

UNA NAVIDAD
PARA
Compartir
MOMENTOS



UNA NAVIDAD
PARA
Compartir
MOMENTOS



Tarticos rellenos de Pollo*
Sorpresita en Platano Maduro*
Empanadas de Berenjenas*
Queso con Nueces y Pimiento
Cóctel de Berenjenas

Pechuga de Pollo rellena de Moro de Guandules*
Risotto de Vegetales*
Pasteles en Hoja con tope Berenjena a La Crema*
Pastel de Pera con Caramelo de Manzana*

Ponche de Ciruela*
Ponche de Coco y Jengibre*
Ponche Auyama y Coco*
Ponche de Chocolate y Menta*

***NUEVAS RECETAS**



Tarticos Rellenos De Pollo

1.5 Libras Pechuga de Pollo (sudada con 1 cucharada de Sazón Naturísimo MAGGI y 2 tazas de agua)

2 Cucharadas grandes Mantequilla

1/4 Taza Cebolla Blanca (rallada)

1/4 Taza Pimiento Morron, rojo (picadito)

8 Onzas Queso Crema

1 Lata Leche Evaporada Carnation® 145G

5 Unidades Tortillas (ó 20 unidades de tarticos)

- En una sartén lleva la fuego la mantequilla, saltea la cebolla y el pimiento, agrega el queso, la pechuga y la Leche Evaporada Carnation®.
- Mezcla hasta unificar bien, retira del fuego, deja refrescar, rellena los tartáricos con la mezcla, lleva al horno precalentado a 350°F por 10 minutos.
- Pasado el tiempo, retira del horno, deja refrescar y sirve.



Sorpresita en Plátano Maduro

2 Unidades Plátano Maduro

1 Tableta Caldo de Gallina Mi Sabor Maggi®

1 Taza Queso Mozzarella (cortado en cuadritos)

1/4 Lata Leche Evaporada Carnation® Queso 145G

1/4 Taza Queso Parmesano (rallado)

1/2 Taza Pan Rallado

- Hervir los plátanos maduros con Caldo de Gallina Mi Sabor Maggi®, luego majar y agregar la Leche Evaporada Carnation® Queso, reserve.
- Cortar el queso mozzarella en cuadros pequeños.
- Con la masa reservada del plátano, formar bolitas y rellenar con cuadrillo del queso mozzarella.
- Empanizar: En la mantequilla derretida pasar las bolitas, por el queso parmesano rallado y el panko, colocar en una bandeja de horno engrasada.
- Llevar al horno hasta dorar. Y servir a su gusto

Empanadas de Berenjenas



3 1/2 Tazas Harina Blanca
1 Cucharadita Polvo de Hornear
1 Cucharadita Sal
1 Cucharada grande Azúcar
1 Barra Mantequilla
2 Unidades Yema de Huevo

1 Lata Leche Evaporada Carnation® 145G

2 Cucharadas grandes Aceite de Oliva
1 Cucharadita Ajo (Majado)

1 Taza Cebolla Blanca (picadita)
1 Taza Tomate (Picadito)
2 Tazas Berenjenas (Peladas y picadas)
2 Cucharadas grandes Aceitunas (Picadita)
1 Cucharadita Orégano
1 Tableta Caldo de Gallina Mi Sabor Maggi®
2 Cucharadas grandes Albahaca Fresca
1 Taza Queso Mozzarella (Rallado)

- Cierne la harina, el polvo para hornear, el azúcar y la sal. Agrega la mantequilla, mezcla bien. Une la Leche Evaporada Carnation® y las yemas e incorpora a la mezcla anterior, unifica bien y deja reposar por 20 minutos.
- En una sartén lleva el aceite, sofríe por 3 minutos el ajo, la cebolla y las berenjenas, cocina por 5 minutos, añade el Sazón Completo MAGGI®, las aceitunas y los tomates, mezcla bien, retira del fuego, deja refrescar.
- Agrega el queso y la albahaca, mezcla bien. Reserva. En una superficie plana y enharinada bolilla la masa, forma redondeles, en un extremo de cada círculo, coloca una cucharada del relleno, humedece con agua los bordes, dobla el extremo, presiona con un tenedor. Frie en abundante aceite caliente.

Queso con Nueces y Pimiento

1 Libra Queso Crema tipo San Juan

2/3 container Leche Evaporada Carnation® 145G

1 1/2 Cucharada grande Sazón Completo Maggi®

1/2 Taza Pimiento Morron, rojo, asado y picadito

1/2 Taza Nuez trituradas

- Mezcla todos los ingredientes, cubre un molde con papel transparente, vierte la mezcla, moldea, lleva a la nevera por 1 hora.
- Pasado el tiempo, retira de la nevera, desmolda y sirve.



