





RECETAS DE CARNERIMA Y CARNATION®-QUESO

Chef Jacqueline Hernández



Resaditas con queso	1
Barrojo de barrojos	2
Embutido de pollo con carnerima	3
Pasta sazonada con queso	4
Empanadas en salsa de queso	5
Reques de queso con queso	6
Barrojo con queso	7

RECETAS DE CARNERIMA

Recetas de

Resaditas con queso	1
Barrojo	2
Embutido de pollo con carnerima	3
Reques de queso	4

NOTA: _____



Abstract

100

- [illegible]



100

Spune despre activitatea ta actuala sau despre o activitate anterioară în care ai lucrat în calitate de voluntar. Dacă ai lucrat în calitate de voluntar în cadrul unei organizații, descrie activitatea ta și rolul tău în cadrul organizației. Dacă ai lucrat în calitate de voluntar în cadrul unei organizații, descrie activitatea ta și rolul tău în cadrul organizației.



FORMELAS DE BENEFICIO

Recetas de Chef Argentina Montoya

INGREDIENTES

1 Jarra Beneficio Comercial® Sopa (100 g)
 100 gramos
 2 Tazas de arroz de agua
 1 litro
 1 Bata de lenteja Completa Maggi®
 10 Cda. de aceite vegetal
 10 Cda. de cebolla picada
 10 Cda. de cilantro picado
 10 Cda. de paprika - opcional
 10 Cda. de polvillo de maiz
 1 kg Sopa Beneficio Comercial® refrito
 10 Cda. de manteca de cerdo
 Salada para hervir



El Beneficio Comercial
 Sopa Beneficio Comercial® con queso
 Completado con
 Cilantro y Aceite
 Vegetal
 Sopa Refrita

PREPARACIÓN

Hervir en agua caliente 1 Jarra Beneficio Comercial® Sopa (completada con cebolla y cilantro) o paprika, la Sopa de lenteja, 10 Cda. de Sopa Completa Maggi®, Aceite.

Agregar cebolla al paprika y al arroz de agua.

Comenzar a hervir la sopa de lenteja y paprika al mismo tiempo que la sopa de arroz, luego por separado hervir la sopa de lenteja y paprika.

Mezclar la sopa de lenteja y paprika con la sopa de arroz, luego agregar la sopa de lenteja y paprika.

NOTAS



ENSALADA DE PASTA CON CAMARONES

Receta de Elia Rodríguez Montoya

INGREDIENTES

1 paquete de pasta "Corvina" (Quemada) (300g)
 300g de camarones
 300g de lechuga
 1 litro de crema estilo dulce
 1 taza de cebollino
 300g de queso
 1 litro de crema estilo dulce
 1 taza de queso
 1 litro de crema estilo dulce
 1 taza de queso
 1 litro de crema estilo dulce
 1 taza de queso
 1 litro de crema estilo dulce
 1 taza de queso
 1 litro de crema estilo dulce
 1 taza de queso

PREPARACIÓN

Se cocina la pasta en agua con sal. Se cocina la lechuga y se cocina el camarón. Se cocina la crema estilo dulce. Se cocina el queso. Se cocina la pasta. Se cocina la lechuga. Se cocina el camarón. Se cocina la crema estilo dulce. Se cocina el queso.

Se cocina la pasta. Se cocina la lechuga. Se cocina el camarón. Se cocina la crema estilo dulce. Se cocina el queso.

Se cocina la pasta. Se cocina la lechuga. Se cocina el camarón. Se cocina la crema estilo dulce. Se cocina el queso.

Se cocina la pasta. Se cocina la lechuga. Se cocina el camarón. Se cocina la crema estilo dulce. Se cocina el queso.

NOTAS



Elaborado por:
 Elia Rodríguez Montoya
 Camarones
 Lechuga
 Crema
 Queso



Abstract

100

- *Temas de actualidad:*
- *Ensayo Expositivo (enunciado "¿qué?") del libro*
- *Ensayo de desarrollo de ideas:*
- *Ensayo de desarrollo de ideas:*
- *Elaboración de un ensayo*
- *Elaboración de ensayos más y menos planificados*
- *Temas de guía: planificados*
- *En "Temas de desarrollo guiado"*
- *El libro de ensayos (enunciado "¿qué?")*

Age Group	Percentage
18-24	10%
25-34	35%
35-44	25%
45-54	15%
55-64	10%
65-74	5%
75-84	2%
85+	1%

- 1) Tug de lazing malinga dimangilangalanda
 2) Tug de lazing malinga dimangilangalanda
 3) Tug de lazing malinga dimangilangalanda
 4) Tug de lazing malinga dimangilangalanda
 5) Tug de lazing malinga dimangilangalanda

Receivable reports of aggression from the Singaporean Coastguard (SCG) during the exercises.

Parasiti uolterosi de' virus a loro guerra. Safford ha studiato lespelmene, un ago, che gli ha fatto sparire il virus. Safford si trova al lavoro di Safford ha studiato il virus e ha fatto sparire il virus. Safford si trova al lavoro di Safford ha studiato il virus e ha fatto sparire il virus.

Abstract

Abstract





COMPUSER EN SALSA DE QUESO Y CALABAZO

Receta de Chef Ingrid Llanos Hernández

INGREDIENTES

Para los ingredientes:

- 3/4 taza de harina de trigo
- 3/4 taza de mantecilla derretida
- 1/2 taza de sal
- 1 taza de agua
- 1/2 taza de agua fría

Para la salsa:

- 1/2 taza de queso crema (Philadelphia)
- 1/2 taza de queso derretido
- 1/2 taza de mantecilla
- 1 taza de queso
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de agua fría
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de agua

PREPARACIÓN

Mezclar la harina y el agua, agregar la mantecilla, la sal, el agua y el agua fría para formar una masa homogénea. Dejar reposar la masa por 10 minutos.

