



Recetas

PARA COMPARTIR Y SORPRENDER EN

NAVIDAD

La receta perfecta puede unir a todos y más cuando tienen el sabor NESTLÉ®.





PREPARA Y COMPARTE

con los que amas recetas con sabores tradicionales.



Agrega amor a cada una de ellas con





*Imagen de referencia

PAVO RELLENO NAVIDEÑO

Ingredientes

- 1 cucharadita de SAZONADOR NATURÍSIMO MAGGI® (6 g)
- 1 taza de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (120 g)
- 2 manzanas verdes (240 g)
- 1 cucharadita de canela molida (5 g)
- 1 taza de ciruelas sin pepa y cortadas en trozos pequeños (145 g)
- 2 cucharadas de miel (40 g)
- ½ pocillo de vino blanco (125 ml)
- 2 pechugas de pollo sin piel y sin hueso molidas (1 kilo)
- 1 taza de pan tostado rallado (108 g)
- 1 pavo mediano sin piel y sin hueso (2 kilos)
- 2 tazas de jugo de naranja (500 ml)
- 2 cucharadas de mostaza (20 g)



Porciones: 12



Total: 140min



Intermedio

PASO 1: PRECALIENTA EL HORNO

Precalienta el horno a 180°C/ 360°F 30 minutos antes.

PASO 2: PREPARA LAS MANZANAS

Corta las manzanas con piel en láminas muy finas descartando las semillas, en una sartén mediana, añade las manzanas, la canela, las ciruelas, la miel, el vino blanco y cocina a fuego alto hasta reducir el líquido a la mitad.

PASO 3: PREPARA EL RELLENO

En un tazón añade el pollo molido, la **CREMA DE LECHE NESTLÉ®**, la miga de pan, el **SAZONADOR NATURÍSIMO MAGGI®**, la mezcla de las manzanas y con cuidado para revuelve para integrar bien.

PASO 4: RELLENA EL PAVO

Rellena el pavo y cierra el orificio con hilo de cocina para que no pierda la forma.

PASO 5: HORNEA EL PAVO

Pon el pavo en una refractaria para horno y baña con el jugo de naranja y la mostaza, mezcla con las manos hasta integrar y lleva al horno por una hora y media, hasta que esté bien cocinado y dorado.

TIP

Acompaña con una ensalada navideña de papa



*Imagen de referencia

TRADICIONAL AJIACO

Ingredientes

- 1 sobre CALDO DE GALLINA MAGGI® DESMENUZADO (9 g)
- 4 cucharadas de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (60 g)
- 4 tazas de agua (1000 ml)
- 1 pechuga de pollo pequeña sin piel pero con el hueso (400 g)
- ¼ de libra de papa criolla pelada y cortada en rodajas (125 g)
- ¼ de libra de papa pastusa pelada y cortada en rodajas (125 g)
- 3 mazorcas partidas a la mitad (380 g)
- 1/2 atado de guascas (13 g)
- 1 cucharada de alcaparras (20 g)
- 1 aguacate mediano partido en 4 porciones (300 g)



Porciones: 4



Total: 41 min



Fácil

PASO 1: MEZCLA LOS INGREDIENTES

En una olla de fondo alto con las 6 tazas de agua, disuelve el sobre de **CALDO DE GALLINA MAGGI® DESMENUZADO**, llévala a fuego medio y revuelve constantemente. Añade a la olla: la mazorca, la pechuga de pollo con hueso y las papas. Cocina a fuego alto por 20 minutos o hasta que la papa y la pechuga estén cocinadas.

PASO 2: DESMECHA EL POLLO

Retira de la olla la pechuga de pollo y déjala enfriar un poco para desmecharla. Una vez hayas desmechado el pollo, agrega a la olla las guascas y déjalas cocinar por 5 minutos más o hasta que la papa se deshaga un poco y así espese más el Ajiaco.

PASO 3: ¡DISFRUTA!

Sirve el Ajiaco santafereño en 4 platos iguales, agrega encima el pollo desmechado, decora con una cucharada de **CREMA DE LECHE NESTLÉ®** y alcaparras. Acompáñalo con aguacate.

TIP

También puedes usar en esta receta, **CALDO DE GALLINA MAGGI® DESMENUZADO 70% MENOS SODIO**.

