



**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.

**SABORES PARA
TODOS LOS DÍAS**

¡**IMMEDIATA**!
CREMA





BROWNIE CON CREMOSO DE CHOCOLATE

 45 minutos

 20 porciones

INGREDIENTES

- 225 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 40 g CHOCOLATE CARLOS V®
- 480 g Brownie en cubo
- 60 g Almendras fileteadas
- 30 g Frambuesas

PROCEDIMIENTO

- 1 Mezclar NESTLÉ® MEDIA CREMA con el CHOCOLATE CARLOS V® previamente fundido refrigerar 10 minutos.
- 2 En un vaso pequeño, agrega algunos cubos de brownie y alternar con el cremoso y la almendra previamente tostada.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA





FRESAS CON CREMA



45 minutos



20 porciones

INGREDIENTES

- 100 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 80 g LA LECHERA® LECHE CONDENSADA
- 150 g Fresa
- 30 g NESTLÉ® CREMA PARA BATIR
- 1 pza. Galleta tipo Waffer
- Azúcar glass

PROCEDIMIENTO

- 1 Licuar la NESTLÉ® MEDIA CREMA, LA LECHERA® LECHE CONDENSADA y 100 g de fresas.
- 2 Picar en cubos medianos la fresa y revólver con la mezcla anterior.
- 3 Servir en una copa.
- 4 Montar la NESTLÉ® CREMA PARA BATIR con el azúcar glass a velocidad media.
- 5 Decorar con crema para batir y galleta.



**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.

IMAGEN ILUSTRATIVA





PASTEL DE ZANAHORIA



120 minutos



8 porciones

INGREDIENTES

PASTEL:

- 120 g Huevo
- 125 g Azúcar mascabado
- 150 g Aceite de girasol
- 150 g Harina
- 175 g Zanahoria rallada
- 3 g Canela en polvo
- 3 g Polvo para hornear
- 2 g Bicarbonato de sodio
- 1 g Sal
- 50 g NUEZ PECANA NATURE'S HEART®
- 50 g Piña en almíbar en trozo

RELLANO Y DECORACIÓN:

- 100 g CARLOS V® BLANCO UNTABLE
- 150 g NESTLÉ® MEDIA CREMA

PROCEDIMIENTO

- 1 Desligar el huevo con el azúcar y agregar secos poco a poco.
- 2 Agregar aceite en forma de hilo.
- 3 Integrar **NUEZ PECANA NATURE'S HEART®** previamente troceado y la piña.
- 4 Hornear a 160 °C por aproximadamente 40 minutos.
- 5 Integrar **CARLOS V® BLANCO UNTABLE** y la **NESTLÉ® MEDIA CREMA**, refrigerar por 2 horas y embetunar pastel.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA





MACARRONES DE CHOCOLATE



120 minutos



25 porciones

INGREDIENTES

MACARRONES:

- 125 g HARINA DE ALMENDRA NATURE'S HEART®
- 125 g Azúcar glass
- 125 g Azúcar refinada
- 120 g Clara de huevo

RELLENO:

- 120 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 50 g NESTLÉ® CHOCOLATERÍA CALLETS SEMIAMARGO

PROCEDIMIENTO

- 1 Realizar merengue francés con las claras de huevo y el azúcar refinada.
- 2 Tamizar HARINA DE ALMENDRA NATURE'S HEART® y azúcar glass y colorante si así se desea.
- 3 Integrar secos al merengue de forma envolvente.
- 4 Cortar macarrones en una charola con papel siliconado y dejar secar por 40 minutos.
- 5 Hornear a 110 °C por 12 minutos.
- 6 Fundir NESTLÉ® CHOCOLATERÍA CALLETS SEMIAMARGO e integrar a la NESTLÉ® MEDIA CREMA, refrigerar 2 horas.
- 7 Rellenar macarrones y presentar.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA





AVENA PIÑA COLADA



45 minutos



20 porciones

INGREDIENTES

- 500 ml Agua
- 1 pza. Canela en raja
- 100 g Avena
- 200 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 200 ml Leche de coco
- 100 g LA LECHERA®
LECHE CONDENSADA
- 70 g Piña en almíbar en cubo

PROCEDIMIENTO

- 1** En un coludo calentar el agua con la canela, la avena y cocinar por 10 minutos.
- 2** Colar avena e integrar el resto de los ingredientes.
- 3** Servir en copa y presentar.



