Recetas Nestlé

Helados

Aprovecha una tarde de verano y disfruta un delicioso *helado* hecho con LA LECHERA®

El verano esta más vivo que nunca y en las tardes soleadas y calurosas, se antoja disfrutar un helado preparado con **LA LECHERA®**

¿Sabías que el primer helado data desde la época romana y era uno de los platillos favoritos de Nerón?

Aunque los romanos inventaron el sorbete, el primer helado del que se tiene conocimiento data de 1686 y fue la creación del italiano Francesco Procopio, que realizó una mezcla de frutas, azúcar y hielo .

En 1913 se inventó la primer máquina para preparar helados y consistía en un gran cilindro de acero y un batidor con aspas que era impulsado por un motor, lo que permitía obtener una gran cantidad de la mezcla en poco tiempo.

Existen por lo menos 3 tipos de helados: de crema, de agua y sorbete.

Busca más recetas y prepara exquisitos postres con **LA LECHERA®** en **www.recetasnestle.com.mx**

Nestlé La Lechera

Helado
de elote con rompope

Ingredientes

6 Tazas de Granos de elote amarillo congelados

½ taza de agua

1 1/2 Taza de Rompope

1 Litro de Crema para batir fría

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA®

Bate

Congela

Sirve

Instrucciones

1. Bate
Bate los granos de elote con el agua y el rompope; cuela y reserva.

Bate la crema para batir hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA® y lo que licuaste; mezcla hasta integrar.

3. Vierte
Vierte en un refractario y congela por 2 horas. Retira del congelador y bate nuevamente; repite el proceso por lo menos 2 veces para obtener una textura cremosa. Sirve en hojas de elote frescas y desinfectadas; decora con granos de elote y ofrece.

4. Consejo culinario
Puedes agregar un poco de queso fresco a la mezcla de helado.

5. Consejo nutricional
El elote es un cereal rico en vitamina B6.

Helado
de Beso de Ángel

Ingredientes

1 Botella Crema para batir (950 ml)

1/2 Taza Almíbar de fruta (cereza)

3/4 Taza Cerezas , cortadas en mitades

2/3 Taza Nuez picada

2/3 Taza Arándanos deshidratados

1 Lata Leche Condensada LA LECHERA®

Bate

Congela

Sirve

Instrucciones

1. Bate

Bate la crema hasta que doble su volumen, vierte el almíbar con las cerezas, la nuez, los arándanos y la Leche Condensada LA LECHERA®; mezcla hasta integrar.

2. Congela

Vierte en refractario rectangular y congela por 2 horas, retira del congelador y con ayuda de una cuchara mézclalo nuevamente; congela por 1 hora y repite el proceso por lo menos 3 veces más.

3. Sirve

Sirve en copas y ofrece.

4. Consejo culinario

Si deseas una consistencia más cremosa, en lugar de mover el helado con una cuchara, vierte el helado en una batidora y bate hasta que tome una consistencia cremosa; congela nuevamente. Repite el proceso por lo menos 3 veces.

4. Consejo nutricional

Motiva a tus hijos a realizar actividad física jugando con ellos

Helado
de Aguacate con Yogurt

Ingredientes

1 litro de yogurt natural, deslactosado

3 aguacates, su pulpa

1 lata de Leche Condensada LA LECHERA® Deslactosada

4 limones, su jugo

4 naranjas, su jugo

1 paquete de Caramelo Esponjado Cubierto de Dulce Sabor a Chocolate FRESKAS® NESTLÉ® (35 g)

Bate

Congela

Sirve

Instrucciones

1. Bate
Bate el yogurt con la pulpa de aguacate, la Leche Condensada LA LECHERA® Deslactosada*, el jugo de limón y el jugo de naranja.

2. Congela
Vierte en un refractario y congela por 2 horas. Retira del congelador y bate nuevamente; repite el proceso por lo menos 2 veces más.

3. Sirve
Rellena las cáscaras de aguacate con el helado, coloca al centro un Caramelo Esponjado Cubierto de Dulce Sabor a Chocolate FRESKAS® NESTLÉ® para simular el hueso de aguacate; congela y ofrece.

4. Consejo culinario
Utiliza aguacates maduros para obtener un mejor sabor.

5. Consejo nutricional
Las verduras y frutas son fuente de vitaminas y minerales.

Helado de Melón

Ingredientes

1 melón, su pulpa

1 lata de Leche Condensada LA LECHERA® Sin Grasa*

1 litro de crema para batir, fría

Colorante vegetal naranja, para alimentos

Nuez, picada para decorar

Coco, rallado para decorar

Hojas de menta, desinfectadas para decorar

Bate

Congela

Sirve

Instrucciones

1. Bate
Bate la pulpa de melón con la Leche Condensada LA LECHERA® Sin Grasa* y reserva. Bate la crema hasta que doble su volumen, agrega poco a poco la mezcla de melón con un poco de colorante y continúa batiendo hasta integrar por completo.

2. Congela
Vierte en un refractario rectangular y congela por 2 horas, retira del congelador y bate nuevamente; congela y repite el proceso por lo menos 2 veces más.

3. Sirve
Sirve el helado en mitades de melón, decora con un poco de nuez, coco rallado y hojas de menta. Ofrece.

4. Consejo culinario
Puedes acompañar el helado con perlas de melón.

5. Consejo nutricional
Estar hidratado es de fundamental importancia para tener un buen estado de salud.

Helado
de Queso con Frutos Rojos

Ingredientes

1 Litro de Crema para batir fría

1 Lata de Leche Condensada LA LECHERA®

200 Gramos de Queso fresco ranchero

2 Tazas de Fresas desinfectadas

1/2 Taza de Frambuesas

1/2 Taza de Zarzamoras

1/4 Taza de Agua

1/4 Taza de Azúcar

1/4 Taza de Frutos rojos para decorar

1 Ramita de Menta fresca para decorar

Bate

Licúa

Sirve

Instrucciones

1. Bate

Para el helado de queso, bate la crema hasta que doble su volumen, agrega poco a poco la Leche Condensada LA LECHERA® y el queso, bate hasta integrar. Vierte en un refractario rectangular y congela por 2 horas, retira del congelador y bate nuevamente; congela y repite el proceso por lo menos 2 veces.

2. Licúa

Para el helado de frutos rojos, licúa las fresas con las frambuesas, las zarzamoras, el azúcar y el agua. Rellena las separaciones del helado de queso con la mezcla de frutos rojos y congela por 2 horas más.

3. Sirve

Sirve el helado y decora con un poco de frutos rojos y hojas de menta. Ofrece.

4. Consejo culinario

Recuerda que el proceso de congelar y batir el helado en varias ocasiones, ayudará a obtener una consistencia más cremosa.

5. Consejo nutricional

Los productos lácteos contienen una gran cantidad de calcio y vitamina D.

100% momentos inigualables con la única 100% leche

Para más información de la marca contacta a:
Patricia Carbonell
pcarbonell@trendsetera.com.mx
55 3224 2539