

RECETAS ¡Super-fáciles!



+



=

elaboradas
con productos
NESTLÉ



NESTLÉ

Servicio de Información al Consumidor
Apartado de correos 1616 - 08080 Barcelona
www.nestle.es



Recetas ¡Super-fáciles!

elaboradas con productos lácteos Nestlé



De todos es conocido que la leche es un excelente alimento, pues aporta proteínas de alto valor biológico y es fuente de hidratos de carbono, ácidos grasos, vitaminas (A, D y complejo B), minerales (calcio, fósforo, zinc y potasio) y agua. Para formar y mantener los huesos sanos, es importante el aporte de nutrientes como el calcio, proteínas, fósforo y vitaminas D y C, incluidos todos ellos en la leche.

Así pues es indispensable consumir a lo largo de la vida alimentos como la leche, que proveen de nutrientes que ayudan a construir y mantener los huesos sanos. ¡Invierte en salud incorporando las leches y natas Nestlé en tu alimentación!

Nestlé dispone de una gama de excelentes productos elaborados con leche de la mejor calidad: Leche Condensada LA LECHERA, para preparar deliciosos postres; Leche Evaporada IDEAL, una leche concentrada "ideal" para preparar salsas, sopas y cremas y Nata para Cocinar LA LECHERA, indispensable para elaborar sabrosos platos "a la crema".

Para facilitarte la tarea de incorporar la leche en tu alimentación, te presentamos este recetario con "Ideas Super-Fáciles" que te permitirá elaborar una cocina ágil, fácil y rápida para que cualquier miembro de tu familia pueda acceder, con éxito, a la preparación de sabrosos menús.

PLATOS SALADOS



PLATOS DULCES

Índice

20'	Ensalada con manzana y nueces	4
10'	Crema de patatas al jamón	6
15'	Sopa de melón	7
15'	Pastel frío de espárragos	8
25'	Pastel de jamón y queso	10
15'	Cóctel de gambas	11
15'	Quiche a los 3 quesos	12
15'	Huevos con crema de cabrales	13
15'	Rollitos de berenjenas y queso	14
15'	Spaghetti con crema de champiñones	16
20'	Brochetas de atún con salsa de pimientos	17
25'	Lomos de merluza con crema de almendras	18
15'	Lomo a la pimienta verde	19
15'	Solomillo con salsa agri dulce	20
15'	Pastel de galletas	22
10'	Bolitas de nuez	23
15'	Brioques con manzana	24
10'	Fresones a la crema	26
25'	Greixonera	28
45'	Dulce de leche	29
15'	Fondue de chocolate	30
25'	Pastel de fresones y nata	32
15'	Flan	34
5'	Batido de piña y batido de yogur	35
5'	Café borgia y café tricolori	36
15'	Mousse de limón	38

Ensalada con manzanas y nueces

1^{er} paso

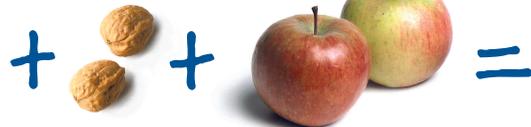
Pelar las manzanas, cortarlas en dados y rociarlas con zumo de limón.

2^o paso

Preparar la salsa mezclando la nata con el yogur y la menta muy picada; sazonarla con sal y pimienta.

3^{er} paso

Poner la ensalada en una ensaladera cortada en trozos pequeños, colocar en el centro los dados de manzana y las nueces y servirlo con la salsa aparte.



Ingredientes x4/6

Una bolsa de ensalada variada

2 endibias

2 manzanas

1 limón

50 g de nueces

Salsa:

1 bote de Nata para Cocinar LA LECHERA

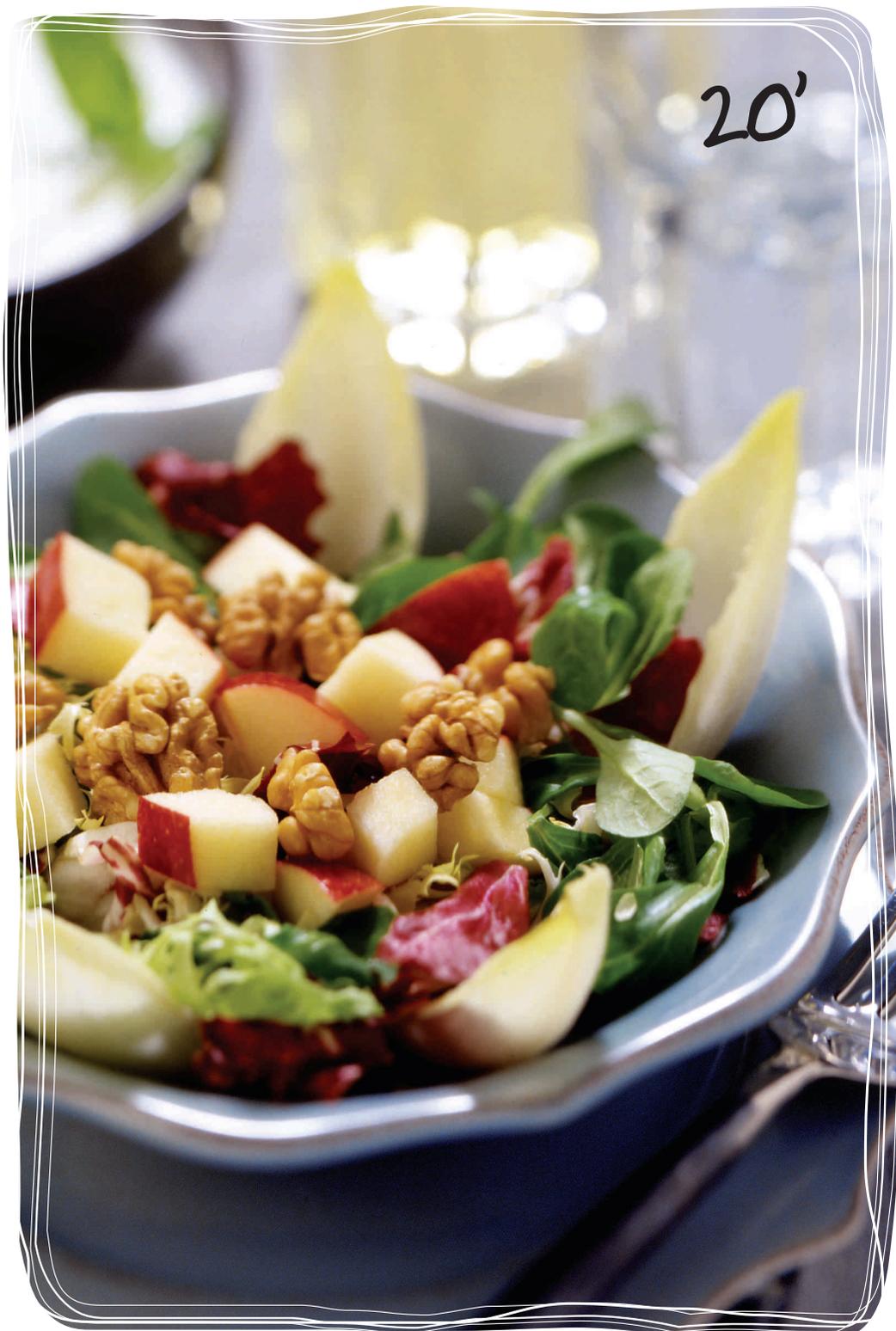
1 yogur Nestlé natural

1 ramito de menta

Sal, pimienta

CONSEJO: Esta salsa resulta también muy indicada para acompañar patatas, pescados o huevos cocidos.

20'

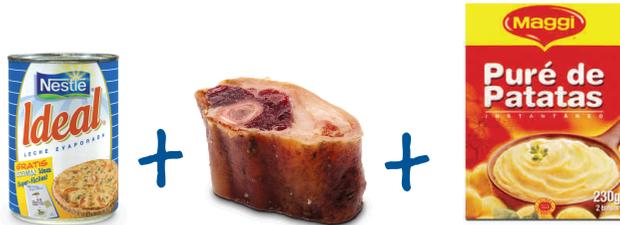


Crema de patatas al jamón

10'

1^{er} paso

Poner en un cazo al fuego, la leche evaporada, con 2 botes de agua (800 ml, utilizar el bote como medida), el hueso de jamón y las pastillas de caldo y llevarlo a ebullición.