Cóctel de Berenjenas

3 Libras Berenjenas Cortadas en ruedas

1/2 Taza Aceite de Oliva

1 1/4 Cucharadita Sal de Mesa

1/4 Cucharadita Pimienta Negra Molida

3 Unidades Ajo Majadados

1 Unidad Pimiento Morron, rojo asado y picado

1/4 Taza Albahaca fresca picadita

1 Cucharada grande Tomillo Fresco

1 Taza Ricotta

1 Cucharadita Maicena

1 Lata Leche Evaporada Carnation® Light 310G

- Mezcle 1/4 taza de aceite de oliva con 1/4 cucharadita de sal y la pimienta, unte bien las berenjenas con esta mezcla, colóquelas en una bandeja para hornear y áselas en el horno previamente precalentado a 400°F por 35 minutos.
- Pasado el tiempo, retire las berenjenas del horno y reserve.
- En el resto del aceite saltee el ajo, el pimiento rojo asado, la albahaca, el tomillo y el queso ricotta, deje cocinar por 5 minutos, incorpore la fécula de maíz disuelta en la Leche Evaporada Carnation® Light y el resto de la sal, cocine hasta que la salsa espese. Sirva con las berenjenas.

Pechuga De Pollo Rellena De Moro De Guandules

1 1/2 Taza Agua

2 Libras Pechuga de Pollo

1 Cucharada grande Sazón Completo Maggi®

1 Unidad Leche Evaporada Carnation UHT 300ml

0 1/2 Cucharada grande Harina Blanca

0 1/4 Cucharadita Nuez Moscada

1 Tableta Caldo de Gallina Mi Sabor Maggi®

1/2 Taza Guandules Verdes

1 Unidad Ajo (Majados)

1/2 Manojó Cilantrico

1/4 Unidad Ají Cubanela

1 Cucharada grande Aceite de Canola

1 Taza Arroz largo



- Lleva al fuego el agua, disuelve las tabletas de Caldo de Gallina Mi Sabor Maggi®, agrega los guandules, el ajo, el cilantrico, el ají y el aceite.
- Cuando rompa el hervor, añade el arroz, cocina hasta secar todo el líquido. Tapa y cocina a fuego lento por 20 minutos. Pasado el tiempo, retira del fuego y sirve.
- Sazona las pechugas con el Sazón Completo Maggi®. Rellena con el moro, reserva.
- Lleva al fuego los ingredientes de la salsa cocina sin dejar de mover hasta espesar, reserva.
- Cocina las pechugas en una sartén previamente engrasada con el aceite, hasta que estén cocidas.
- Retira de la sartén, deja refrescar, corta en rodajas y sirve con la salsa reservada.



¿Prefieres una carnita de cerdo?
Prepara un delicioso Lomo de Cerdo
relleno de Jamón y Queso Mozzarella

[BUSCA LA RECETA AQUÍ](#)

Risotto de Vegetales

1 Taza Arroz largo

2 Cucharadas grandes Aceite de Oliva

2 Unidades Ajo majado

1/2 Taza Cebolla Blanca picadita

1/2 Taza Hongos rebanados

1 Hoja Hoja de Laurel

1/2 Taza Apio picadito

1 Taza Zanahorias picadita

1 Tableta Caldo de Gallina Mi Sabor Maggi® disuelta en 3 tazas de agua caliente

1 Lata Leche Evaporada Carnation® Light 310G

2 Cucharadas grandes Queso Parmesano rallado

2 Cucharadas grandes Vino Blanco

- En el aceite sofríe el ajo y la cebolla por tres minutos, añade el arroz, los hongos, la hoja de laurel, el apio y la zanahoria, continua sofriendo por 10 minutos o hasta que el arroz este blando añadiendo el Caldo De Gallina Mi Sabor Maggi® poco a poco moviendo de vez en cuando.
- Pasado el tiempo vierte la Leche Evaporada Carnation® Light, el queso y el vino, deja cocinar por cinco minutos más, retira del fuego y sirve.



Pasteles en hoja con tope berenjena a la crema

1 1/2 Tazas Aceite De Girasol
12 Gramos Platano Verde (Pelados)
6 Gramos Guineo (Pelado)
2.5 Libras Yautía (Pelada)
2 Onzas Naranja Agria
3 Latas Leche Evaporada Carnation® 315g
30 Gramos Sazon Completo
2 Cucharadas grandes Mantequilla

2 Unidades Ajo (Majados)
1/2 Taza Cebolla Blanca (Picadita)
1 Lata Leche Evaporada Carnation® Queso 310G
2 Tabletas Caldo De Gallina Mi Sabor Maggi®
4 Unidades Berenjenas (Peladas y picaditas)
1/4 Cucharadita Nuez Moscada (Rallada)
1 Taza Queso Mozzarella (Rallado)



- Lleva al fuego el aceite junto con la bija, deja calentar hasta que la bija suelte el color, retira del fuego y reserva. Aparte mezcla los víveres con el agrio de naranja, la Leche Evaporada Carnation®, el Sazón Completo Maggi® y el aceite con la bija, mezcla hasta unificar bien.
- Lleva al fuego la mantequilla, sofríe el ajo, la cebolla y la tocineta hasta dorar, agrega las berenjenas, cocina hasta que estén blandas.
- Vierte la Leche Evaporada Carnation® Queso, la nuez moscad y la tableta de Caldo de Gallina Maggi® Mi Sabor, mezcla bien cocina hasta que tome la consistencia deseada. Retira del fuego añade el queso, sirve con los pasteles.