IMAGEN ILUSTRATIVA

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.





FLAN DE CAFÉ



45 minutos



20 porciones

INGREDIENTES

- 300 g LA LECHERA® LECHE CONDENSADA
- 300 g LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®
- 100 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 6 pzas. Huevo
- 10 g NESCAFÉ®
- 30 g Azúcar refinada

PROCEDIMIENTO

- 1 Colocar el azúcar en un molde y llevar a fuego directo hasta caramelizar.
- 2 Licuar el resto de los ingredientes.
- 3 Verter sobre el caramelo y hornear a baño maría por 1 hora a 150 °C.
- 4 Refrigerar flan por al menos 12 horas y desmoldar.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA





GELATINA FRAMBUESA CREMOSA



10 minutos



1 gelatina

INGREDIENTES

- 300 g Gelatina de frambuesa
- 200 g LA LECHERA®
LECHE CONDENSADA
- 200 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 200 g LECHE EVAPORADA
CARNATION® CLAVEL®
- 1 pza. Fresa
- 1 pza. Zarzamora
- 1 pza. Frambuesa
- 1 pza. Menta

PROCEDIMIENTO

- 1** Licuar LA LECHERA® LECHE CONDENSADA, la NESTLÉ® MEDIA CREMA, y LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®.
- 2** Cortar en cubos la gelatina de frambuesa, integrar con la mezcla anterior.
- 3** Servir en copa y decorar con los frutos rojos y la hoja de menta.

PARA QUE
TUS PLATILLOS
lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA





ENSALADA ZANAHORIA



10 minutos



4 porciones

INGREDIENTES

- 300 g Zanahoria rallada
- 200 g LA LECHERA®
LECHE CONDENSADA
- 200 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
LECHE EVAPORADA
- 200 g CARNATION® CLAVEL®
- 150 g FUN TRAIL MIX NATURE'S
HEART®

PROCEDIMIENTO

- 1** Licuar LA LECHERA® LECHE CONDENSADA, la NESTLÉ® MEDIA CREMA y LECHE EVAPORADA CARNATION® CLAVEL®.
- 2** Agregar zanahoria y FUN TRAIL MIX NATURE'S HEART®.
- 3** Servir en una ensaladera.



**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA



GELATINA FRESAS CON CREMA



30 minutos



1 gelatina

INGREDIENTES

- 500 g LA LECHERA® LECHE CONDENSADA
- 60 g NESTLÉ® LECHE EN POLVO
- 500 ml Agua
- 500 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 45 g Grenetina
- 500 g Fresas

PROCEDIMIENTO

- 1 Hidratar la grenetina con 200 ml de agua.
- 2 En un recipiente incorporar **LA LECHERA® LECHE CONDENSADA, NESTLÉ® LECHE EN POLVO, NESTLÉ® MEDIA CREMA** y el resto del agua.
- 3 Fundir la grenetina, templar agregando una cucharadita de la mezcla anterior a la grenetina y agregar a la mezcla anterior hasta que estén bien incorporados todos los ingredientes.
- 4 Cortar las fresas en cubos medianos.
- 5 Agregar la mezcla en un molde de 20 cm y agregar la fresa en cubos, refrigerar al menos 2 horas, desmoldar.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.

