

**SORPRENDE A LOS
QUE QUIERAS Y
PREPARA RECETAS
DELICIOSAS
PARA COMPARTIR**





*Imagen de referencia

ESPELUZNANTES TACOS MIRONES CON CALABAZA



Porciones: 8



Total: 68 min



Fácil

Ingredientes

1 cucharadita de **SAZONADOR
NATURISIMO MAGGI®** (6 g)

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

1 libra de carne molida de res magra
(500 g)

1 taza de calabaza cortada en cubos
pequeños y hecho puré (250 g)

1 cucharada de aceite (14 g)

8 tortillas para tacos (108 g)

Zumo de 1 limón (48 ml)

1 lechuga crespa picada en julianas (32 g)

1 taza de tomates picados en cuadritos
(149 g)

¼ taza de aceitunas negras (40 g)

Instrucciones

PASO 1 CALIENTA EL HORNO

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

PASO 2 ARMA LAS ALBÓNDIGAS

En un tazón mezcla la carne, el Sazonador NATURISIMO MAGGI® y la calabaza hecha puré; luego forma albóndigas medianas.

PASO 3 COCINA LAS ALBÓNDIGAS

En una sartén calienta el aceite a fuego medio por 2 minutos, añade las albóndigas y dora por todos los lados, pasa las albóndigas a una lata para horno y hornea por 15 minutos o hasta que estén completamente cocinadas.

PASO 4 ARMA LOS TACOS

Aparte en un tazón, mezcla la CREMA DE LECHE NESTLÉ® con el limón, para servir, pon en cada taco, lechuga, tomate en cuadrillos, pon dos albóndigas y cubre con la mezcla de la crema de leche y encima, pon dos rebanadas de aceitunas en forma de ojos.





*Imagen de referencia

CUPCAKES DE CALABAZA



Porciones: 15

Total: 85 min

Intermedio

Ingredientes

6 cucharadas de LECHE
CONDENSADA LA LECHERA® (120 g)

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

1 libra de calabaza sin piel y cortada en
cubos (500 g)

2 astillas de canela (10 g)

¼ de libra de mantequilla a temperatura
ambiente (125 g)

1 ½ tazas de harina de trigo (187 g)

1 cucharadita de polvo para hornear (5 g)

¼ de vaso de leche (50 ml)

4 huevos (200 g)

Instrucciones

PASO 1 CALIENTA EL HORNO

Precalienta el horno a 180°C o 360°F, 15 minutos antes de la preparación.

PASO 2 COCINA LA CALABAZA

En una olla coloca la calabaza, la canela y agrega agua que la cubra, lleva a fuego medio y deja cocinar hasta que al introducir un palillo éste se inserte suave, retira del fuego, escurre, retira las astillas de canela y deja enfriar.

PASO 3 PREPARA LA MASA

En un tazón coloca la mantequilla, la leche CONDENSADA LA LECHERA®; adiciona poco a poco la harina de trigo, el polvo de hornear, la calabaza cocinada, la CREMA DE LECHE NESTLÉ® y la leche.

PASO 4 BATE LOS HUEVOS

Aparte en un recipiente bate los huevos y agrega a la mezcla batiendo constantemente, hasta que quede toda la mezcla homogénea.

PASO 5 HORNEA

Vierte la mezcla en los moldes para cupcake, lleva al horno por 40 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro éste salga limpio, retira de horno, deja enfriar 5 minutos y sirve.





*Imagen de referencia

MOMIAS CAKE POPS



Porciones: 12



Total: 41 min



Fácil

Ingredientes

4 cucharadas de **LECHE CONDENSADA LA LECHERA®** (60 g)

1/2 libra de ponqué que tengas en casa (250 g)

1 cucharadita de esencia de vainilla (4 g)

Ralladura de una naranja (10 g)

1 taza de cobertura blanca (132 g)

1/4 de taza de cobertura de chocolate amargo (33 g)

Instrucciones

PASO 1 PREPARA LA MASA

En un tazón desmenuza la torta de nuez e integra la esencia de vainilla, la LECHE CONDENSADA LA LECHERA®, la ralladura de naranja, integra por completo hasta formar una masa homogénea y forma 12 bolitas.

PASO 2 REFRIGERA

Derrite la cobertura blanca, unta la punta de un palito de paleta y clava en las bolitas armadas anteriormente, luego lleva a la nevera por 15 minutos.

PASO 3 DECORA

Vierte la cobertura blanca restante en una manga desechable, haz un pequeño orificio y traza líneas sobre cada cake pop para simular las vendas de las momias. Simula los ojos con un poco de chocolate amargo derretido y deja secar los cake pops durante 10 minutos o hasta que el chocolate solidifique.

Consejo culinario

Puedes pintar la cobertura blanca con color naranja y verde en polvo, para poder decorar las cake pops como calabacitas.





*Imagen de referencia

MACARRONES HALLOWEEN



Porciones: 20



Total: 67 min



Desafiante

Ingredientes

1 doy pack de **CREMA DE LECHE NESTLÉ®** (182 g)

1 1/4 taza de almendras enteras (180 g)

2 tazas de azúcar pulverizada (240 g)

5 claras de huevo (150 g)

1/4 de taza de azúcar común (50 g)

1 taza de cobertura blanca (132 g)

2 cucharadas de arequipe (30 g)

1/2 taza de cobertura de chocolate amargo (66 g)



*Imagen de referencia

CALABAZA RELLENA DE MACARRONES TERRORÍFICOS



Porciones: 4



Total: 40 min



Fácil

Ingredientes

1 taza de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (240 g)

1 calabaza pequeña (500 g)

1 cucharada de aceite de oliva (14 g)

1 vaso de leche líquida (200 ml)

4 cucharadas de queso cheddar o queso
amarillo rallado (40 g)

2 tazas de macarrones cocinados (250 g)

Instrucciones

PASO 1 COCINA LA CALABAZA

Quita la parte superior de la calabaza con cuidado y saca todas las semillas hasta dejarla totalmente limpia, envuelve la calabaza en papel aluminio con el aceite de oliva y lleva a horno por 15 minutos cuidando de no cocinar demasiado, retira del horno y reserva.

PASO 2 PREPARA LA SALSA

En una olla mediana a fuego bajo, añade la leche, la CREMA DE LECHE NESTLÉ®, el queso y cocina por 10 minutos o hasta que se derrita un poco el queso.

PASO 3 RELLENA LA CALABAZA

Retira del fuego y rellena la calabaza con los macarrones cocinados dejando caer algunos por fuera, baña con la salsa y por último, espolvorea el queso parmesano.

PASO 4 SIRVE

Pon la tapa de la calabaza reservada y lleva al centro de la mesa para compartir.





**COMPARTE Y
CELEBRA
CON EL DELICIOSO
SABOR DE**

