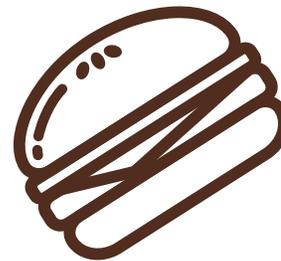




Clases
DE COCINA

Recetas
Nestlé



Recetas con
Nestlé
iQué Rico!

mi Nestlé

Mac and Cheese DE CAMARONES

Rollos de Queso

INGREDIENTES

Para los camarones:

- Camarones limpios y desvenados
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 sobre de Consomé de Camarón MAGGI®
- 3 dientes de ajo cortados finamente
- Sal al gusto

Para el mac & cheese:

- 2 Cucharadas de Mantequilla
- 2 Cucharadas de Harina de trigo
- 1 lata de Leche Evaporada IDEAL®
- 1 sobre de Mi Sazón MAGGI®
- Pimienta al gusto
- 2 tazas de Queso Americano Nestlé Qué Rico!
- 2 tazas de Queso Mozzarella Nestlé ¡Qué Rico!
- 1 Paquete de Pasta tipo coditos (200 g)
- 1/2 Taza de Queso parmesano rallado
- 1 taza de pan molido



INGREDIENTES

- (150 ml.) ¾ taza de agua tibia
- (30 g.) ¼ taza de Leche Klim®
- (30 g.) 2 cucharadas de mantequilla
- (556 g.) 3 ¾ tazas de harina
- (12 g.) 1 cucharada de levadura instantánea
- (50 g.) ¼ taza de azúcar morena
- (14 g.) 1 cucharada sal
- (150 g.) 3 huevos
- (20 g.) 2 cucharadas de mantequilla derretida
- (300 g.) 3 tazas de Queso Americano Nestlé® ¡Qué Rico! rallado



¡A COCINAR!

1. En un sartén a fuego bajo, derrite la mantequilla y sofríe el ajo. Añade los camarones, el Consomé de Camarón MAGGI®, sal al gusto y cocina los camarones por 5 minutos. Retira del fuego y reserva.
2. Calienta la mantequilla, agrega la harina y mezcla hasta integrar por completo, añade la Leche Evaporada Ideal®, el Mi Sazón MAGGI® y la pimienta; cocina hasta que espese ligeramente.
3. Agrega el queso americano y el queso mozzarella Nestlé Qué Rico! hasta integrar, añade la pasta previamente cocida y escurrida; mezcla y cocina por 2 minutos a fuego bajo.
4. Verter la pasta en un molde para horno previamente engrasado, cubrir con el pan molido, el queso parmesano y hornear hasta que se gratine.
5. Servir y disfrutar.

¡A COCINAR!

1. En un tazón, combinar la mantequilla, la Leche Klim® y el agua tibia.
2. En otro tazón, mezclar la harina, la levadura, el azúcar y la sal. Verter la mezcla anterior al tazón con la harina, añadir los huevos y revolver hasta integrar totalmente. Amasar por 5 minutos, cubrir el tazón y dejar reposar por 10 minutos.
3. Sobre una superficie enharinada, colocar la masa y estirar con un rodillo estirlarla hasta que tenga aprox. 0.5 cm de espesor.
4. Cubrir la masa con la mantequilla y colocar el Queso Americano Nestlé®. Enrollar firmemente y con un cuchillo afilado, cortar rollos de aproximadamente 3 centímetros.
5. Colocar los rollos en un molde previamente engrasado y dejar reposar de 60-90 minutos o hasta que duplique su volumen.
6. Hornear por 25-30 minutos a 170° C o hasta que se gratine el queso.
7. Servir y disfrutar.

Banderillas DE QUESO

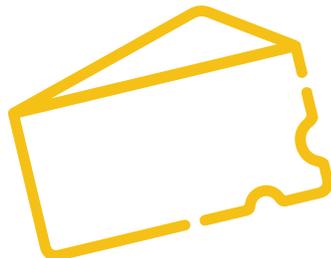
INGREDIENTES

- (150 ml.) ¾ taza de agua tibia
- (30 g.) ¼ taza de Leche Klim®
- (30 g.) 2 cucharadas de mantequilla
- (556 g.) 3 ¾ tazas de harina
- (12 g.) 1 cucharada de levadura instantánea
- (50 g.) ¼ taza de azúcar morena
- (14 g.) 1 cucharada sal
- (150 g.) 3 huevos
- (20 g.) 2 cucharadas de mantequilla derretida
- (300 g.) 3 tazas de Queso Americano Nestlé® rallado



¡A COCINAR!

