Dejar enfriar las bandejas, volver a formar galletas y refrigerar la bandeja nuevamente antes de hornear.

5.Retirar del horno y dejar reposar 20 minutos a temperatura ambiente. Disfrutar.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	16 personas	51 mins

Tip Decorativo

Estas galletas son el regalo perfecto. Acomódalas en una caja, colocale un lazo y personalizalo con el nombre de tu ser querido.

POSTRES

VER VIDEO

Queque de Ron Ponche

INGREDIENTES

- 1 ½ taza de harina de trigo multiuso
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 barra de mantequilla a temperatura ambiente
- ½ taza de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- ½ taza de azúcar granulada
- ½ taza de ron ponche
- 1 oz de ron oscuro
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 3 Huevos grandes
- 1 ½ taza de azúcar pulverizada
- 2 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 oz. de ron oscuro
- 1 cucharada de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- 2 gotitas de esencia de almendra
- Almendras fileteadas al gusto

¡A COCINAR!

1.Cernir la harina, el polvo de hornear, la nuez moscada, la sal y combinar.

2.Batir la mantequilla, la **Leche Condensada LA LECHERA®** y el azúcar. Verter el ron ponche, el ron, la vainilla y batir. Sin dejar de batir, añadir uno a uno los huevos.

3.Verter la mezcla de harina al tazón anterior en dos partes y batir hasta integrar totalmente. La masa será suave y fina.

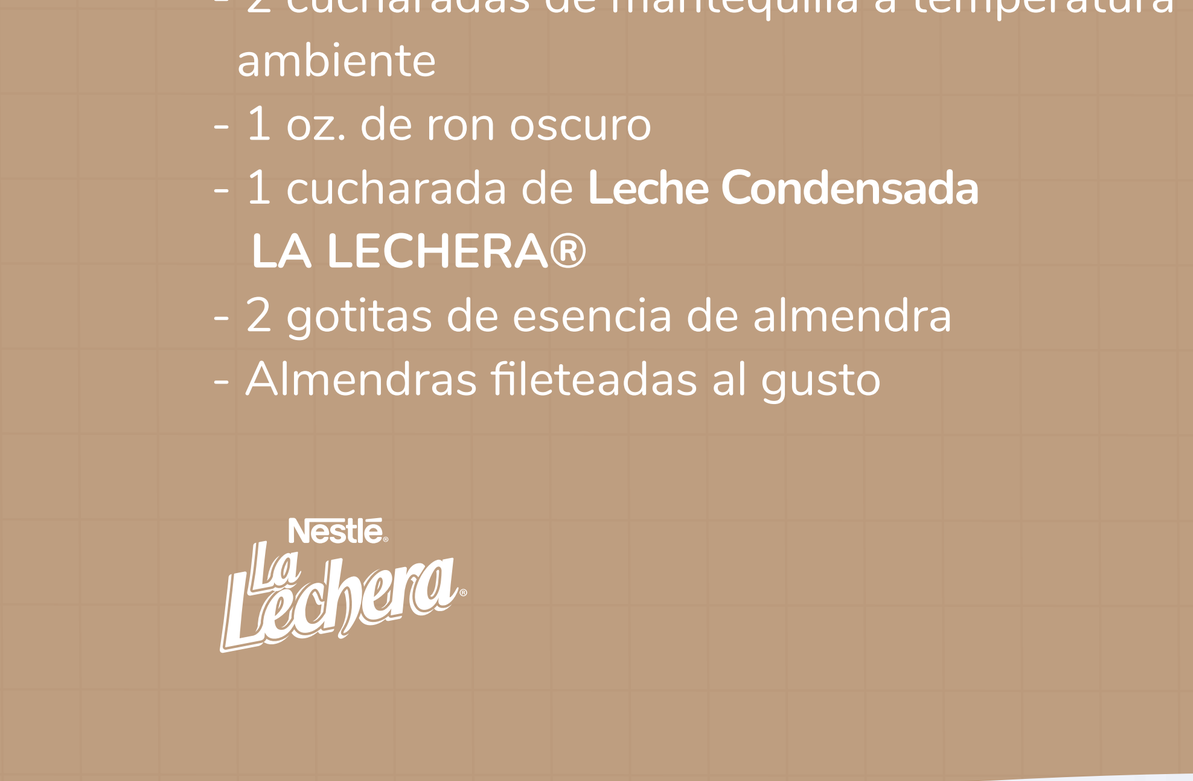
4.Verter la mezcla en un molde previamente engrasado y hornear a 160° C por 25-30 minutos o hasta que al introducir un palillo, este salga seco.

5.Retirar del horno y dejar reposar hasta que este totalmente frío.

6.En un tazón, combinar vigorosamente todos los ingredientes para el glaseado. Cubrir con el glaseado y finalizar con las almendras fileteadas.

7.Servir y disfrutar.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	16 personas	59 mins



Tip Culinario

Puedes añadir hojitas de romero cristalizado para decorar el queque. Solo remoja las hojas en clara e huevo batida, cubrelas con azúcar y dejalas reposar hasta que sequen.

Cheesecake de Ponche y Jengibre

INGREDIENTES

- 2 tazas de galletas tipo María molidas (aprox 30 galletas)
- 4 cucharadas mantequilla derretida
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 2 barras queso crema temperatura ambiente
- 1/2 taza **Leche Condensada LA LECHERA®**
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 1 taza de ron ponche
- 2 huevos grandes

¡A COCINAR!

1.Precalentar el horno a 200 °C.

2.En un tazón, mezclar las galletas molidas con la ralladura de naranja y la mantequilla derretida. Verter la mezcla en el molde y presionar del centro hacia las orillas para formar la corteza. Hornear 10 minutos a 150° C. Retirar del horno y reservar mientras prepara el relleno.

3.Mezclar el queso crema con la **Leche Condensada LA LECHERA®**. Verter el ron ponche, el jengibre y batir. Añadir los huevos, uno a uno, evitando batir demasiado.

4.Cubrir el exterior del molde con papel aluminio. Verter el relleno sobre la corteza y colocar el molde en baño maría. Hornear 160 °C por 50 minutos o hasta que esté cuajado. Dejar reposando hasta que esté totalmente templado, luego refrigerar 6 horas.

5.Desmoldar y cubrir con nueces. Disfrutar al instante.

Dificultad	Porciones	Preparación
Intermedio	12 personas	80 mins

Tip Culinario

Cubre el cheesecake con nueces o pecanas caramelizadas. Para hacerlas, pon a calentar 200g. de azucar con 150g. de agua. Cuando hierva, coloca las nueces y rebozalas por 5 minutos. Retiralas con un colador y listo.

mi Nestlé | Recetas Nestlé®

CONSEJO EDITORIAL:
Pedro Juan Oliva, Rodrigo Carneiro,
Fátima Cedeño, Nayib Concepción

PRODUCCIÓN:
Andrea Loaiza, Daniela Ponte,
Fátima Cedeño, Macarena Bachor,
Nayib Concepción

FOTOGRAFÍA E ILUMINACIÓN:
Mauricio Morrell

DIRECCIÓN DE ARTE:
Shayna Torres

PRODUCCIÓN DE RECETAS:
Julio Sarmiento y Fátima Cedeño

COLABORADORES:
César Guillén, Carola Gelabert,
Ehrior Sanabria, María Arosemena