IMAGEN ILUSTRATIVA





TIRAMISÚ ABUELITA



40 minutos



1 porción

INGREDIENTES

RELLENO:

- 35 pzas. Soletas
- 125 g UNTABLE CHOCOLATE ABUELITA®
- 250 ml NESTLÉ® MEDIA CREMA

JARABE:

- 60 ml Agua
- 40 ml Café express
- 20 g ABUELITA® GRANULADO
- 30 g Azúcar

DECORACIÓN:

- 10 g ABUELITA® GRANULADO

PROCEDIMIENTO

- 1 Elaborar jarabe colocando en un coludo agua, café express, azúcar y **CHOCOLATE ABUELITA® GRANULADO** llevar a ebullición a fuego medio, dejar enfriar.
- 2 Elaborar relleno colocando en un coludo **NESTLÉ® MEDIA CREMA** y **UNTABLE CHOCOLATE ABUELITA®** y batir con globo hasta obtener picos firmes.
- 3 Con ayuda de un aro, elaborar pastel haciendo capas de soletas previamente humectadas en el jarabe y la crema de abuelita.
- 4 Quitar aro, colocar soletas secas alrededor y terminar decoración con **CHOCOLATE ABUELITA® GRANULADO**.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA





ADEREZO DE MORITA



10 minutos



4 porciones

INGREDIENTES

- 170 ml NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 100 g Mayonesa
- 60 g Salsa de chile morita
- 1 g Pimienta negra molida
- 5 g Sal

PROCEDIMIENTO

- 1** En una licuadora colocar: NESTLÉ® MEDIA CREMA, mayonesa, salsa de chile morita, pimienta negra molida y sal al gusto.
- 2** Licuar hasta conseguir una consistencia completamente homogénea.
- 3** Reservar y poner en refrigeración.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA





CHEESECAKE



10 minutos



50 porciones

INGREDIENTES

- 300 g Galleta de vainilla triturada
- 180 g Mantequilla
- 200 g Huevo
- 250 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 30 g Fécula de maíz
- 150g LA LECHERA® LECHE CONDENSADA
- 375 g Queso crema
- 100 g Crema batida vegetal
- 200g Frutos rojos

PROCEDIMIENTO

- 1** Para la base de galleta derrite mantequilla y mezcla con galleta molida. Coloca la mezcla en un molde
- 2** Para el cheesecake procesa todos los ingredientes. Vierte sobre la base de galleta.
- 3** Hornea a 150 grados por 20 min o hasta que esté cocido.
- 4** Enfría, desmolda y decora con crema batida en la orilla y frutos rojos en el centro.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA





CONCHAS CON CREMA PASTELERA



30 minutos



4 porciones

INGREDIENTES

- 300 g Galleta de vainilla triturada
- 180 g Mantequilla
- 200 g Huevo
- 250 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 30 g Fécula de maíz
- 150 g LA LECHERA® LECHE CONDENSADA
- 375 g Queso crema
- 100 g Crema batida vegetal
- 200g Frutos rojos

PROCEDIMIENTO

- 1 Para la crema pastelera licúa agua, yemas, **NESTLÉ® MEDIA CREMA, LA LECHERA® LECHE CONDENSADA**, fécula de maíz y esencia de vainilla.
- 2 Vierte la mezcla anterior en un coludo y lleva a fuego medio, mueve constantemente hasta espesar.
- 3 Retira del fuego y coloca sobre una charola con un tapete de silicón. Tapa al contacto con película plástica. Refrigerera y reserva.
- 4 Coloca la mezcla anterior en una manga e inyecta las conchas por la parte de abajo.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.





CREMA DE CALABAZA



40 minutos



10 porciones

INGREDIENTES

- 1 lt NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 800 g Calabaza de castilla
- 100 g Mantequilla
- 100 g Harina
- 300 g Cebolla
- 90 ml Jerez
- 3 g Nuez moscada
- 15 g Ajo
- 20 ml Aceite
- 1 lt Leche
- 20 g Sal

PROCEDIMIENTO

- 1** Retira la cáscara y las semillas a la calabaza y corta en cubos chicos. Reserva algunas semillas.
- 2** Pica en brunoise ajo y cebolla.
- 3** Calienta aceite para sofreír los cubos de calabaza.
- 4** Agrega ajo y cebolla a la olla.
- 5** Haz una salsa bechamel con la mantequilla, harina y leche.
- 6** Licua la calabaza junto con la salsa bechamel.
- 7** En una olla agrega la mezcla y calienta hasta que empiece a espesar.
- 8** Agrega NESTLÉ® MEDIA CREMA, nuez moscada y sal.
- 9** Cuela y añade jerez.
- 10** Tuesta las pepitas de calabaza.
- 11** Sirve la crema y decora con pepitas de calabaza.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.

