



MERIENDAS

- Queso con nueces y pimiento
- Fondue en salsa de pizza y salchicha
- Dip de pollo
- Croqueta de pollo
- Paletas de arroz con leche
- Pastelitos Encantadores





20 MINUTOS



15 PORCIONES



FÁCIL

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 rajo, asado y picadito
- 1/2 Taza Nuez trituradas

1

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



45 MINUTOS



12 PORCIONES



FÁCIL

FONDUE EN SALSA DE PIZZA Y SALCHICHA

- 4 Cucharadas grandes Aceite De Oliva
- 4 Unidades Salchicha Italiana
- 1 Taza Cebolla Blanca picadita
- 2 Unidades Ajo majados
- 2 Tabletas Caldo De Gallina Mi Sabor Maggi®
- 1 Lata Leche Evaporada Carnation® Queso 310G
- 2 Latas Tomate Enlatado medianas, triturados
- 1/4 Taza Albahaca Fresca
- 1/2 Taza Zanahorias rallada
- 1 Cucharada grande Orégano
- 1 Libra Queso Mozzarella rallado

1

En el aceite caliente sofreír por tres minutos las salchichas hasta que estén doraditas, incorpora la cebolla y el ajo, cocina por 3 minutos más o hasta la cebolla esté transparente.

2

Agrega los tomates, la albahaca, la zanahoria y el orégano, deja cocinar fuego lento hasta que la salsa tome consistencia espesa, agrega el queso, baja el fuego y servir con pan.



30 MINUTOS



10 PORCIONES



FÁCIL

¿TE QUEDÓ DIP?

Puedes aprovecharlo utilizándolo como relleno para tus sandwich y tortillas.

DIP DE POLLO

- 1 Libra Pechuga De Pollo sudada con 2 tabletas Caldo de Pollo MAGGI® y dos tazas de agua, desmenuzada
- 2 Cucharadas grandes Mantequilla
- 1/4 Taza Cebolla Blanca rallada
- 1 Cucharadita Tomillo En Polvo
- 1/4 Taza Pimiento Morron, Rojo Picadito
- 8 Onzas Queso Crema
- 1 Envase Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml

1

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



60 MINUTOS



30 PORCIONES



FÁCIL

CROQUETAS DE POLLO

- 1 Libra Pechuga De Pollo molida, sudada con 2 tabletas de Caldo de Pollo MAGGI® y 1 taza de Agua
- 2 Cucharadas grandes Mantequilla
- 1/4 Taza Cebolla Blanca rallada
- 1/2 Taza Harina Blanca
- 1 Envase Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml
- 1/4 Cucharadita Nuez Moscada rallada
- 1/4 Cucharadita Pimienta Negra Molida
- 2 Cucharadas grandes Vino Blanco
- 4 Unidades Huevo batidos
- 1 1/2 Taza Pan Rallado

1

En la mantequilla, sofríe por tres minutos la cebolla, añade la harina, la Leche Evaporada CARNATION®, la nuez moscada, la pimienta y el vino, deja cocinar hasta espesar, agrega el pollo, mezcla bien, retira del fuego, deja refrescar.

2

Forma las croquetas, pásalas por los huevos, luego por el pan, fríelas en aceite caliente hasta dorar, retira del fuego, deja escurrir y sirve.



¿AMANTE DEL ARROZ CON LECHE?

No te quedes
sin probar esta
deliciosa
innovación



60 MINUTOS



10 PORCIONES



FÁCIL

PALETAS DE ARROZ CON LECHE

- 18 Tazas Agua
- 1 Taza Arroz Largo
- 1/2 Cucharadita Sal
- 1 Ramita Canela
- 1/4 Cucharadita Nuez Moscada rallada
- 1 Envase Leche Evaporada Carnation UHT 300ml
- 2 Cucharadas grandes Mantequilla
- 3 Cucharadas grandes Pasas (opcional)
- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® 405G.
- 1 Pieza Cáscara de Limón

1

Lleva al fuego el agua junto con el arroz, la sal, la canela y la cáscara de limón, deja cocinar hasta que el arroz esté blando.