Ingredientes x4/6

- 1 bolsa de Puré de Patatas MAGGI
- 1 bote de Leche Evaporada IDEAL
- 1 hueso de jamón
- 2 pastillas de Caldo de Verduras MAGGI
- 50 g de aceitunas negras de Aragón
- 50 ml de aceite de oliva
- Vinagre, sal, pimienta

CONSEJO: Puede acompañarse también con tiritas de jamón curado.

Sopa de melón

15'

1^{er} paso

Abrir el melón por la mitad, cortarlo en gajos, quitar la corteza y las semillas y cortarlo en dados.

2^o paso

Remojar la miga de pan en 200 ml (1 vaso) de agua y dejarla unos minutos para que se ablande; luego triturar el melón con el brazo eléctrico o un robot junto con la nata y el pan remojado, hasta obtener una mezcla fina.

3^{er} paso

Sazonarla con sal y pimienta y añadirle unas cucharadas de aceite y un chorrito de vinagre.

4^o paso

Servirla fría con el jamón cortado en tiritas finas.

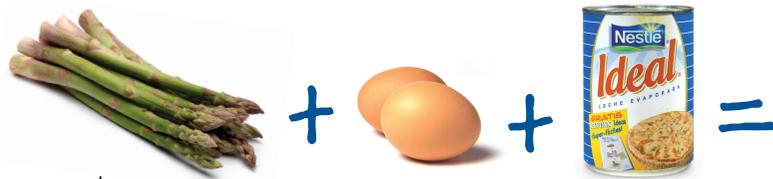
Ingredientes x4

- 1 melón (piel de sapo) de unos 2 kg
- 1 bote de Nata para Cocinar LA LECHERA
- 100 g de miga de pan
- 50 g de jamón serrano en lonchas finas
- Aceite de oliva suave, vinagre, sal, pimienta

CONSEJO: Puede acompañarse también con tiritas de salmón ahumado.

Pastel frío de espárragos

1^{er} paso



Ecurrir los espárragos y pasarlos por la batidora junto con la leche evaporada, los huevos y la harina de maíz hasta obtener un puré fino; sazonarlo con sal y pimienta.

Ingredientes x6/8

- 1 bote de Leche Evaporada IDEAL
- 1 lata de espárragos de 1 kg
- 4 huevos
- 1 cucharadita de harina de maíz
- Mantequilla, sal, pimienta

2^o paso

Verterlo en un molde alargado, tipo plum-cake, previamente untado con mantequilla y cocerlo en el horno, al baño maría, hasta que esté cuajado (45 min., aproximadamente) o 12 minutos en el microondas a media potencia.

3^{er} paso

Puede prepararse también con espárragos trigueros salteándolos previamente en un poco de aceite. Acompañarlo con salsa mayonesa o salsa vinagreta (ver receta de crema de patatas al jamón).

CONSEJO: Se puede añadir al pastel unos palitos de cangrejo, antes de triturarlo.

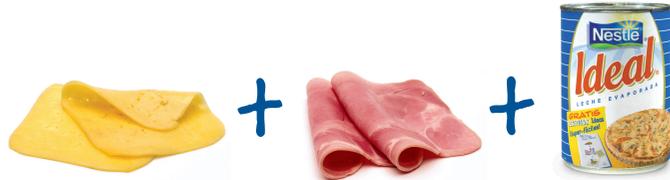
15' preparación
45' cocción



Pastel de jamón y queso

25'

1^{er} paso



Poner el azúcar en una sartén, a fuego suave, hasta que se haga caramelo; verterlo en un molde alargado y moverlo de modo que cubra toda la base.

2^o paso

Cubrir el fondo del molde con jamón y llenarlo con capas alternadas de pan, queso y jamón (la primera y la última capa deben ser de pan).

3^{er} paso

Batir los huevos, mezclarlos con la leche evaporada; sazonarlo con sal y pimienta y verterlo en el molde; pincharlo con un cuchillo para que penetre bien el líquido.

4^o paso

Cocerlo en el horno, al baño maría, hasta que esté cuajado (unos 45 min.) o 12 minutos en el microondas a potencia media. Desmoldarlo una vez frío.