IMAGEN ILUSTRATIVA





CREMA DE CHILE POBLANO CON CREMA PARA BATIR NESTLÉ®



35 minutos



10 porciones

INGREDIENTES

- 400 g Mantequilla
- 250 g Cebolla Blanca
- 250 g Rajas de Chile Poblano
- 200 ml NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 10 g Ajo
- 200 ml LECHE EVAPORADA CARNATION CLAVEL®
- 550 ml Agua

PROCEDIMIENTO

- 1 En una olla grande, derrite la mantequilla a fuego medio. Agrega la cebolla picada y el ajo picado, y cocina hasta que estén dorados y fragantes.
- 2 Agrega las rajas de chile poblano a la olla y cocina por unos minutos para que se mezclen con la cebolla y el ajo.
- 3 Agrega la NESTLÉ® MEDIA CREMA y la LECHE EVAPORADA CARNATION CLAVEL® a la olla. Mezcla bien para combinar todos los ingredientes.
- 4 Agrega el agua a la olla y lleva la mezcla a ebullición. Reduce el fuego a medio-bajo y cocina a fuego lento durante unos 10-15 minutos, o hasta que los sabores se mezclen y los chiles estén tiernos.
- 5 Retira la olla del fuego y permite que la mezcla se enfríe un poco.
- 6 Utiliza una licuadora o una batidora de mano para procesar la mezcla hasta obtener una consistencia suave y cremosa.
- 7 Vuelve a colocar la mezcla en la olla y caliéntala a fuego medio-bajo. Agrega sal al gusto y mezcla bien.
- 8 Sirve la crema de chile poblano caliente y decora cada porción con una cucharada de CREMA PARA BATIR NESTLÉ®.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**

lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA





CREMA DE JITOMATE ROSTIZADO



30 minutos



10 porciones

INGREDIENTES

- 500 ml NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 2 kg Jitomate bola
- 200 g Cebolla blanca
- 50 g Ajo
- 250 g Pimiento Rojo
- 5 g Orégano
- 5 g Tomillo
- 10 g Sal
- 10 g Pimienta
- 100 ml Aceite de oliva
- 500 ml Agua

PROCEDIMIENTO

- 1 Precalienta el horno a 200°C (400°F).
- 2 En una bandeja para hornear, coloca los jitomates, la cebolla, el ajo y el pimiento rojo. Rocía con aceite de oliva y sazona con sal, pimienta, orégano

y tomillo. Asegúrate de que los ingredientes estén bien cubiertos con el aceite y las especias.

- 3 Rostiza los vegetales en el horno precalentado durante aproximadamente 30 minutos, o hasta que estén tiernos y ligeramente dorados.
- 4 Retira los vegetales del horno y déjalos enfriar un poco.
- 5 En una licuadora, coloca los vegetales rostizados junto con el jugo que hayan soltado en la bandeja. Agrega NESTLÉ® MEDIA CREMA y agua. Licúa hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
- 6 Vierte la mezcla en una olla y caliéntala a fuego medio-bajo. Cocina durante unos minutos para que los sabores se mezclen y la crema se caliente.
- 7
- 8 Prueba la crema y ajusta la sazón con sal y pimienta si es necesario.

Sirve la crema de jitomate rostizado caliente. Puedes decorar con un poco de NESTLÉ® MEDIA CREMA adicional y hojas de albahaca fresca si lo deseas.