1. En un sartén a fuego bajo, derrite la mantequilla y sofríe el ajo. Añade los camarones, el Consomé de Camarón MAGGI®, sal al gusto y cocina los camarones por 5 minutos. Retira del fuego y reserva.
2. Calienta la mantequilla, agrega la harina y mezcla hasta integrar por completo, añade la Leche Evaporada Ideal®, el Mi Sazón MAGGI® y la pimienta; cocina hasta que espese ligeramente.
3. Agrega el queso americano y el queso mozzarella Nestlé Qué Rico! hasta integrar, añade la pasta previamente cocida y escurrida; mezcla y cocina por 2 minutos a fuego bajo.
4. Verter la pasta en un molde para horno previamente engrasado, cubrir con el pan molido, el queso parmesano y hornear hasta que se gratine.
5. Servir y disfrutar.



Rollo de Carne con QUESO EN SALSA DE HONGOS

INGREDIENTES

- (454g.) 1 libras de carne molida baja en grasa
- Sal y pimienta al gusto
- (25g.) 1/2 taza de pan rallado Japonés Panko
- (60g.) 4 rebanadas de Queso Americano Nestlé® ¡Qué Rico!
- (73g.) ½ taza de cebolla cortada finamente
- (78g.) ½ taza de pimienta dulce
- (7g.) ¼ taza de perejil cortado finamente
- (50 g) 1 sobre de Crema de Hongos MAGGI®
- (750ml.) 3 tazas de agua



¡A COCINAR!

1. En un tazón, combinar la carne molida, la sal, la pimienta, el panko y dejar reposar por 5 minutos.
2. Precalentar el horno a 200° C.
3. Sobre una superficie plana colocar el papel aluminio, colocar la carne sobre el papel y con la ayuda de un rodillo, estirla dejándole un grosor de 3 cms.
4. Colocar el queso, la cebolla, el pimienta dulce y el perejil sobre la carne. Enrollar con la ayuda del papel aluminio, darle forma cilíndrica y colocar en una bandeja para horno previamente engrasada.
5. Hornear a 160° C por 40 minutos o hasta que llegue a tener una temperatura interna de 71° C. Esta temperatura es ideal para que tenga una textura firme por fuera, pero blanda y jugosa por dentro. Retirar el horno cubrir con papel aluminio y dejar reposar por 10 minutos.
6. Diluir la Crema de Hongos MAGGI® en el agua. Verter la crema disuelta en una cacerola y cocinar de 7 a 10 minutos a fuego medio revolviendo constantemente. Retirar del fuego y reservar.
7. Cortar el rollo en rebanadas y al momento de disfrutar, servir cubrir con la Crema de hongos MAGGI®.
8. Disfrutar con su acompañamiento favorito.

Mini Hamburguesas DE QUESO

INGREDIENTES

- (454g.) 16oz o 1 libra de carne molida para hamburguesa con 80% carne y 20% grasa
- Sal y pimienta al gusto
- (230g.) 1 taza de mayonesa
- (24g.) ¼ taza de cilantro fresco
- (4g.) 1 diente de ajo cortado finamente
- (5ml.) 1 cucharadita de jugo de limón
- (60g.) 4 rebanadas de Queso Americano Nestlé® ¡Qué Rico!
- (240g.) 8 porciones de pan de hamburguesa mini
- (30g.) 2 cucharadas de mantequilla al tiempo



¡A COCINAR!

1. En un tazón colocar la carne, sazonar con sal y pimienta, dividirla en 8 porciones. (hacer albóndigas pequeñas)
2. En un sartén plano o plancha a fuego medio alto, colocar las carnes dejando suficiente espacio entre ellas, con la ayuda de una espátula, presionar las porciones de carne contra el sartén o plancha. Dejar cocinar 4 minutos por cada lado o hasta que comience a formar una costra.
3. Combinar todos los ingredientes del aderezo hasta obtener una mezcla homogénea, añadir sal y pimienta si es necesario. Reservar.
4. Colocar mantequilla al pan en ambas rebanadas, calentar en el sartén donde cocinamos las hamburguesas, al retira del sartén colocar mayonesa preparada
5. Para armarlas, coloca una capa de salsa sobre el pan, luego la carne y corona con el QUESO AMERICANO NESTLÉ® ¡QUÉ RICO!.
6. Servir y disfrutar.



LO RICO DE TU HAMBURGUESA



Nestlé®
¡Qué Rico!