

NESCAFÉ
TRADICIÓN



!Acompaña el delicioso
sabor del café con recetas
perfectas para compartir!



Nestlé.

A gusto con la vida



*Imagen de referencia

BOMBONAZO



Porciones: 1



Total: 5 min



Fácil

Ingredientes

2 cucharadas de **CAFÉ NESCAFÉ®
TRADICIÓN** (20 g)

2 cucharadas de **LECHE
CONDENSADA LA LECHERA®** (30 g)

1 pocillo de agua



Instrucciones

PASO 1 PREPARA EL CAFÉ

En una olla mediana calienta el agua a fuego medio, deja hasta que hierva, adiciona el **CAFÉ NESCAFÉ® TRADICIÓN** y revuelve hasta integrar bien. En el fondo de un vaso adiciona las 2 cucharadas de **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®** y vierte encima el café preparado.



DISFRÚTALO CON UNA TAZA DE
NESCAFÉ® TRADICIÓN

NESCAFÉ
TRADICIÓN



*Imagen de referencia

MUFFIN DE CAFÉ CON CREMA DE NARANJA



Porciones: 6



Total: 30



Media

Para preparar la masa

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

6 cucharadas de **CAFÉ
NESCAFÉ® TRADICIÓN**

6 cucharadas de aceite (85 g)

6 cucharadas de leche (90 ml)

3 huevos (150 g)

6 cucharadas de **HARINA P.A.N.**
(78 g)

¼ de cucharadita de polvo para
hornear (1 g)

¼ de cucharadita de bicarbonato (1 g)

Para preparar la crema de naranja



7 cucharadas de **CREMA DE LECHE NESTLÉ®** (105 g)

1 taza de cobertura blanca (132 g)

1 cucharadita de esencia de naranja (5 g)

Para preparar la crema chantilly de café

1 cucharada de **CAFÉ NESCAFÉ® TRADICIÓN**

7 cucharadas de leche fría (100 ml)

6 cucharadas de chantilly en polvo (48 g)

Instrucciones

PASO 1 PRECALENTAR EL HORNO A 180°C O 356°F

PASO 2 PARA PREPARAR LA MASA

En un tazón coloca el aceite, **LA LECHE CONDENSADA LA LECHERA®**, la leche, los huevos y con ayuda de un batidor de mano, bate hasta integrar bien.

PASO 3

En un tazón aparte coloca **Harina P.A.N.**, el **CAFÉ NESCAFÉ® TRADICIÓN**, el polvo de hornear, el bicarbonato e integra bien.

PASO 4

Junta las dos mezclas en una sola e integra hasta lograr una mezcla homogénea.

PASO 5

Coloca en 6 capacillos, lleva al horno y hornea por 25 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro este salga limpio, retira del horno y reserva.





PASO 6 PARA PREPARAR LA CREMA DE NARANJA

En una sartén coloca la **CREMA DE LECHE NESTLÉ®** y lleva a fuego hasta que hierva.

PASO 7

Retira del fuego, adiciona la cobertura blanca, mezcla hasta integrar bien y por último adiciona la esencia de naranja hasta lograr una mezcla homogénea.

PASO 8

En un tazón coloca la leche fría junto con el chantilly en polvo y con ayuda de una batidora, bate hasta lograr una consistencia firme.

PASO 9

Adiciona el **CAFÉ NESCAFÉ® TRADICIÓN** y mezcla de forma envolvente, luego bate de nuevo con la batidora hasta integrar bien.

PASO 10

Coloca la crema de naranja en una manga, con ayuda de una boquilla o un descorazonador de manzana retira por encima parte del centro de la masa del muffin y rellena.

PASO 11

Coloca la crema chantilly de café en una manga, cubre encima cada muffin y decora con café encima.



DISFRÚTALO CON UNA TAZA DE
NESCAFÉ® TRADICIÓN

NESCAFÉ
TRADICIÓN



*Imagen de referencia

AREPA RELLENA DE CARNE DESMECHADA, GUACAMOLE Y TROZOS DE QUESO



Porciones: 4



Total: 20 min



Baja

Ingredientes

½ cucharadita de **SAZONADOR NATURISIMO MAGGI®**

1 taza de **Harina P.A.N.** de maíz blanco

1 taza de agua tibia (250 mL)

¼ de taza de leche tibia (70 mL)

1 sobre de **BASE PARA CARNE DESMECHADA MAGGI®**

Cucharada de aceite (14 ml)

½ libra de carne para
desmechar cocinada 250 g)

1½ taza de agua

Para preparar el guacamole

1 aguacate has (150 g)

¼ de cebolla cabezona roja, finamente picada (20 g)

1 tomate pequeño, finamente picado (123 g)

1 cucharada de cilantro fresco finamente picado

1 cucharada de aceite de oliva

1 cucharada de vinagre de
frutas o blanco

Además

4 cucharadas de queso amarillo cortado en cubos pequeños

Instrucciones

PASO 1 PREPARAR LAS AREPAS

En un recipiente adiciona, el agua tibia, la leche, el **SAZONADOR NATURISIMO MAGGI®**, con la ayuda de un tenedor revuelve para integrar bien; por último, incorpora la **Harina P.A.N.** poco a poco, revolviendo constantemente, amasa bien con las manos hasta que no tengas grumos en la masa. Deja reposar la masa por 5 minutos.