PARA QUE
TUS PLATILLOS

lo tengan todo



IMAGEN ILUSTRATIVA



DIP DE CEBOLLA Y TOCINO



20 minutos



10 porciones

INGREDIENTES

- 80 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 100 g Tocino
- 200 g Cebolla blanca
- 200 g Queso crema
- 10 g Sal
- 10 g Pimienta
- 15 g Cebollín

PROCEDIMIENTO

- 1 Picar tocino y dorar, reservar.
- 2 Picar cebolla en brunoise y agregar al sartén donde se doro el tocino.
- 3 Acremar queso crema y NESTLÉ® MEDIA CREMA hasta integrar perfectamente.
- 4 Ya acremado agregar tocino, cebolla y cebollín, sal y pimienta. Mezclar y refrigerar.
- 5 Servir.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.

IMAGEN ILUSTRATIVA





ÉCLAIR



90 minutos



10 porciones

INGREDIENTES

- 500 ml Agua
- 2 g Sal
- 115 g Mantequilla
- 150 g Harina
- 150 Huevo
- 300 g Callets®
- 300 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 50 g Almendra caramelizada

PROCEDIMIENTO

- 1 Para el ganache, calienta NESTLÉ® MEDIA CREMA a fuego bajo hasta antes de hervir. Mezcla con CALLETS® SEMI AMARGO, deja reposar por unos minutos y mezcla hasta obtener una mezclahomogénea. Cubre con película plástica al contacto y reserva.
- 2 Para el éclair, calienta agua, sal y mantequilla. Cuando esté a punto de hervir, agrega la harina de golpe y trabaja hasta obtener una masa sin grumos y que se desprege de las paredes.
- 3 Coloca la mezcla anterior en la batidora con la paleta y trabaja por unos minutos hasta que esté tibia. Ve agregando los huevos uno a uno, cuidando no sobre batir. Coloca la preparación en una manga con duya amplia rizada.
- 4 Forma los éclairs sobre una charola con tapete de silicón, dejando suficiente espacio entre uno y otro.
- 5 Hornea a 210 grados por 10 minutos y después a 160 grados por 15 minutos.
- 6 Rellena los éclairs por la parte de abajo con el ganache realizado previamente.
- 7 Para decorar, derrite la mitad del resto del ganache hasta tener una consistencia líquida. Cubre la parte de arriba de los éclairs. Coloca almendra caramelizada troceada.
- 8 Monta el resto del ganache y colócalo en una manga con duya rizada pequeña. Decora los éclairs con un espiral de ganache montado.

PARA QUE
TUS PLATILLOS
lo tengan todo



IMAGEN ILUSTRATIVA





ENCHILADAS



25 minutos



6 porciones

INGREDIENTES

- 15 pzas. Tortilla de maíz
- 350 g Molida de res
- 200 g Cebolla blanca
- 700 ml Salsa verde
- 100 ml NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 100 g Queso panela
- 100 ml Aceite vegetal

PROCEDIMIENTO

- 1 En una sartén grande, calienta un poco de aceite vegetal a fuego medio. Agrega la cebolla picada y cocina hasta que esté dorada y fragante.
- 2 Agrega la carne molida de res a la sartén y cocina hasta que esté bien cocida y dorada. Asegúrate de deshacer cualquier grumo de carne mientras se cocina.
- 3 Agrega sal y pimienta al gusto, así como cualquier otra especia o condimento que desees agregar a la carne molida. Mezcla bien y cocina por unos minutos más. Retira la sartén del fuego y reserva.
- 4 Calienta las tortillas de maíz en un comal o en una sartén caliente para que sean más flexibles y fáciles de enrollar.
- 5 Coloca una porción de la carne molida en el centro de cada tortilla y enróllala firmemente. Repite este paso con todas las tortillas.
- 6 Vierte salsa verde sobre el producto ya formado.
- 7 Espolvorea queso panela rallado o coloca cubos de queso panela sobre las enchiladas.
- 8 Decora con NESTLÉ® MEDIA CREMA y cebolla por encima.

PARA QUE
TUS PLATILLOS

lo tengan todo.