Pastel de Pera con Caramelo de Manzana

2 Tazas Jugo de Manzana
1 Ramita Canela
2 Unidades Clavos Dulces
6 Unidades Peras
1 Taza Azúcar
1/2 Barra Mantequilla
1/2 Taza Aceite de Girasol
1/3 Taza Leche Evaporada Carnation® 145G
1 Taza Azúcar
1/2 Cucharadita Sal
3 Unidades Huevo entero
2 Tazas Harina Blanca
1 Cucharada grande Polvo de Hornear
2 Cucharadas grandes Amaretto
1/4 Taza Almendra Tostada

- En una olla, lleva al fuego el jugo, la canela, los clavos, las peras y la mantequilla. Cocina hasta que las peras estén cocidas y el líquido se haya convertido en almíbar, retira del fuego, vierte el almíbar en un molde, decora con las peras, deja refrescar, lleva al frízer por 15 minutos.
- En un bowl, mezcla el aceite, la Leche Evaporada Carnation®, el azúcar, los huevos, reserva. Añade la harina, la sal el polvo para hornear, previamente cernida y el amaretto, mezcla bien. Vierte esta mezcla dentro del molde con las peras, coloca las almendras por encima. Lleva al horno, precalentado a 350°F por 35 minutos o hasta que al introducir un cuchillo este salga limpio. Retira del fuego, deja refrescar, desmola y sirve.

Ponche de Ciruela

2 Latas Leche Evaporada Carnation® 315g

1 Lata Leche Condensada La Lechera® 405g

1 1/2 Cucharaditas Nuez Moscada (Molida)

1/4 Cucharadita Sal

2 Unidades Yema de Huevo

1 Cucharadita Extracto de Vainilla

1 Taza Brandy

1 Taza Ciruelas Pasas

- En una olla lleva al fuego las latas de Leche Evaporada Carnation®, la Lata de Leche Condensada La Lechera®, la nuez moscada y la sal. Mezcla hasta unificar bien, retira del fuego, deja refrescar, rellena los tartáricos con la mezcla, lleva al horno precalentado a 350°F por 10 minutos. Pasado el tiempo, retira del horno, deja refrescar y sirve.
- Cuando rompa el hervor, añade las yemas.
- Continúa cocinando sin dejar de mover hasta espesar. Retira del fuego.
- Deja refrescar, vierte el ron y las ciruelas, licua por tres minutos, cuela, lleva a la nevera hasta enfriar. Sirve.



Ponche de Coco y Jengibre

1 Lata Leche Evaporada Carnation® 315g

1 Lata Leche Condensada LA LECHERA® 405g

1 Cucharadita Canela En Polvo

2 Cucharadas grandes Jengibre (Rallado)

1 Cucharadita Nuez Moscada (Rallada)

2 Tazas Leche De Coco

1 Taza Ron

2 Unidades Yema De Huevo

- Lleva al fuego los primeros 7 ingredientes, cuando rompa el hervor retira del fuego, deja refrescar.
- Añade el ron, mezcla y sirve frío.



Ponche Auyama Y Coco

1 1/2 Taza Leche De Coco

1 Taza Auyama (Pelada, picada y hervida con sal y canela)

1 Unidad Leche Evaporada Carnation UHT 300ml

1/2 Cucharadita Sal

2 Unidades Yema de Huevo

1 Lata Leche Condensada La Lechera® 183gr

2 Ramitas Canela

1 Cucharadita Nuez Moscada

1 Taza Brandy

- Licua la leche de coco, la auyama junto con la Leche Evaporada Carnation®, la sal y las yemas, cuela.
- Vierte en una olla, lleva al fuego, añade la Leche Condensada La Lechera®, la canela y la nuez moscada, cocina sin dejar de mover hasta espesar, retira del fuego, deja enfriar. Vierte el brandy, lleva a la nevera hasta el momento de servir.

Ponche De Chocolate Y Menta*

1 Lata Leche Evaporada Carnation® 315g

1 Lata Leche Condensada La Lechera® 405g

1 Cucharadita Canela En Polvo

2 Cucharadas grandes Jengibre (Rallado)

1 Cucharadita Nuez Moscada (Rallada)

2 Tazas Leche De Coco

1 Taza Ron

2 Unidades Yema De Huevo

- Lleva al fuego los primeros 7 ingredientes, cuando rompa el hervor retira del fuego, deja refrescar.
- Añade el ron, mezcla y sirve frío.



¿Quieres más recetas de
cremosos ponches con Carnation®?

BUSCALAS AQUÍ



FELIZ NAVIDAD
TE DESEA