PASO 2

Amasa nuevamente por un minuto y divide la masa en 4 porciones iguales, realizando una bola con cada porción. Aplasta cada bola entre las palmas de las manos, para formar las arepas.

PASO 3

Cocina en una plancha, budare, parrillera o sartén, 2 minutos por cada lado o hasta que estén doraditas.

PASO 4 PREPARA LA CARNE DESMECHADA

Calienta el aceite a fuego medio en una sartén, añade la carne desmechada cocinada y sofríe por 30 segundos. Aparte disuelve el contenido del sobre de **BASE PARA CARNE DESMECHADA MAGGI®** en el agua sugerida, agrega a la sartén y cocina hasta que hierva y espese. Apaga el fuego y reserva hasta el momento de usar.

PASO 5 PREPARA EL GUACAMOLE

En un tazón tritura el aguacate con la ayuda de un tenedor, adiciona la cebolla, el tomate, el cilantro, el aceite de oliva y el vinagre, mezcla hasta integrar.

PASO 6 ARMA LAS AREPAS

Abre las arepas, por un lado con la ayuda de un cuchillo teniendo cuidado de no romper, rellena con la carne desmechada, el guacamole y decora por encima con los trozos de queso.



DISFRÚTALO CON UNA TAZA DE
NESCAFÉ® TRADICIÓN

NESCAFÉ
TRADICIÓN



*Imagen de referencia

EMPANADAS DE CARNE CON AJÍ DE TOMATE DE ÁRBOL



Porciones: 30



Total: 50 min



Media

Para preparar el relleno

1 sobre de **CALDO CON
COSTILLA MAGGI®
DESMENUZADO**

3 cucharadas de aceite (42 ml)

1 pimentón rojo pequeño
finamente picado (118 g)

1 cebolla cabezona mediana roja
finamente picada (80 g)

1 libra de carne de res cocinada
y desmechada (500 g)

1 libra de papa pastusa
cocinada y triturada (500 g)

Para preparar la masa

- 1 cucharadita de **SAZONADOR NATURISIMO MAGGI®** (6 g)
- 3 tazas de agua tibia (750 ml)
- 1 libra de **Harina P.A.N.** de maíz amarillo (500 g)

Para preparar el ají de tomate de árbol

- ¼ de cucharadita de **SAZONADOR NATURISIMO MAGGI®** (1,5 g)
- 1 tomate finamente picado (123 g)
- 1 tallo de cebolla larga finamente picada (15 g)
- 2 cucharadas de cilantro finamente picado (20 g)
- ½ cucharada de ají dulce (5 g)
- 2 tomates de árbol amarillos pelados y finamente picados (160 g)
- ¼ taza de vinagre (40 ml)
- 1 cucharada al ras de azúcar blanca (7 g)
- Zumo de un limón

Además

- 2 litros de aceite para freír

Instrucciones

PASO 1 PREPARAR EL RELLENO

En una sartén a fuego alto sofríe en el aceite caliente el pimentón y la cebolla. Incorpora la carne desmechada cocinada el **CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO** y la papa. Deja al fuego por 3 minutos; retira del fuego y reserva hasta el momento de usar.



PASO 2 PREPARA LA MASA

Disuelve el **SAZONADOR NATURISIMO MAGGI®** en las tazas de agua, incorpora la **Harina P.A.N.** con una cuchara o con las manos mezcla hasta integrar todos los ingredientes y la masa quede suave. Deja reposar 10 minutos, estira la masa en el mesón de la cocina con un rodillo o aplana con las manos; con la ayuda de un cortador corta la masa en círculos medianos.

PASO 3

En cada círculo colocar una porción del relleno y cerrar sellando los bordes con la ayuda de un tenedor.

PASO 4

Freír las empanadas en el aceite caliente a fuego medio, hasta que estén doradas y crocantes.

PASO 5

Retirar las empanadas y poner en papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

PASO 6 PARA PREPARAR EL AJÍ DE TOMATE DE ÁRBOL

En un tazón mezclar todos los ingredientes del ají, hasta integrar bien.

PASO 7 SERVIR

Servir las empanadas y acompañar con el ají.



DISFRÚTALO CON UNA TAZA DE
NESCAFÉ® TRADICIÓN

NESCAFÉ
TRADICIÓN

Todo sabe mejor
acompañado del
sabor delicioso de
NESCAFÉ® TRADICIÓN.



Conoce más recetas en

