



DISFRUTA ESTAS RECETAS NAVIDEÑAS PERFECTAS PARA COMPARTIR CON



NUESTRO REGALO PARA TI

SON PREPARACIONES PARA
QUE LOS SORPRENDAS A
TODOS EN DICIEMBRE





*Imagen de referencia

PAVO RELLENO NAVIDEÑO



Porciones: 12 Total: 140 min Intermedio

Ingredientes

1 cucharadita de SAZONADOR
NATURISIMO 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)

Instrucciones

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 NATURISIMO MAGGI®, la mezcla de las manzanas, y mezcla con cuidado 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.





*Imagen de referencia

PAPAS GRATINADAS NAVIDEÑAS



Porciones: 8



Total: 67 min



Fácil

Ingredientes

8 cucharadas de CREMA DE LECHE
NESTLÉ® (120 g)

2 libras de papa pastusa, sin piel
previamente cocinada (1000 g)

1/4 de cucharadita de nuez
moscada (1 g)

4 cucharadas de queso mozzarella
rallado (40 g)

4 cucharadas de queso ricota (40 g)

1 cucharada de perejil, finamente picado (10 g)

1/2 cucharadita de romero seco, finamente
picada (2 g)

Instrucciones

PASO 1 PRECALIENTA EL HORNO

Precalienta el horno a 180°C/360°F. 10 minutos antes de la preparación.

PASO 2 TRITURA LA PAPA

En un tazón añade la papa pastusa cocinada y la nuez moscada, con la ayuda de un tenedor o pisa puré, tritura hasta que este suave el puré.

PASO 3 AÑADE LOS QUESO

Aparte en un tazón mezcla el queso mozzarella, el ricota, la CREMA DE LECHE NESTLE®, el perejil y el romero, mezcla hasta integrar bien.

PASO 4 ALISTA UN MOLDE

Adiciona la mezcla de quesos y crema al puré de papa, pon la mezcla en una refractaria y lleva a horno por 10 minutos o hasta que este dorado por encima.

PASO 5 PORCIONA Y SIRVE

Retira la refractaria del horno, deja enfriar un poco antes de servir.





*Imagen de referencia

AJIACO SANTAFEREÑO



Porciones: 4

Total: 41 min

Fácil

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)

1/2 atado de guascas (13 g)

1 cucharada de alcaparras (20 g)

1 aguacate mediano partido en 4 porciones (300 g)

3 mazorcas partidas a la mitad (380 g)

Instrucciones

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.





*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)

Instrucciones

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 desee, 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 pulverizado, 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 decora con las pepitas de colores.





*Imagen de referencia

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



NESCAFÉ



Porciones: 6 Total: 138 min 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.



**SORPRENDE Y DISFRUTA
CON ESTAS PREPARACIONES
EL MEJOR MES DEL AÑO**