*IMAGEN ILUSTRATIVA



ENCHILADAS SUIZAS



30 minutos



10 porciones

INGREDIENTES

- 15 g Sal
- 500 ml NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 500 g Tomate verde
- 250 g Cebolla
- 50 g Ajo
- 100 g Cilantro
- 1 lt Agua
- 2 kg Tortilla
- 800 g Queso manchego
- 1 kg Pechuga de pollo cocida

PROCEDIMIENTO

- 1 En una licuadora, agrega los tomates verdes, la cebolla, el ajo, el cilantro y el agua. Licúa hasta obtener una salsa suave. Agrega sal al gusto y reserva.
- 2 En una sartén grande, calienta un poco de aceite vegetal a fuego medio. Agrega la salsa verde y cocina

durante unos minutos hasta que hierva y se espese ligeramente. Retira la salsa del fuego y reserva.

- 3 En otra sartén, calienta un poco de aceite vegetal a fuego medio-alto. Pasa cada tortilla por el aceite caliente durante unos segundos para ablandarla. Retira y coloca en un plato.
- 4 Toma una tortilla ablandada y coloca una porción de pollo desmenuzado en el centro. Enróllala, repite este paso con todas las tortillas.
- 5 Vierte la salsa verde sobre las enchiladas, asegurándote de cubrirlas por completo. Espolvorea queso manchego rallado sobre las enchiladas.
- 6 Cubre la fuente con papel de aluminio y hornea a 180°C (350°F) durante aproximadamente 15-20 minutos, o hasta que el queso se haya derretido y las enchiladas estén calientes.
- 7 Retira las enchiladas del horno y sirve caliente. Agrega una cucharada de NESTLÉ® MEDIA CREMA sobre cada enchilada antes de servir.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.

IMAGEN ILUSTRATIVA





ENFRIJOLADAS AL GUAJILLO



30 minutos



10 porciones

INGREDIENTES

- 15 g Sal
- 50 ml NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 500 g Tomate
- 20 pzas. Chile guajillo
- 1 kg Frijoles negros cocidos
- 700 ml Agua
- 300 g Queso Cotija
- 50 g Cebolla
- 25 g Ajo
- 1 kg Tortillas
- 1 pza. Pechuga de Pollo

PROCEDIMIENTO

- 1 En una licuadora, agrega tomates, chiles guajillo (previamente remojados y sin semillas), frijoles negros cocidos y agua. Licúa hasta obtener una salsa suave. Agrega sal al gusto y reserva.
- 2 En una sartén grande, calienta un poco de aceite

vegetal a fuego medio. Agrega la cebolla picada y el ajo picado, y cocina hasta que estén dorados y fragantes.

- 3 Agrega la salsa de frijoles a la sartén y cocina durante unos minutos hasta que hierva y se espese ligeramente. Retira la salsa del fuego y reserva.
- 4 En otra sartén, calienta un poco de aceite vegetal a fuego medio-alto. Pasa cada tortilla por el aceite caliente durante unos segundos para ablandarla. Retira y coloca en un plato.
- 5 Toma una tortilla ablandada y sumérgela en la salsa de frijoles, asegurándote de cubrirla por ambos lados. Colócala en un plato.
- 6 Repite este paso con todas las tortillas, apilándolas una encima de la otra.
- 7 Agrega una cucharada de NESTLÉ® MEDIA CREMA sobre cada tortilla y espolvorea queso cotija desmenuzado.
- 8 Sirve las enfrijoladas calientes. Puedes decorar con más queso cotija y agregar cebolla picada y cilantro fresco por encima.

PARA QUE
TUS PLATILLOS

lo tengan todo.