2

Añade el envase de Leche Evaporada CARNATION®, la mantequilla, las pasas y la Leche Condensada LA LECHERA®. Continúa la cocción por 10 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Retira del fuego y sirve en vasitos y colocalos en la nevera hasta lograr convertirlos en helado.



100 MINUTOS



20 PORCIONES



FÁCIL

PASTELITOS ENCANTADORES

- 3 1/2 Tazas Harina Blanca
- 1 Cucharadita Polvo De Hornear
- 1 Cucharadita Sazón Completo Maggi®
- 1 Cucharada grande Azúcar
- 2 Unidades Yema De Huevo
- 1 1/2 Barra Mantequilla
- 1/2 Envase Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml®
- 4 Tazas Aceite De Canola para freír
- 2 Libras Pollo sudado con 1 tableta de Caldo de Pollo MAGGI®
- 2 Cucharadas grandes Aceitunas Rellenas, picadas
- 1 Paquete Pasas
- 1 Cucharada grande Sazón Completo Maggi®

- 1** Para el relleno, muele el pollo junto con 1 cucharada de Sazón Completo MAGGI®, añade las aceitunas y las pasas, reserva.
- 2** Cierne la harina, el polvo para hornear, 1 cucharadita de Sazón de Completo MAGGI® y el azúcar. 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.
- 3** Pasado el tiempo, extiende la masa en una superficie enharinada, bolilla y corta redondeles, rellena con la mezcla de pollo, tapa con otro redondel, presiona los bordes con un tenedor y fríelos en el aceite caliente.
- 4** Retíralos del aceite, escurre sobre papel toalla y sirve.

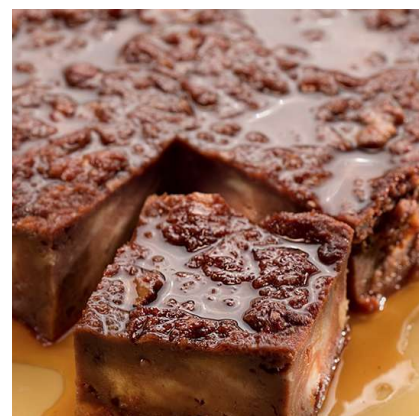
**¿TE
MOTIVASTE
A HACER
ESTOS
PASTELITOS?**

Puedes aprovechar el sobrante de tus carnes para rellenar.



POSTRES

- Flan de Manzana y Canela
- Arroz con Leche
- Majarete
- Bizcocho de Chocolate
- Jalea de Batata con Auyama y Coco
- Pudín de Pan con Crema de Avellana





90 MINUTOS



12 PORCIONES



FÁCIL

FLAN DE MANZANA Y CANELA

- 1 Taza agua
- 1 Ramita Canela
- 1 Taza Azúcar
- 2 Unidades Manzana Roja peladas
- 1 Envase Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml
- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® De 405G.
- 1/2 Cucharadita Canela En Polvo
- 3 Unidades Huevo
- 1/2 Cucharadita Extracto De Vainilla

1

Corta una manzana en rodajas y otra en dados, reserva. Aparte lleva al fuego el agua junto con la canela y el azúcar, deja hervir hasta que tenga consistencia de caramelo, retira la canela y acaramelado un molde para flan, coloca las manzanas cortadas en rodajas en forma decorativa, reserva.

2

Licúa la manzana restante junto a los demás ingredientes, vierte en el molde acaramelado, tapa, coloca en baño María, lleva al horno precalentado a 350°F por una hora o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio. Retira del horno, deja refrescar, desmolda y sirve.



60 MINUTOS



10 PORCIONES



FÁCIL

ARROZ CON LECHE

- 8 Tazas Agua
- 1 Taza Arroz Largo
- 1/2 Cucharadita Sal
- 1 Ramita Canela
- 1/4 Cucharadita Nuez Moscada rallada
- 1 Envase Leche Evaporada Carnation® UHT 318G
- 2 Cucharadas grandes Mantequilla
- 3 Cucharadas grandes Pasas (opcional)
- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® 405G
- 1 Unidad Cáscara de Limón

1

Lleva al fuego el agua junto con el arroz, la sal, la canela y la cáscara de limón, deja cocinar hasta que el arroz esté blando.

