



RECETARIO

PLATILLOS salados



PLATILLOS dulces



COME BIEN

©Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.

Gelatina de mango cremosa



Ingredientes

- 1 kg LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
- 280 g LECHE CONDENSADA LA LECHERA®
- 600 ml Agua
- 1,2 kg Pulpa de mango manila
- 88 g Grenetina
- 650 g Queso crema



40 minutos



1 porción

Procedimiento

1. Hidratar la grenetina en 400 ml de agua (reservar).
2. Licuar la LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®, la LECHE CONDENSADA LA LECHERA®, el queso crema y la pulpa de mango.
3. Fundir la grenetina previamente hidratada y templarla con 400 g de la mezcla anterior para posteriormente verter en el resto de la mezcla.
4. Verter en un molde de gelatina de 18 cm y refrigerar al menos 2 horas.
5. Desmoldar y servir.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Profiteroles con diplomática de limón



Ingredientes

- 30 pzas. Profiteroles (pasta choux) 15 g
- 625 g **CREMA PARA BATIR NESTLÉ®**
- 1 kg **LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®**
- 40 g Fécula
- 175 g Azúcar
- 50 g Mantequilla
- 75 g Azúcar glass



35 minutos



6 porciones

Procedimiento

1. Hidratar la fécula de maíz en 150 g de **LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®**. Reservar.
2. En un cazo cónico a fuego medio-alto colocar el resto de **LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®**, el azúcar, la ralladura de limón y la mantequilla.
3. Cuando suelte el primer hervor agregar la fécula de maíz hidratada y mantener en movimiento a fuego bajo hasta espesar.
4. Colocar en un bowl y cubrir con plástico film hasta enfriar.
5. En una batidora con aditamento globo montar la **CREMA PARA BATIR NESTLÉ®** a punto suave e integrar a la preparación anterior (crema pastelera) en forma envolvente.
6. Cortar los profiteroles por la mitad y con ayuda de una manga pastelera rellenar con la crema diplomática.
7. Decorar espolvoreando con azúcar glass la superficie.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Mousse de guayaba



Ingredientes

- 600 g LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
- 1 kg CREMA PARA BATIR NESTLÉ®
- 600 g Pulpa de guayaba (sin huesos)
- 28 g Grenetina
- 20 g Hojas de menta
- 140 ml Agua
- 400 g LECHE CONDENSADA LA LECHERA®



45 minutos



8 porciones

Procedimiento

1. A velocidad media y con batidor globo semimontar la **CREMA PARA BATIR NESTLÉ®** a punto pico suave.
2. Hidratar la grenetina con el agua. (Reservar).
3. Licuar la pulpa de guayaba, la **LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®** y la **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®**
4. Fundir grenetina previamente hidratada, templarla con 80 g de la mezcla anterior e incorporar al resto de la pulpa.
5. De manera envolvente incorporar **CREMA PARA BATIR NESTLÉ®** a la mezcla anterior.
6. Verter la mezcla en copas y refrigerar por lo menos 2 horas.
7. Servir decorando con hojas de menta.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Paletas heladas cremosas fresa-kiwi



Ingredientes

- 950 g Pulpa de fresa
- 1 kg **LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®**
- 600 g Kiwi
- 330 g **CREMA PARA BATIR NESTLE®**
- 650 g **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®**



4 horas



4 porciones

Procedimiento

1. Licuar la pulpa de fresa, la **LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®**, la **CREMA PARA BATIR NESTLE®** y la **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®** hasta integrar bien.
2. Cortar el kiwi en cubos de medio centímetro e integrarlos a la mezcla anterior.
3. Verter en molde de paletas y llevar a congelación por al menos 4 horas.
4. Una vez congeladas las paletas, desmolda y servir.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Croquetas de papa



Ingredientes

- 1 kg LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
- 80 g Mantequilla
- 1,3 kg Puré de papa
- 3 pzas. Atún en lata
- 270 g Huevo
- 240 g Harina de trigo
- 400 g Aceite
- 5 g MAGGI® CONSOMÉ DE POLLO
- 400 g Pan molido



