



RECETAS  
**FÁCILES**  
SALADAS Y DULCES

Cocinar fácil y delicioso en casa será posible e increíble. Disfruta de los sabores NESTLÉ® que tenemos.





Sabemos que en tu día a día necesitas recetas fáciles y deliciosas, por eso, creamos este recetario.

Anímate a preparar en minutos, arroces, sopas, pastas y postres deliciosos con el sabor que solo **NESTLÉ®** puede darle a tus comidas.





\*Imagen de referencia

## LASAÑA FÁCIL

### Ingredientes

- 1 sobre de CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO (9 g)
- 2 láminas de tocineta cortadas en tiras (56 g)
- 1/2 cebolla cabezona blanca, finamente picada (40 g)
- 2 tomates rojos sin piel y finamente picados (223 g)
- 2 tazas de champiñones cortados en láminas (140 g)
- 1 libra de carne molida magra (500 g)
- 1½ tazas de agua (375 ml)
- 1/2 caja de pasta para lasaña (200 g)
- 6 cucharadas de queso mozzarella rallado (60 g)
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado (20 g)



Porciones: 4



Total: 40min



Fácil



## PASO 1: CALIENTA EL HORNO

Precalienta el horno a 180°C/360°F, 30 minutos antes de la preparación.

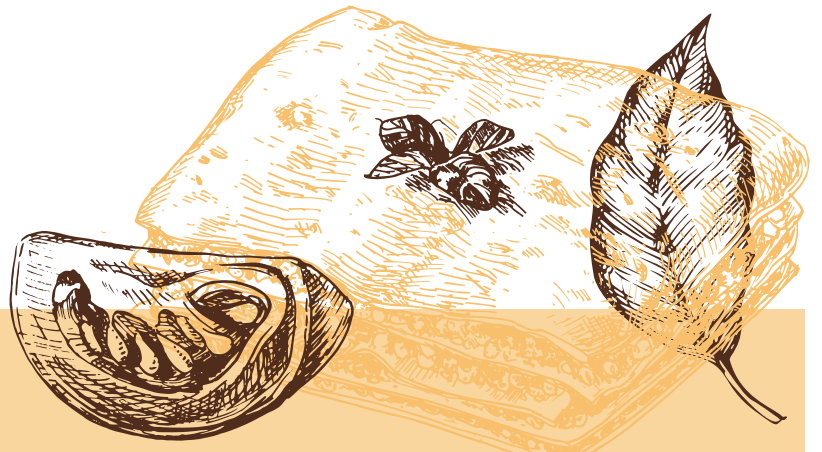
## PASO 2: PREPARA EL RELLENO

En una sartén a fuego alto, sofríe la tocineta por 2 minutos, agrega la cebolla, los tomates y cocina por 3 minutos, por último, adiciona los champiñones, la carne, el sobre de **CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO**, el agua, cocina por 10 minutos más o hasta que la carne esté bien cocinada y apaga el fuego.

## PASO 3: ENSAMBLA, GRATINA Y SIRVE

Coloca en el fondo de una refractaria una cama de pasta, una cama de relleno de carne, queso mozzarella, repite el mismo proceso hasta terminar con todos los ingredientes y arma 3 capas, por último, espolvorea el queso parmesano.

Lleva la refractaria al horno y cocina por 10 minutos o hasta gratinar, retira la refractaria del horno y sirve.





\*Imagen de referencia



## AJIACO FÁCIL

### Ingredientes

- 1 sobre de SOPA DE MI TIERRA AJIACO MAGGI® (50 g)
- 3 cucharadas de NESTLÉ® CREMA UHT (45 g)
- 1 pechuga de pollo sin piel y sin hueso, cocinada y desmechada (400 g)
- 6 tazas de agua (1500 ml)
- 2 mazorcas partidas en tres partes (400 g)
- 2 cucharadas de alcaparras (30 g)



Porciones: 6



Total: 32min



Fácil



## PASO 1: COCINA LA PECHUGA

En una olla de fondo alto, cocina a fuego medio la pechuga y la mazorca con 4 tazas de agua por 15 minutos.

## PASO 2: ALISTA LA PECHUGA

Retira la pechuga, déjala enfriar, desmecha y reserva.

## PASO 3: PREPARA LA SOPA

No retires la olla del fuego, aparte disuelve el contenido del sobre de **SOPA DE MI TIERRA MAGGI® AJIACO** en las dos tazas de agua restantes, agrega a la olla y deja cocinar por 7 minutos o hasta que la sopa espese. Por último apaga o retira del fuego.

## PASO 4: SIRVE EL AJIACO

Sirve en cada plato la sopa de ajiaco, el pollo desmechado, decora con las alcaparras y  $\frac{1}{2}$  cucharada de **CREMA NESTLÉ® UHT** por cada plato.