2

Añade la Leche Evaporada CARNATION®, la mantequilla, las pasas y la Leche Condensada LA LECHERA®. Continúa la cocción por 10 minutos o hasta obtener la consistencia deseada. Retira del fuego y sirve caliente o a temperatura ambiente.



40 MINUTOS



12 PORCIONES



FÁCIL

MAJARETE

- 1 Envase Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml
- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® 405G.
- 2 Latas Maíz En grano
- 1 Taza Leche De Coco
- 4 Cucharadas grandes fécula de maíz
- 2 Ramitas Canela
- 1/8 Cucharadita Sal
- 1 Cucharada grande Extracto De Vainilla
- 1 Cucharada grande Mantequilla

1

Licua la Leche Evaporada CARNATION®, la Leche Condensada LA LECHERA®, el maíz, la leche de coco y la fécula de maíz. Cuela, vierte en una olla de fondo grueso, agrega la canela y la sal.

2

Cocina sin dejar de mover hasta espesar, agrega la vainilla y la mantequilla. Deje cocinar por 2 minutos más. Retira del fuego, deja refrescar y sirve con canela en polvo por encima.



45 MINUTOS



20 PORCIONES



FÁCIL

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

- 2 Tazas Harina Blanca
- 2 Cucharadas grandes Polvo De Hornear
- 1/8 Cucharadita Sal
- 5 Cucharadas grandes Chocolate Amargo En Polvo
- 2 Barras Mantequilla
- 1 Taza Azúcar
- 5 Unidades Huevo
- 1 Lata Leche Evaporada Carnation® 145G
- 1 Cucharadita Extracto De Vainilla
- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® 405G.

1

Cierne la harina junto con el polvo para hornear, la sal y la cocoa, reserva. Aparte bate la mantequilla por 2 minutos, añade el azúcar, continúa batiendo por 5 minutos más. Pasado el tiempo, agrega los huevos uno a uno, la mezcla de los secos, alternando con la Leche Evaporada CARNATION® y la vainilla.

2

Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado, lleva al horno precalentado a 350°F por 30 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio. Retira del horno, deja refrescar desmolda. Sirve y vierte una cucharada de Leche Condensada LA LECHERA® a cada porción.



30 MINUTOS



15 PORCIONES



FÁCIL

JALEA DE BATATA CON AUYAMA Y COCO

- 1 Libra Batata Pelada y picada
- 1 Libra Auyama Pelada y picada
- 3 Tazas agua Caliente
- 1/2 Cucharadita Sal
- 2 Ramitas Canela
- 1 Taza Leche De Coco
- 1 Envase Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml
- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® 405G.
- 1 Cucharada grande Mantequilla
- 1 Cucharada grande Extracto De Vainilla
- 1/2 Taza Pasas

- 1** Hierva la batata y la auyama con el agua, la sal y la canela hasta que esté blanda, retira del fuego y escurre.
- 2** Licúa la batata y la auyama junto con la leche de coco, Leche Evaporada CARNATION® y La Leche Condensada LA LECHERA®.
- 3** Lleva de nuevo al fuego, añade la mantequilla, la vainilla y las pasas, cocina por cinco minutos o hasta que tome la consistencia deseada. Retira del fuego, sirve en envases individuales y lleva la nevera hasta el momento de servir.



60 MINUTOS



15 PORCIONES



FÁCIL

PUDÍN DE PAN CON CREMA DE AVELLANA

- 8 Tazas Pan Rallado
- 3 Unidades Huevo Batidos
- 2 Cucharaditas Extracto De Vainilla
- 1/2 Barra Mantequilla Derretida
- 1/2 Taza Leche Condensada La Lechera®
- 2 Envase Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml
- 1 Taza Crema De Avellana
- 1 Taza Azúcar
- 1/4 Taza agua

- 1** Acaramela un molde con el azúcar y el agua, reserva.
- 2** Aparte mezcla todos los ingredientes, vierte en el molde acaramelado. Coloca el molde en baño de maría y lleva a horno precalentado a 350°F por 40 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
- 3** Pasado el tiempo retira del horno, deja refrescar, desmolda y sirve.

¿TE QUEDÓ PAN?

Prepara este
pudín de pan.