30 minutos



4 porciones

Procedimiento

1. En un cazo cónico calentar la LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®, la mantequilla y MAGGI® CONSOMÉ DE POLLO; al soltar el hervor retira del fuego y agrega el puré de papa.
2. Deja reposar 1 minuto y mezcla perfectamente. Incorpora el atún, mezcla y refrigera por 15 minutos.
3. Toma porciones pequeñas de la mezcla anterior, forma las croquetas y pásalas por la harina, después por el huevo y por último por el pan molido; fríelas y escúrrelas en papel absorbente.
4. Sirve acompañado de ensalada.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Crema de brócoli



Ingredientes

- 1 kg LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
- 33 g MAGGI® CONSOMÉ DE POLLO
- 400 g Brócoli
- 600 ml Agua
- 5 g Sal
- 10 g Curry en polvo
- 500 g Queso oaxaca
- 40 g Mantequilla



30 minutos



11 porciones

Procedimiento

1. Licúa la LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL® con el agua, el brócoli previamente descongelado, MAGGI® CONSOMÉ DE POLLO y la sal con cebolla.
2. Calienta la mantequilla en un cazo cónico, vierte la crema y calienta durante 8 minutos a fuego bajo o hasta que espese ligeramente.
3. Sirve caliente y decora con queso.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Tapioca



Ingredientes

- 65 g Tapioca
- 260 g **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®**
- 1 kg **LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®**
- 1 ml Agua
- 6 g Canela
- 10 g Vainilla
- 13 g Cereza



60 minutos



5 porciones

Procedimiento

1. En un cazo cónico colocar la tapioca y el agua, calentar a fuego bajo, moviendo constantemente con una espátula.
2. Continuar con la cocción hasta que la tapioca comience a tomar un tono cristalino. Si es necesario agregar más agua.
3. Adicionar la **LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®**, la **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®**, la canela y la vainilla.
4. Hervir por 5 minutos más.
5. Dejar enfriar y servir, decorando con una cereza.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Crème brûlée



Ingredientes

- 1 kg LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
- 250 ml Agua
- 180 g LECHE CONDENSADA LA LECHERA®
- 250 g Yemas de huevo
- 125 g Azúcar