MUFFIN MORAS



90 minutos



10 porciones

INGREDIENTES

- 175 g Harina
- 125 g Mantequilla
- 225 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 170 g Azúcar
- 150 g Huevo
- 5 g Polvo para hornear
- 10 g Vainilla
- 100 g Mora azul

PROCEDIMIENTO

- 1** Acrema mantequilla con azúcar. Agrega los huevos uno a uno.
- 2** Agrega harina y polvo para hornear previamente cernidos, después agrega vainilla y NESTLÉ® MEDIA CREMA, cuida de no sobre batir. Agrega las moras solo hasta integrar.
- 3** Para el crumble mezcla harina con azúcar y agrega la mantequilla fría en cubos. Trabaja hasta tener una mezcla arenosa.
- 4** Vierte la mezcla en molde de muffin con capacillos, coloca una cucharada de crumble en la parte de arriba. Hornea a 180°C por 15 minutos o hasta que estén cocidos.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA





PALETAS HELADAS DE FRUTOS ROJOS



15 minutos



5 porciones

INGREDIENTES

- 200 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 60 g Fresa
- 60 g Blueberries
- 60 g Zarzamora
- 50 g Azúcar
- 5 ml Jugo de Limón

PROCEDIMIENTO

- 1 Llevar los frutos rojos a una sartén a fuego medio-bajo, con el azúcar .
- 2 Agregar el jugo de limón y calentar hasta que las frutas hayan soltado su jugo.
- 3 Para obtener una mejor consistencia licuar todo e incorporar **NESTLÉ® MEDIA CREMA**.
- 4 Pasar la mezcla a un molde de paletas y congelar durante 2 horas.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.





PAPAS GAJO



40 minutos



10 porciones

INGREDIENTES

- 300 g Media Crema Nestlé®
- 20 g Ajo en polvo
- 20 g Cebolla en polvo
- 15 g Paprika
- 300 ml Aceite de oliva
- 1 kg Papa blanca
- 300 g Mayonesa
- 5 pzas. Limón
- 2 g Eneldo
- 2 g Perejil
- 10 g Sal fina
- 10 g Pimienta molida

PROCEDIMIENTO

- 1 Cortar papa en gajo y reservar en agua para evitar que se oxide.
- 2 Calentar agua, agregar sal y pre cocer las papas por 3 minutos y reservar.
- 3 Mezclar los secos (harina, ajo, cebolla y paprika)
- 4 Secar las papas y pasarlas por el aceite de oliva, posteriormente por la mezcla de secos y reservar.
- 5 Colocar las papas en la freidora de aire por 20 minutos a 200°C
- 6 Picar finamente eneldo y perejil
- 7 Realizar aderezo, mezclando mayonesa, Media Crema Nestlé®, jugo de limón, eneldo, perejil, sal y pimienta.
- 8 Servir las papas y bañarlas con el aderezo.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todos.





PASTA CON CAMARONES



45 minutos



2 porciones

INGREDIENTES

- 300 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 120 g Fusilli
- 30 g Cebolla
- 100 g Camarones
- 30 g Queso Gruyere
- 7 g Pimienta
- 15 g Mantequilla

PROCEDIMIENTO

- 1 En una olla con agua hirviendo, cocer la pasta durante 11 minutos.
- 2 Picar cebolla finamente.
- 3 Pelar y limpiar camarones.
- 4 Derretir mantequilla y sofreír cebolla.
- 5 Agregar camarones y cocinar, una vez que estén bien cocidos. Retirar
- 6 Añadir la NESTLÉ® MEDIA CREMA, sazonar con sal y pimienta.
- 7 Agregar pasta e integrar todo, dejar cocer por 5 minutos.
- 8 Rallar queso gruyere.
- 9 Integrar a la pasta queso y camarones.
- 10 Servir y decorar.

