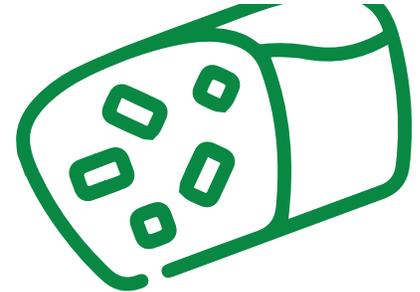




Clases
DE COCINA

Recetas
Nestlé



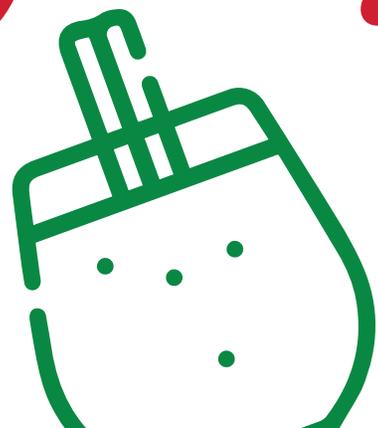
Descubre más en
www.minestle.com



Deliciosa
NAVIDAD



mi Nestlé



Lorem

EL RON PONCHE ES LA BEBIDA ICÓNICA DE LA TEMPORADA

Solo se toma en diciembre y no debe faltar en tu mesa.

Prepara tus ponches favoritos con **La Lechera®** y **Leche Evaporada IDEAL®**, le darán esa cremosidad, dulzor y sabor que tanto te gusta.



Lomo Relleno CON VEGETALES

INGREDIENTES

- (1174g.) 2 ½ libras de lomo redondo de res entero
- (82g.) 2 bastones de apio de 6.5" de largo
- (100g.) 4 bastones de zanahoria de 4.5" de largo
- (40g.) 10 dientes de ajo enteros
- (10g.) 1 sobre de **Sazonador De Res MAGGI®**
- (45g.) 3 cucharadas de aceite
- (6g.) 1 cucharadita de sal
- (1.5g.) 1 cucharadita de pimienta
- (4g.) 1 cucharadita de paprika
- (10g.) 2 cucharaditas de aceite
- (256g.) 2 zanahorias enteras cortas en rodajas
- (260g.) 1 cebolla entera cortada en cubos
- (445g.) 2 tazas de vino tinto
- (2000ml.) 2 litros de agua
- Jugo de cocción del lomo
- Sal y pimienta al gusto



¡A COCINAR!

1. Para abrir el lomo, con un 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. De esta forma, ya tendrás el lomo abierto.
2. Rellenar el centro del lomo con los bastones de apio, zanahoria y los ajos. Cerrar firmemente.
3. En un tazón, mezclar el **Sazonador De Res Maggi®**, el aceite, la sal, la pimienta y la paprika. Marinar el lomo relleno con esta mezcla, usando una brocha y dejar reposar 5 mins.
4. Colocar una cacerola grande, calentar el aceite y sofreír 5 minutos la zanahoria en rodajas con la cebolla. Colocar en lomo y sellarlo todo girándolo con una pinza. Verter el vino, el agua, tapar y cocinar 45 minutos o hasta que el lomo este blando, de ser necesario más agua.
5. Retirar el lomo de la cacerola y dejar reposar por 30 minutos a temperatura ambiente antes de cortarlo.
6. 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.
7. Rebanar el lomo, cubrir con la salsa y disfrutar.



Ensalada de papa CON POLLO Y NUECES

INGREDIENTES

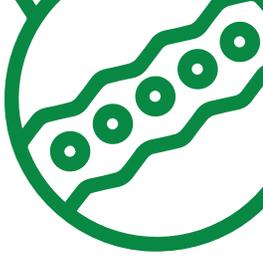
- (243g.) 1 taza de mayonesa
- (259g.) 2 tazas de yogur natural
- (250g.) 1 pechuga de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- (454g.) 2 tazas de papa cortada en cubos
- (260g.) 2 zanahorias medianas cortadas en cubos
- 2 huevos
- (70g.) 2 sobres de **NUTTY BERRY MIX NATURE'S HEART®**
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de cebolla
- 2 dientes de ajo



¡A COCINAR!