## DESCUBRE MÁS AQUÍ





\*Imagen de referencia

## ARROZ PAISA FÁCIL

### Ingredientes

- 1 sobre de CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO preparado en 1½ tazas de agua tibia (250 g)
- ¼ de libra de tocino cortado en trozos pequeños (125 g)
- ½ libra de carne de cerdo cortada en cubos medianos (250 g)
- 1 chorizo cortado, en cubos medianos (60 g)
- 1/2 libra de arroz (250 g)
- 1 taza mixta de vegetales (maíz, pimentón rojo, pimentón verde, tomate maduro rojo, cebolla larga finamente picada) (250 g)
- 1 plátano maduro cortado en cubos pequeños y previamente frito (230 g)



Porciones: 4



Total: 40min



Fácil



## PASO 1: SOFRÍE LAS CARNES

En una olla de fondo alto a fuego medio sofríe el tocino por 15 minutos hasta que esté crocante, con una cuchara retira el exceso de grasa, agrega la carne de cerdo, el chorizo y sofríe por 5 minutos hasta que las carnes estén cocinadas y doradas.

## PASO 2: SOFRÍE LOS VEGETALES

Adiciona el maíz, el pimentón rojo, el pimentón verde, la cebolla y deja al fuego hasta que sofría.

## PASO 3: COCINA EL ARROZ

Aparte en una olla, adiciona el **CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO** preparado en 1 ½ tazas de agua con el arroz, deja al fuego hasta que hierva y el líquido se absorba a la mitad, baja el fuego, tapa la olla y cocina por 20 minutos o hasta que el arroz esté blandito y abra.

## PASO 4: INTEGRA EL PLÁTANO

Por último, agrega el plátano maduro, mezcla hasta integrar bien.

## PASO 5: MEZCLA Y SIRVE

Junta todas las preparaciones, integra bien y sirve.







\*Imagen de referencia

## ARROZ CON LECHE



Porciones: 8



Total: 38min



Fácil

### Ingredientes

- 1/2 taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (140 g)
- 1 taza de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (240 g)
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 1 taza de arroz (250 g)
- 1 astilla de canela (5 g)
- 2 tazas de leche (500 ml)
- 3 cucharadas de uvas pasas (30 g)

## PASO 1: MEZCLA LOS INGREDIENTES DEL ARROZ CON LECHE

En una olla a fuego bajo, pon a cocinar por 15 minutos el agua, la astilla de canela y el arroz hasta que absorba la mayor parte del líquido.

## PASO 2: AÑADE LA LECHE

Agrega la leche y con una cuchara revuelve constantemente.

## PASO 3: AGREGA LA LECHE CONDENSADA

Añade la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® y sigue revolviendo hasta que el arroz se ablande y tome una consistencia cremosa.

## PASO 4: MEZCLA LA CREMA DE LECHE

Adiciona la CREMA DE LECHE NESTLÉ® y cocina sin dejar de revolver por 4 minutos más.

## PASO 5: INTEGRA LAS UVAS PASAS

Por último, agrega las uvas pasas y revuelve para integrar todo. Apaga el fuego y retira la olla.

## PASO 6: LLENA LOS MOLDES INDIVIDUALES CON LA MEZCLA

Esta es una receta que puedes servir fría o caliente. Vierte la mezcla en 8 porciones iguales y para decorar puedes espolvorear canela molida por encima.

¡Hacer arroz con leche nunca había sido tan fácil!





\*Imagen de referencia

## POSTRE DE LIMÓN, UNA RECETA DELICIOSA, RÁPIDA Y FÁCIL



Porciones: 8



Total: 37min



Fácil

### Ingredientes

- 1/2 taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (140 g)
- 1 taza de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (240 g)
- 10 GALLETAS SALTINAS DORÉ® (77 g)
- Ralladura y zumo de 3 limones



## **PASO 1: MEZCLA LOS INGREDIENTES**

Licúa o mezcla con un batidor de mano la **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®** junto con la **CREMA DE LECHE NESTLÉ®** y el jugo de limón hasta integrar bien.

## **PASO 2: FORMA LAS CAPAS DEL POSTRE**

Coloca en el fondo de una refractaria o molde mediano una capa de **GALLETAS SALTINAS DORÉ®** y encima añade una parte de la mezcla preparada en el paso 1. Repite este procedimiento hasta terminar las galletas y la mezcla. Por último, espolvorea la ralladura de limón

## **PASO 3: REFRIGERA Y SIRVE EL POSTRE**

Lleva el molde a la nevera y refrigera por 30 minutos. Luego de finalizado el tiempo de espera, retira de la nevera y sirve.





Conoce más recetas fáciles y  
deliciosas junto a cientos más con el  
sabor **NESTLÉ**<sup>®</sup> entrando a

**WWW.RECETASNESTLE.COM.CO**