Recetas
Nestlé



*Imagen de referencia

ENSALADA NAVIDEÑA DE PAPA

Ingredientes

- 1 cucharadita de SAZONADOR NATURÍSIMO MAGGI® (6 g)
- 4 cucharadas de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (60 g)
- 1 libra de papa sabanera bien lavada con piel, cortada en cubos medianos (500 g)
- 1 cucharada de aceite vegetal (14 g)
- 1 taza de tomates cherry cortados a la mitad (149 g)
- 4 tazas de lechuga morada cortada en tiras (112 g)
- 1/4 de libra de queso mozzarella o campesino cortado en cubos pequeños (125 g)
- 1 cucharada de mostaza (10 g)
- 1 cucharada llena de miel (21 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: COCINA LAS PAPAS

En una refractaria apta para horno añade las papas, el aceite y el **SAZONADOR NATURISÍMO MAGGI®**, mezcla todos los ingredientes para integrar, lleva a horno por 30 minutos o hasta que las papas estén bien crocantes, retira del horno y reserva hasta el momento de usar.

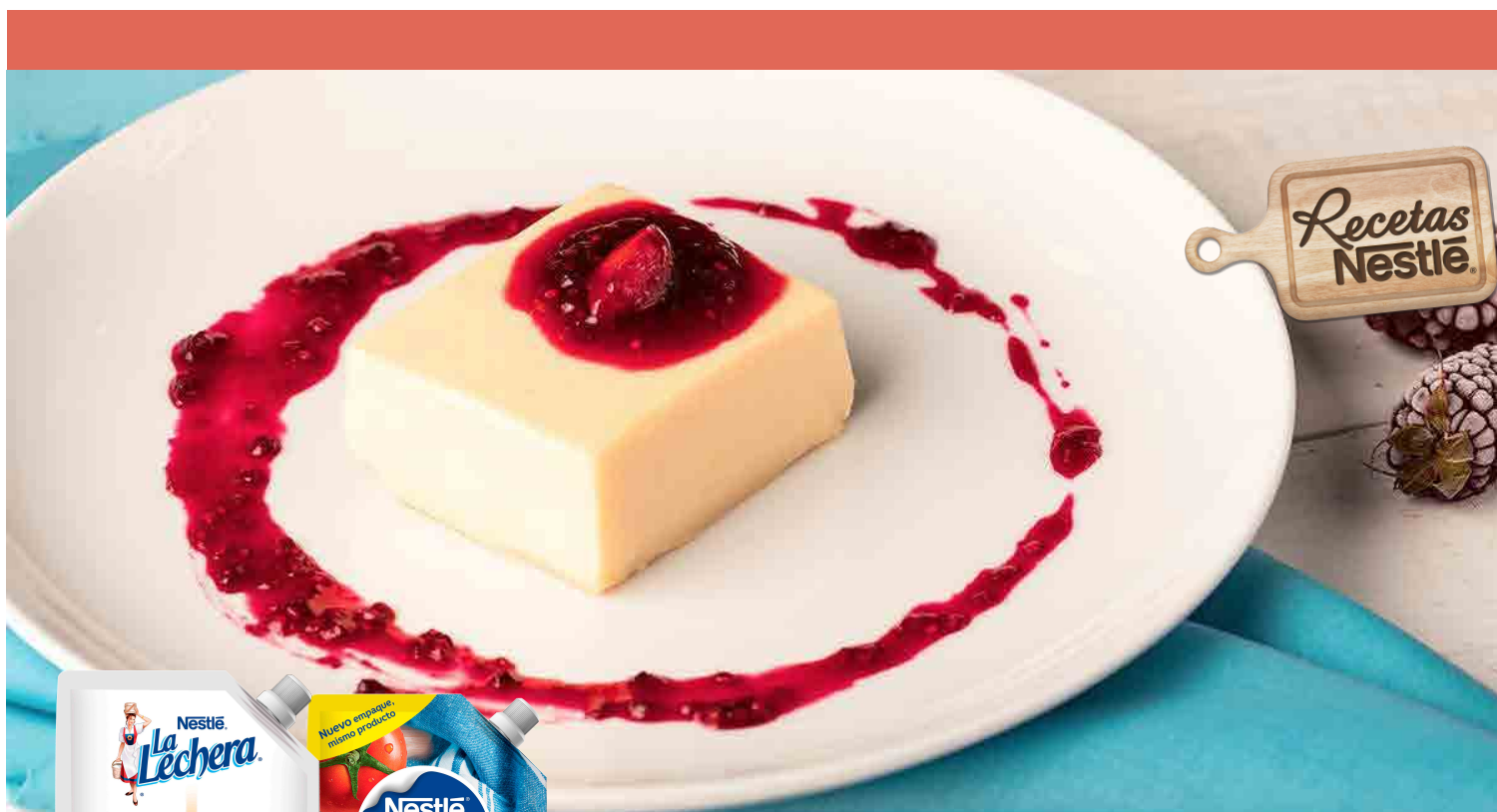
PASO 3: ARMA LA ENSALADA

En un tazón o ensaladera mezcla los tomates partidos a la mitad, la lechuga, el queso y las papas reservadas.

