



# Recetario





# Gelatina Tres Leches



45 MINUTOS



10 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 800 g LA LECHERA® Tres Leches
- 150 ml Agua
- 30 g Grenetina
- 200 g Rompopo

## PROCEDIMIENTO

- 1 Hidratar la grenetina con el agua, reservar.
- 2 En un bowl agregar LA LECHERA® Tres Leches, y el rompopo, remover hasta integrar.
- 3 Fundir la grenetina previamente hidratada.
- 4 Templar con la mezcla anterior y agregar moviendo hasta integrar perfectamente.
- 5 Verter en un molde para gelatina y refrigerar al menos 2 horas.
- 6 Desmoldar y servir.





# Arroz con leche



45 MINUTOS



3 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 1, 4 L LA LECHERA® Tres Leches
- 750 ml Agua
- 200 g Arroz
- 1 pza Raja de Canela

## PROCEDIMIENTO

- 1 Mezclar 400 ml de agua con 400 ml de LA LECHERA® Tres Leches.
- 2 Colocar la mezcla anterior en un cazo conico y agregar el arroz, calentar a fuego medio sin dejar de mover hasta que el arroz esté cocido.
- 3 Agregar el resto de LA LECHERA® Tres Leches y la canela.
- 4 Continuar a fuego medio hasta que hierva sin dejar de mover.
- 5 Retirar del fuego, cubrir con plastico film a piel, dejar enfriar.
- 6 Servir



IMAGEN ILUSTRATIVA





# Crema Brulee



45 MINUTOS



3 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 500 g LA LECHERA® Tres Leches
- 120 g Yemas
- 50 g Azúcar

## PROCEDIMIENTO

- 1 En un cazo cónico calentar a fuego medio LA LECHERA® Tres Leches a 50 °C.
- 2 Agregar las yemas previamente templadas y mover constantemente hasta llegar a 82 °C.
- 3 Verter en ramequin y hornear a 150 °C por 70 minutos.
- 4 Dejar enfriar, espolvorear con el azúcar y con ayuda de un soplete caramelizar la superficie.
- 5 Servir.



IMAGEN ILUSTRATIVA



# Panna Cotta



45 MINUTOS



4 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 500 g LA LECHERA® Tres Leches
- 500 g NESTLÉ® Media Crema
- 140 g Agua
- 28 g Grenetina
- 200 g Mermelada de chabacano

## PROCEDIMIENTO

- 1 Hidratar la grenetina con el agua, reservar.
- 2 En un cazo cónico colocar la NESTLÉ® Media Crema, LA LECHERA® Tres Leches, calentar a fuego medio hasta 80 °C.
- 3 Retirar del fuego y agregar la grenetina previamente hidratada. Incorporar.
- 4 En un vaso agregar 30 gr de mermelada de chabacano, seguido de 75 g de mezcla de panna cotta llevar a refrigeración por 30 min hasta congelar la panna cotta.
- 5 Repetir el paso anterior. Servir.



IMAGEN ILUSTRATIVA





# Crema Pastelera



45 MINUTOS



3 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 900 g LA LECHERA® Tres Leches
- 90 g Fécula de maíz
- 15 g Mantequilla

## PROCEDIMIENTO

- 1 Hidratar la fécula de maíz con 100 ml de LA LECHERA® Tres Leches, reservar.
- 2 En un cazo cónico calentar a fuego medio el resto de LA LECHERA® Tres Leches, hasta primer hervor.
- 3 Agregar la fécula hidratada, sin dejar de mover hasta espesar.
- 4 Verter en un bowl y cubrir con plástico film a piel, dejar enfriar.
- 5 Colocar en una manga pastelera con duya y decorar.



IMAGEN ILUSTRATIVA



# Jarabe



45 MINUTOS



4 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 900 g LA LECHERA® Tres Leches
- 10 g Fécula de maíz

## PROCEDIMIENTO

- 1 Hidratar la fécula de maíz con 30 ml de LA LECHERA® Tres Leches, reservar.
- 2 En un cazo cónico calentar a fuego medio el resto de LA LECHERA® Tres Leches, hasta primer hervor.
- 3 Agregar la fécula hidratada, sin dejar de mover hasta primer hervor.
- 4 Retirar de fuego, dejar enfriar colocando plástico film a piel.
- 5 Colocar en un vaso dosificador, aplicar sobre los churros.



IMAGEN ILUSTRATIVA





# Malteada



45 MINUTOS



4 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 1 kg LA LECHERA® Tres Leches
- 30 g NESTLÉ® Leche en Polvo
- 300 g Agua
- 250 g Helado de fresa
- 10 g Cereza
- 80 g Crema batida

## PROCEDIMIENTO

- 1 En un vaso de licuadora agregar LA LECHERA® Tres Leches, NESTLÉ® Leche en Polvo el agua y el helado.
- 2 Licuar hasta integrar perfectamente.
- 3 Servir en vaso y decorar con crema batida y cereza.



IMAGEN ILUSTRATIVA





# Frappe de Matcha



45 MINUTOS



4 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 500 g LA LECHERA® Tres Leches
- 500 g MATCHA NATURE ´S HEART®
- 140 g Hielo

## PROCEDIMIENTO

- 1 En un vaso de licuadora agregar LA LECHERA® Tres Leches, MATCHA NATURE ´S HEART® y el hielo.
- 2 Licuar hasta obtener una consistencia de frappe.
- 3 Servir en un vaso.



IMAGEN ILUSTRATIVA





# Rompope



45 MINUTOS



3 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 500 g LA LECHERA® Tres Leches
- 120 g Yemas
- 50 g Aguardiente
- 200 g Rompope

## PROCEDIMIENTO

- 1 En un cazo cónico calentar a fuego medio LA LECHERA® Tres Leches hasta llegar a una temperatura de 50°C.
- 2 Adicionar las yemas y mover constantemente hasta llegar a 82°C. Retirar del fuego.
- 3 Dejar enfriar cubriendo con plástico film a piel.
- 4 Agregar el aguardiente e incorporar perfectamente.
- 5 Servir.



IMAGEN ILUSTRATIVA





# Natilla



45 MINUTOS



3 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 900 g LA LECHERA® Tres Leches
- 40 g Fécula de maíz

## PROCEDIMIENTO

- 1 Hidratar la fécula de maíz con 50 ml de LA LECHERA® Tres Leches, reservar.
- 2 En un cazo cónico calentar a fuego medio el resto de LA LECHERA® Tres Leches, hasta primer hervor.
- 3 Agregar la fécula hidratada, sin dejar de mover hasta primer hervor.
- 4 Retirar de fuego, dejar enfriar colocando plástico film a piel.
- 5 Servir en vaso y decorar.



IMAGEN ILUSTRATIVA

# Conoce más...