1. Hervir la papa, la zanahoria y el huevo hasta que estén bien cocidos.
2. Hervir en otro recipiente la pechuga con sal y pimienta al gusto.
3. Mezclar la mayonesa y el yogur y salpimentar al gusto.
4. Deshilachar el pollo y mezclar la papa, la zanahoria, el huevo picado en cubitos, el pollo deshilachado, el aderezo, los **NUTTY BERRY MIX NATURE'S HEART®**.
5. Servir y disfrutar

Queque de RON PONCHE



INGREDIENTES

- (188 g.) 1 ½ taza de harina de trigo multiuso
- (5 g.) 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- (1 g.) 1 cucharadita de nuez moscada
- (113 g.) 1 barra de mantequilla a temperatura ambiente
- (150 g.) ½ taza de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- (120 g.) ½ taza de azúcar granulada
- (125 g.) ½ taza de ron ponche
- (30 ml.) 1 oz de ron oscuro
- (2 ml.) 1 cucharadita de extracto de vainilla
- (150 g.) 3 Huevos grandes
- (180 g.) 1 ½ taza de azúcar pulverizada
- (30 g.) 2 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente
- (30 ml.) 1 oz. de ron oscuro
- (20 g.) 1 cucharada de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- (0.1 g.) 2 gotitas de esencia de almendra
- Almendras fileteadas al gusto



¡A COCINAR!

Bizcocho

1. En un tazón, cernir la harina, el polvo de hornear, la nuez moscada, la sal y combinar con un batidor de globo.
2. En otro tazón, batir con un batidor de globo la mantequilla, la **Leche Condensada LA LECHERA®** y el azúcar hasta integrar totalmente. Verter el ron ponche, el ron, la vainilla y batir nuevamente hasta integrar. Sin dejar de batir, añadir uno a uno los huevos hasta incorporar totalmente.
3. Verter la mezcla de harina al tazón con ingredientes húmedos 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 20 minutos a temperatura ambiente o hasta que esté manejable.

Glaseado

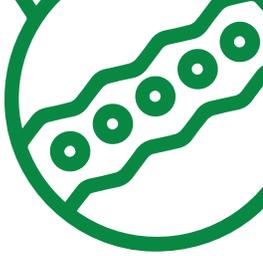
1. En un tazón, combinar vigorosamente todos los ingredientes para el glaseado. Una vez el bizcocho esté totalmente frío, cubrir con el glaseado y finalizar con las almendras fileteadas.
2. Servir y disfrutar.



Galletas Navideñas DE MANTEQUILLA



Ron Ponche CLÁSICO



INGREDIENTES

- (226 g.) 1 taza o 2 barras de mantequilla a temperatura ambiente
- (150 g.) ½ taza de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- (60 g.) ¼ taza de azúcar granulada
- (5 ml.) 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 6 gotitas de extracto de almendras
- (50 g.) 1 huevo mediano a temperatura ambiente
- (312 g.) 2 1/2 tazas de harina de trigo multiuso
- 1 pizca de sal
- Cerezas para decorar



INGREDIENTES

- (630 g.) 2 latas de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (395g.) 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA®**
- (500 ml.) 2 tazas agua
- (51 g.) 3 yemas de huevo batidas
- (120 ml.) 1 taza de ron
- (2 g.) 1 cucharadita de nuez moscada



¡A COCINAR!

1. En un tazón, batir con un batidor de globo la mantequilla, la **Leche Condensada LA LECHERA®** y el azúcar hasta integrar totalmente.
2. Verter la vainilla, el extracto de almendras y batir nuevamente hasta integrar. Añadir el huevo y batir nuevamente hasta incorporar totalmente.
3. Verter la mezcla de harina al tazón con ingredientes húmedos en dos partes y con una espátula, revolver hasta integrar totalmente
4. Es importante hacer espacio en el refrigerador pues las galletas formadas en la bandeja, deben reposar en frío antes de hornearse. No se debe enfriar la masa en el tazón, pues después será muy difícil manejarla en la manga pastelera.
5. 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.
6. 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.
7. Retirar del horno y dejar reposar 20 minutos a temperatura ambiente
8. Servir y disfrutar.



¡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.