35 minutos

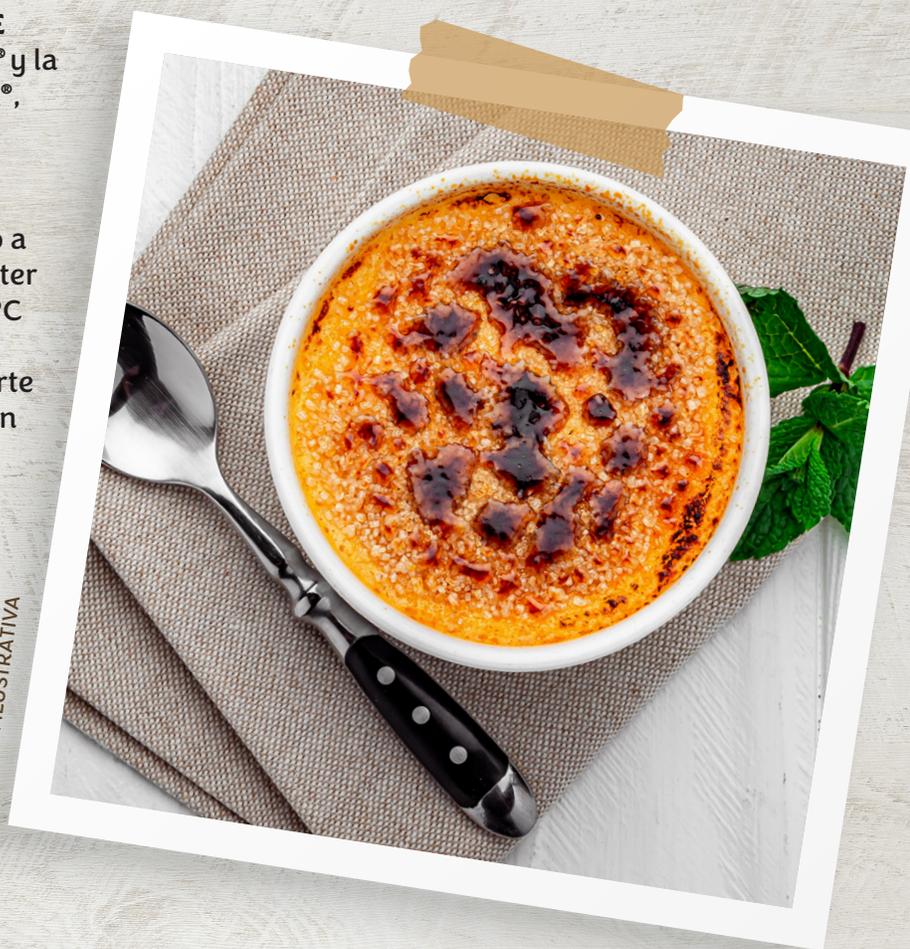


3 porciones

Procedimiento

1. En un cazo cónico colocar la **LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®** y la **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®**, hasta llevar a ebullición.
2. Atemperar las yemas con la mezcla anterior y agregar a el cazo cónico.
3. Mover con una espátula calentando a fuego bajo hasta llegar a 82 °C, verter en ramequín, llevar al horno a 160 °C por 25 minutos aproximadamente.
4. Saliendo del horno colocar en la parte superior el azúcar y con ayuda de un soplete caramelizar.
5. Dejar enfriar 10 minutos y servir.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Flan napolitano



Ingredientes

- 500 g Huevo
- 1 kg LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
- 75 g Azúcar
- 10 g Vainilla
- 1 kg LECHE CONDENSADA LA LECHERA®



60 minutos



1 porción

Procedimiento

1. En un molde de acero colocar el azúcar y llevar a fuego directo bajo hasta obtener un caramelo rubio.
2. Licuar la LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®, la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® el huevo y la vainilla.
3. Verter sobre el molde con el caramelo y hornear a baño María a 160 °C tapado con papel aluminio por 40 minutos o hasta que el flan esté listo.
4. Retirar del horno, dejar enfriar, desmoldar y servir.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Chocopanque



Ingredientes

- 1 kg LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
- 900 g Huevo
- 1 kg Aceite
- 1 kg Azúcar
- 1,5 kg Harina
- 120 g Cocoa
- 50 g Polvo para hornear
- 16 g Vainilla



30 minutos



10 porciones

Procedimiento

1. Batir con aditamento globo el aceite, el azúcar, la vainilla y la LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®.
2. Integrar la harina, la cocoa y el polvo para hornear, continuar batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
3. En molde de mantecadas colocar los capacillos y verter la mezcla a 3/4 de capacidad.
4. Hornear a 190 °C por 20 minutos.
5. Dejar enfriar y desmoldar.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Crema de zanahoria



Ingredientes

- 1 kg LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
- 1,8 kg Zanahoria
- 125 g Cebolla
- 2 pzas. Ramitas de cilantro
- 75 g Mantequilla
- 40 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 300 ml Agua
- 2 g Sal
- 2 g Pimienta



30 minutos



4 porciones

Procedimiento

1. En un cazo cónico coloca la zanahoria, la cebolla, el cilantro y 25 g de mantequilla. Cubre con suficiente agua, sazona con un poco de sal y deja hervir a fuego medio por 15 minutos o hasta que la zanahoria esté suave. Escurrir.
2. Licuar la preparación anterior con la LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL® hasta obtener un puré.
3. Calentar a fuego bajo por 15 minutos, sazonando con sal y pimienta.
4. Sirve caliente acompañado de NESTLÉ® MEDIA CREMA.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Pollo con crema en chipotle



Ingredientes

- 1 kg LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
- 1,5 kg Pechuga de pollo
- 125 g Puré de tomate
- 125 g Chile chipotle
- 25 g Fécula de maíz
- 100 g Aceite
- 12 g MAGGI® CONSOMÉ DE POLLO



