



**ESTE MES LLENO  
DE AMOR  
COMPARTE RECETAS  
ESPECIALMENTE  
DELICIOSAS**



\*Imagen de referencia

## PASTA NAPOLITANA



Porciones: 4



Total: 30 min



Fácil

### Ingredientes

1/3 cucharadita de **SAZONADOR  
NATURISIMO MAGGI** (3 g)

4 tazas de agua (1000 ml)

1 libra de pasta corta (500 g)

3 tomates (369 g)

1 cucharada de aceite (14 g)

1 cebolla cabezona blanca finamente  
picada (80 g)

1 diente de ajo finamente picado (3 g)

1 taza de hojas de albahaca (24 g)

4 cucharadas de queso parmesano (20 g)





Recetas  
Nestlé

\*Imagen de referencia

## LOMO STROGANOFF



Porciones: 4

Total: 19 min

Intermedio

### Ingredientes

4 cucharadas de CREMA DE LECHE  
NESTLÉ® Light (60 g)

1 sobre de CALDO CON COSTILLA  
MAGGI® DESMENUZADO (9 g)

1 libra de lomo de res, limpio, sin grasa  
(500 g)

1 cucharada de aceite vegetal (14 g)

1 diente de ajo pelado finamente picado  
(3 g)

1/2 cebolla cabezona roja finamente  
picada (40 g)

1 cucharada de mostaza (20 g)

1/2 taza de vino tinto (125 ml)

1/2 cucharada de p  prika (3 g)

1/2 libra de pasta fettuccini cocida  
(250 g)

4 porciones de ensalada (800 g)

1/2 libra de champi  nes cortados  
en cuartos (250 g)





\*Imagen de referencia

## TORTA DE TRES LECHE



Porciones: 12 Total: 128 min Intermedio

### Ingredientes

10 cucharadas de **CREMA DE LECHE NESTLÉ®** (150 g)

2 cucharadas de mantequilla (28 g)

10 cucharadas de **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®** (150 g)

2 tazas de leche (500 ml)

1/2 taza de azúcar blanca (100 g)

5 huevos (250 g)

3 yemas de huevo (90 g)

11 cucharadas llenas de harina de trigo (140 g)

# Instrucciones

## PASO 1 PRECALIENTA EL HORNO Y ENGRASA UN MOLDE

Precalienta el horno a 180°C/ 360°F, 30 minutos antes de la preparación, luego engrasa y enharina un molde.

## PASO 2 MEZCLA LOS INGREDIENTES PARA EL BIZCOCHUELO

Mezcla el azúcar, los huevos y las yemas con un batidor de alambre hasta que tengas una mezcla bien cremosa. Agrega la harina y la mantequilla sin dejar de batir.

## PASO 3 HORNEA

Llena el molde con la mezcla y llévalo al horno por 20 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

## PASO 4 PREPARA LA SALSA

Mientras tanto en una olla mediana lleva a fuego alto la leche, la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® y la CREMA DE LECHE NESTLÉ®; cocina por 20 minutos sin dejar de revolver o hasta que la mezcla se reduzca a la mitad y espese un poco.

## PASO 5 DEJA REPOSAR

Retira la olla del fuego y deja enfriar muy bien.

## PASO 6 REMOJA EL BIZCOCHUELO Y REFRIGERA

Baña el bizcochuelo con la salsa y pínchalo con un palillo para que la salsa se incorpore en el bizcochuelo y absorba bien. Llévelo al refrigerador por 1 hora, aproximadamente.







\*Imagen de referencia

## FLAN DE CHERRIES Y FRESA



Porciones: 10

Total: 181 min

Fácil

### Ingredientes

1 doy pack de CREMA DE LECHE  
NESTLÉ® (186 g)

7 cucharadas de LECHE CONDENSADA  
LA LECHERA® (140 g)

1/4 de taza de jugo de cerezas (63 ml)  
5 cucharadas de azúcar (80 g)

20 cerezas marrasquino (100 g)

1 taza de leche (240 ml)

4 huevos (200 g)

4 cucharadas de chantilly en polvo (32 g)

4 cucharadas de leche (60 ml)

1/2 libra de fresas cortadas en cuartos  
(250 g)





\*Imagen de referencia

## TIRAMISÚ CON KIT-KAT®, NESCAFÉ® GOLD Y LA LECHERA® CON



Porciones: 6

Total: 138

Intermedio

### Ingredientes

1/2 cucharada de CAFÉ NESCAFÉ®  
GOLD disuelto en 1/2 taza de agua  
caliente (5 g)

8 cucharadas de LECHE  
CONDENSADA LA LECHERA® Light  
(120 g)

5 paquetes de GALLETAS KIT-KAT®  
(210 g)

1 cucharadas de licor de café (9 g)

1/2 cucharada de esencia de  
vainilla (7 g)

1 taza de queso crema (232 g)

1 sobre de gelatina sin sabor disuelto en

2 cucharadas de agua tibia (7 g)

1 cucharada de cocoa sin azúcar (5 g)

# Instrucciones

## PASO 1 PREPARA EL CAFÉ

En un tazón, mezcla el CAFÉ NESCAFÉ® GOLD previamente preparado, el licor de café y 3 cucharadas de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® Light.

## PASO 2 PREPARA LA CREMA

Aparte en otro tazón, bate el queso crema, la esencia de vainilla, la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® Light restante, 2 cucharadas de la mezcla de café preparada y la gelatina sin sabor disuelta.

## PASO 3 ENSAMBLA LA BASE DEL POSTRE

Alista un molde o refractaria mediana, haz una cama con 2 paquetes de GALLETAS RECUBIERTAS KIT-KAT® NESTLÉ® y baña con la mitad de la salsa de café encima.

## PASO 4 TERMINA DE ENSAMBLAR Y REFRIGERA

Agrega la mitad de la mezcla de queso crema encima, otra capa con 2 paquetes de GALLETAS RECUBIERTAS KIT-KAT® NESTLÉ® y luego el restante de la mezcla del queso, por último, espolvorea la cocoa y lleva a la nevera por 2 horas aproximadamente.

## PASO 5 RETIRA DE LA NEVERA Y SIRVE

Pasado el tiempo de frío, retira el tiramisú de la nevera, decora con los paquetes de GALLETAS RECUBIERTAS KIT-KAT® NESTLÉ® restantes cortados en trozos y sirve.