PARA QUE
TUS PLATILLOS

lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA





RISSOTO DE COLIFLOR



30 minutos



2 porciones

INGREDIENTES

- 40 g Cebolla blanca
- 2 pzas. Dientes de ajo
- 100 g Champiñones
- 10 g Aceite de maíz
- 1 pza. Hoja de laurel
- 3 g Pimienta negra molida
- 3 g Sal fina
- 300 g Coliflor
- 60 g CEREVITA®
- 500 ml Agua
- 50 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 35 g Queso parmesano

PROCEDIMIENTO

- 1 Picar cebolla y ajo finamente, Reservar.
- 2 Cortar el champiñón en cubos medianos. Reservar.
- 3 Saltear la cebolla, el ajo y el aceite. Agregar el champiñón y la hoja de laurel hasta que tome color. Salpimentar.
- 4 Cortar la coliflor en brotes pequeño y cocer en la CEREVITA® hidratada hasta secar y reservar.
- 5 Incorporar la coliflor, los champiñones, la NESTLÉ® MEDIA CREMA y 30 g de queso parmesano.
- 6 Mover hasta incorporar y dar la consistencia cremosa. Terminar de sazonar.
- 7 Servir caliente y terminar con los 5 g, De queso parmesano.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todos.



Nestlé
Mmmedia
Crema



Producto Institucional - Destinado a restaurantes, servicios de catering y similares; producto no destinado al consumidor final.
CONTENIDO NETO 1 L (969 g)
MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA,
HOMOGENEIZADA Y
ULTRAPASTEURIZADA





TACOS DE FIDEO



30 minutos



10 porciones

INGREDIENTES

- 10 g Sal
- 50 g NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 1 kg Pulpa negra
- 1,5 kg Fideos
- 10 pzas. Jitomate
- 200 g Cebolla blanca
- 20 g Ajo
- 600 g Agua
- 10 pzas. piezas Chile ancho
- 10 g Manteca de cerdo
- 1 kg Tortillas

PROCEDIMIENTO

- 1 En una licuadora agregamos jitomate, cebolla, ajo, chile ancho previamente hidratado, sal y agua, ya licuado reservamos.
- 2 En un sartén agregar 5 gramos de manteca de cerdo y calentar, ya caliente agregar los fideos y dorar.
- 3 Ya dorados los fideos agregar lo que licuamos y sal pimentar a punto de sal y hervir por 10 minutos.
- 4 Calentar sartén con el resto de la manteca y dorar la carne, sal pimentar a punto de sal y reservar.
- 5 Calentar las tortillas y rellenar con fideos, servir y acompañar con la carne y decorar los tacos con un poco de NESTLÉ® MEDIA CREMA.

PARA QUE
TUS PLATILLOS
lo tengan todos.



IMAGEN ILUSTRATIVA



Producto Institucional - Destinado a restaurantes, servicios de banquetes y similares; producto no destinado a consumo final.
CONTENIDO NETO 1 L (969 g)
MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA,
HOMOGENEIZADA Y
ULTRAPASTEURIZADA





TRUFAS



? minutos



10 porciones

INGREDIENTES

- 400 ml NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 400 g Callets®
- 50 g Coco rallado tostado
- 50 g Sprinkles de colores
- 50 g Cocoa Alcalina Nestlé®

PROCEDIMIENTO

- 1** Para el ganache calienta **NESTLÉ® MEDIA CREMA** a fuego bajo hasta antes de hervir. Mezcla con **CALLETS® SEMI AMARGO**, reposa por unos minutos y mezcla hasta obtener una mezcla homogénea. Tapa con película plástica al contacto y refrigera.
- 2** Hacer porciones de 20 gramos y dar forma de trufas.
- 3** Divídelas en 3 partes y pasa cada una por coco rallado tostado, sprinkles de colores y **COCOA NESTLÉ®**.

**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.

IMAGEN ILUSTRATIVA





**PARA QUE
TUS PLATILLOS**
lo tengan todo.



IMAGEN ILUSTRATIVA



Producto Institucional - Destinado a restaurantes, servicios de banquetes y similares; producto no destinado a consumidor final.

CONTENIDO NETO 1 L (969 g)

**MEDIA CREMA DE LECHE DE VACA,
HOMOGENEIZADA Y
ULTRAPASTEURIZADA**

CONOCE
RECETAS
CON ESTE
PRODUCTO



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.

MEDIA CREMA NESTLÉ®, 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

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