30 minutos



4 porciones

Procedimiento

1. Licuar la LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®, puré de tomate, chile chipotle, fécula de maíz, aceite y MAGGI® CONSOMÉ DE POLLO (Reservar).
2. En un cazo cónico con agua, cocer las pechugas cortadas en cubos durante 20 minutos.
3. Calentar la salsa en un cazo cónico aproximadamente 5 a 10 minutos a fuego medio o hasta que espese un poco, moviendo constantemente, para evitar que se pegue.
4. Bañar las pechugas con la salsa, servir caliente.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Tortitas de pollo en salsa guajillo



Ingredientes

- 1 kg LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
- 650 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 540 g Huevo
- 1 kg Pechuga de pollo
- 270 g Harina
- 8 g Sal
- 400 g Aceite
- 10 pzas. Chile guajillo sin semilla y remojado en agua caliente
- 3 pzas. Chile morita sin semilla y remojado en agua caliente
- 500 ml Agua
- 500 g Jitomate
- 40 g Fécula de maíz



30 minutos



4 porciones

Procedimiento

1. Para las tortitas, bate las claras de huevo a punto de turrón, añade las yemas una a una e integra la harina. Agrega poco a poco la carne, la sal con cebolla y mezcla de forma envolvente.
2. Calienta el aceite, forma las tortitas y fríelas por ambos lados hasta que doren, colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
3. Para la salsa, licúa la LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL® con la NESTLÉ® MEDIA CREMA, jitomate, los chiles y 270 ml de agua.
4. Colocar en un cazo cónico y calentar a fuego medio a que suelte el primer hervor, añade la fécula de maíz previamente disuelta en el resto del agua y cocina hasta que espese ligeramente moviendo ocasionalmente para evitar que se pegue.
5. Baña las tortitas con la salsa, sirve.



IMAGEN ILUSTRATIVA

Arroz con leche



Ingredientes

- 250 g Arroz
- 180 g **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®**
- 1 kg **LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®**
- 750 ml Agua
- 10 g Canela
- 4 g Canela en polvo



1 hora



5 porciones

Procedimiento

1. En un cazo cónico a fuego medio cocer el arroz en el agua hasta que se absorba por completo y el arroz haya reventado.
2. Agregar la **LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®**, la canela y la **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®**, continuar cociendo a fuego bajo por 5 minutos más.
3. Colocar en un bowl y cubrir con plástico film hasta enfriar.
4. Servir en vasos individuales y espolvorear canela en polvo.

IMAGEN ILUSTRATIVA



Rompoppe sin alcohol



Ingredientes

- 250 g LECHE CONDENSADA LA LECHERA®
- 1 kg LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
- 10 g Yemas de huevo
- 10 g Vainilla



45 minutos



6 porciones

Procedimiento

1. En un recipiente amplio mezclar las yemas con la **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®** y la vainilla, remover con batidor globo hasta integrar perfectamente.
2. En un cazo cónico calentar a fuego medio la **LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®**, hasta romper hervor (retirar del fuego).
3. Agregar las yemas y la **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®** previamente integradas.
4. Continuar cocción hasta llegar a 80 °C, moviendo constantemente a fuego bajo.
5. Retirar del fuego, dejar enfriar y servir.

IMAGEN ILUSTRATIVA





Publicado y editado por

Marcas Nestlé S.A. de C.V.
Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra
301, PB, Torre Sur, Col. Granada, Del.
Miguel Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de
México.

D.R.® Marcas Nestlé S.A. de C.V. Boulevard
Miguel de Cervantes Saavedra 301, PB,
Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel
Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México.

CARNATION®, y sus diseños son marcas
registradas, utilizadas bajo la licencia de
su titular, Sociéte des Produits NESTLÉ®,
S.A., Case Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

Realización

Equipo Chef 2 chef Nestlé Professional:

Raúl López Serna
Angel Tomás López Carmona

Marketing Nestlé Professional:

Fabiola Victoria Palencia Ferrer

Visual Identity & Design:

Karen Hernández Lira

Arte y Diseño:

Clementina Cupa Morales