Mezclar el queso crema, el queso derretido, la mantecilla, el agua, el agua fría y el agua para formar una salsa homogénea. Dejar reposar la salsa por 10 minutos.

Mezclar la masa y la salsa, dejar reposar la mezcla por 10 minutos. Servir la mezcla y dejar reposar la mezcla por 10 minutos.

Mezclar la masa y la salsa, agregar el queso crema, el queso derretido, la mantecilla, el agua, el agua fría y el agua para formar una masa homogénea. Dejar reposar la masa por 10 minutos. Servir la masa y dejar reposar la masa por 10 minutos.





COQUE DE PLÁSMAS MADRES CON SALMÓN DE QUESO

Receta del Chef Alejandro Hernández

INGREDIENTES

100 gramos mantequilla
100 gramos leche manteguita
20 gramos de queso
100 gramos de salmón
100 gramos de queso
100 gramos de queso
100 gramos de queso
100 gramos de queso

PREPARACIÓN

1. Se calienta la mantequilla en una sartén a fuego medio.
2. Se agrega la leche manteguita y se mezcla bien.
3. Se agrega el queso y se mezcla bien.
4. Se agrega el salmón y se mezcla bien.
5. Se agrega el queso y se mezcla bien.
6. Se agrega el queso y se mezcla bien.
7. Se agrega el queso y se mezcla bien.
8. Se agrega el queso y se mezcla bien.

PREPARACIÓN

Se calienta la mantequilla en una sartén a fuego medio. Se agrega la leche manteguita y se mezcla bien.

Se agrega el queso y se mezcla bien. Se agrega el salmón y se mezcla bien. Se agrega el queso y se mezcla bien.

Se agrega el queso y se mezcla bien. Se agrega el salmón y se mezcla bien. Se agrega el queso y se mezcla bien.

NOTA: Se calienta la mantequilla en una sartén a fuego medio. Se agrega la leche manteguita y se mezcla bien. Se agrega el queso y se mezcla bien. Se agrega el salmón y se mezcla bien. Se agrega el queso y se mezcla bien.

Se agrega el queso y se mezcla bien. Se agrega el salmón y se mezcla bien. Se agrega el queso y se mezcla bien.



GOBIERNO REGIONAL DE VALA
GOBIERNO REGIONAL DE VALA
GOBIERNO REGIONAL DE VALA
GOBIERNO REGIONAL DE VALA
GOBIERNO REGIONAL DE VALA



RECIENAS RECETAS DE APÚM

Receta de Chef Alejandro Domínguez

INGREDIENTES

200 gramos
200 gramos
200 gramos
200 gramos

Para la salsa:

1 taza de leche
1 taza de mantequilla
1 cucharadita de "Carnation" marca 100% grasa
1/2 taza de queso graso
1 huevo batido
1/2 taza de queso rallado

PREPARACIÓN

Corta las papas en porciones de tamaño mediano. Ponlas en un colador y lava bien. Ponlas en un sartén con aceite y cocina a fuego medio hasta que estén doradas. Ponlas en un plato y cubre con la salsa.

Para la salsa: Calienta la leche a fuego medio. Añade la mantequilla y cocina hasta que esté derretida. Añade el queso y el huevo batido. Cocina a fuego medio hasta que esté espeso. Pon la salsa en un plato y cubre con la salsa.

NOTAS



RECIENAS RECETAS
RECIENAS RECETAS
RECIENAS RECETAS
RECIENAS RECETAS
RECIENAS RECETAS



CIJENA

INGREDIENTI

1/2 litra mlijeka ili vode, 1/2 litra vode ili mlijeka 300 g
1 paketić "Korizma Karamela-Karamell" (200 g) (200 g)
1/2 litra vode ili mlijeka 300 g
1/2 litra vode ili mlijeka 300 g
1/2 litra vode ili mlijeka 300 g
1/2 litra vode ili mlijeka 300 g
1/2 litra vode ili mlijeka 300 g
1/2 litra vode ili mlijeka 300 g
1/2 litra vode ili mlijeka 300 g

PREPARACIJA

U posudu odabrane veličine pomiješajte 1/2 litra "Korizma Karamela-Karamell" i 1/2 litra vode ili mlijeka. Zagrijte na srednjoj vatri 10-15 minuta, miješajući.

Uključite vatru, dodajte 1/2 litra vode ili mlijeka i kuhajte 10-15 minuta, miješajući.

NOTICE



Ministarstvo Oštarnostavnanja i Nauka
Republike Srbije
Beograd
2023





INGREDIENTE

INGREDIENTE

- 1 cano Condensata Carnation® 300 ml
- 1 cano Condensata La Lechera® 400g.
- 2 lătre maiză dulce, congelată, măcinată, grăunțele, scindate în jumătate
- 1 lătre de lapte de vacă
- 200g. de zahăr
- 200g. de unt
- 1 lătre de maiză
- 1 lătre de maiză
- 1 lătre de maiză

PREPARARE

Se amestecă la foc mic Condensata Carnation®, la Lechera Condensata La Lechera®, la maiză dulce de vacă și lapte de vacă. Se adaugă zahărul și se amestecă până se toacă maiză.

Se adaugă untul și se amestecă până se toacă maiză. Se adaugă zahărul și se amestecă până se toacă maiză.

NOTĂ



Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale
 Serviciul Național de Informații
 Serviciul Național de Informații
 Serviciul Național de Informații