PASO 4: PREPARA LA VINAGRETA Y SIRVE

En un tazón mezcla la mostaza, la miel y la **CREMA DE LECHE NESTLÉ®**, integra bien, sirve la ensalada y baña con la vinagreta.





*Imagen de referencia

NATILLA DE AREQUIPE CON LECHE CONDENSADA LA LECHERA® Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 1 lata grande de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (395 g)
- 1 doypack de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (186 g)
- 3 tazas de leche (750 ml)
- 1 taza de fécula de maíz (120 g)
- 2 astillas de canela (6 g)
- 1/2 taza de fresas (76 g)
- 1/2 taza de moras (72 g)
- 3 cucharadas al ras de azúcar blanca (21 g)
- 1/4 taza de agua
- 2 clavos de olor (1 g)



Porciones: 12



Total: 65 min



Intermedio

PASO 1: PREPARA EL AREQUIPE

Quita la etiqueta de la lata, pon la lata de **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®** en la olla a presión con agua que cubra la lata, tapa y lleva a fuego durante 1 hora y 20 minutos.

PASO 2: DESTAPA EL AREQUIPE

Retira la olla del fuego, saca el aire con cuidado, destapa la olla, saca la lata y deja hasta que esté bien fría antes de destapar.

PASO 3: DISUELVE LA FÉCULA

Aparte en un tazón, disuelve con la ayuda de un tenedor o batidor de mano la fécula de maíz en la mitad de la leche.

PASO 4: LLEVA AL FUEGO LA PREPARACIÓN

En una olla mediana de fondo alto, mezcla con la ayuda de un batidor de mano la otra mitad de la leche con el arequipe preparado, y lleva a fuego medio con las astillas de canela.

PASO 5: COCINA LA NATILLA

Cuando hierva incorpora la **CREMA DE LECHE NESTLÉ®** y la mezcla de la fécula sin dejar de revolver durante 15 minutos para que no se formen grumos, retira del fuego y sirve en un molde mediano.

PASO 6: REFRIGERA

Lleva el molde a la nevera por 1 hora o hasta que tenga consistencia.

PASO 7: PREPARA LA SALSA

En una olla mediana a fuego alto, añade las fresas partidas a la mitad, la mora, el azúcar, el agua y los clavos de olor, cocina durante 20 minutos o hasta que la salsa esté espesa. Retira del fuego y deja enfriar.

PASO 8: DESMOLDA Y SIRVE

Desmolda la natilla y acompaña con la salsa de frutos rojos.



*Imagen de referencia

GALLETAS DE NAVIDAD



Porciones: 20



Total: 105 min



Intermedio

Ingredientes

- 1 lata grande de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (395 g)
- 14 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente (196 g)
- 1 huevo (50 g)
- 1 cucharada de esencia de vainilla (13 g)
- 6 cucharadas de azúcar pulverizada para decorar las galletas (48 g)
- Zumo de 1 limón (48 ml)
- 2 cucharadas de pepitas de colores para decorar (10 g)

PASO 1: CALIENTA EL HORNO Y ENGRASA LOS MOLDES

Precalienta el horno a 180°C/ 360°F 30 minutos antes de la preparación. Luego engrasa y enharina 2 latas para horno.

PASO 2: PREPARA LA MASA

En un recipiente hondo bate la mantequilla y la **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®** hasta que esté bien cremosa, agrega el huevo y la esencia de vainilla, bate por 2 minutos más, incorpora la harina de trigo y continua batiendo por 3 minutos más, forma una bola con la masa y envuelve en papel vinipel y lleva a la nevera por 1 hora.

PASO 3: ESTIRA LA MASA

Pasado el tiempo, retira la masa de la nevera y estira con la ayuda de un rodillo en un mesón untado con un poco de harina de trigo.

PASO 4: CORTA LAS GALLETAS Y HORNEA

Corta las galletas con las figuras de cortadores navideños que desees, pon las galletas en las latas para horno, hornea por 10 a 15 minutos o hasta que las galletas estén doradas y crocantes, retira del horno y deja enfriar completamente.

PASO 5: PREPARA EL GLASEADO Y DECORA

En un recipiente añade el azúcar pulverizada, mezcla con el jugo de limón hasta obtener una textura espesa y agrega colorante de su preferencia, llena una manga con el glaseado, decora las galletas y pon algunas pepitas de colores.



Conoce más recetas perfectas para
compartir con los que más quieres en

WWW.RECETASNESTLE.COM.CO