Ingredientes x8/10

1 bote de Leche Evaporada IDEAL

1 bolsa de pan de molde sin corteza

200 g de queso en lonchas

200 g de jamón cocido

3 huevos

Mantequilla, sal, pimienta

4 cucharadas de azúcar

CONSEJO: Si se dora en exceso la superficie, cubrirlo con papel de aluminio.

Cóctel de gambas

15'

1^{er} paso



Sazonar las gambas con sal y pimienta y saltearlas en una sartén con un poco de aceite.

2^o paso

Preparar la salsa, mezclando la mayonesa con la nata, el ketchup, el coñac, media cucharadita de mostaza y el zumo de la naranja y dejarla en el refrigerador hasta el momento de servirla.

3^{er} paso

Limpiar la lechuga, poner varias hojas juntas y cortarlas en tiras finas y poner un montón en el centro de cuatro platos.

4^o paso

Poner un poco de salsa sobre la lechuga y otro poco dibujando una línea fina alrededor del plato; repartir las gambas encima de la lechuga y servir el resto de la salsa en salsera aparte.

Ingredientes x4

16 colas de gamba

1 lechuga larga

Aceite, sal, vino blanco

Salsa:

1 bote de Nata para Cocinar LA LECHERA

8 cucharadas de mayonesa

4 cucharadas de ketchup

2 cucharadas de coñac

1 naranja

Mostaza

CONSEJO: Puedes preparar esta misma receta con langostinos ya cocidos.

Quiche a los 3 quesos

15' preparación
40' cocción



1^{er} paso

Desenrollar la lámina de masa brisa y forrar con ella un molde de tarta; pinchar el fondo varias veces con un tenedor y cubrirla con papel de aluminio; cocerla a horno medio durante 10 minutos, retirar el papel de aluminio y cocerla 5 minutos más.

2^o paso

Batir los huevos junto con la leche evaporada, añadir los quesos rallados y el roquefort desmenuzado y sazonarlo con sal y pimienta.

3^{er} paso

Verterlo en la tarta y cocerla a horno medio de 30 a 40 minutos hasta que esté cuajada.

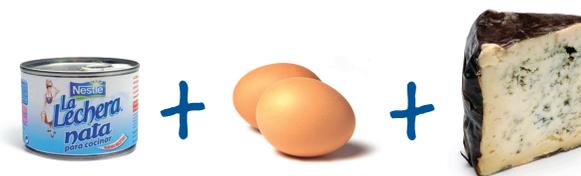
Ingredientes x6/8

- 200 ml (1 vaso) de Leche Evaporada IDEAL
- 1 lámina de Masa Brisa Nestlé
- 100 g de queso emmental rallado
- 50 g de queso parmesano rallado
- 50 g de queso roquefort
- 3 huevos
- Sal, pimienta

CONSEJO: Es muy adecuada para acompañar con ensalada.

Huevos con Crema de Cabrales

15'



1^{er} paso

Cortar las rebanadas de pan en discos y freírlas en abundante aceite caliente, o bien tostarlas.

2^o paso

Hacer los huevos a la plancha con un poquito de aceite y colocarlos sobre el pan.

3^{er} paso

Calentar el queso troceado con la nata y la salsa de tomate; luego triturlarla hasta que quede una salsa fina.

4^o paso

En el momento de servir los huevos, cubrirlos con la salsa muy caliente.

Ingredientes x4

- 4 huevos
- 1 bote de Nata para Cocinar LA LECHERA
- 4 rebanadas de pan de molde
- 100 g de queso de Cabrales u otro queso azul
- 100 g de Sofrito Casero SOLÍS
- Aceite
- Sal, pimienta

CONSEJO: Puedes poner una loncha de jamón dulce sobre el pan y resultará aún más completo.

Rollitos de berenjenas y queso

1^{er} paso

Cortar las berenjenas a lo largo, en láminas de 1/2 cm de grosor, sazonarlas con sal y dejarlas reposar en un escurridor durante 15 minutos.



2^o paso

Lavarlas con agua fría, secarlas, y ponerlas en una bandeja de horno untada con aceite y asarlas a horno medio, previamente calentado, hasta que estén tiernas pero firmes (unos 10 min.).

3^{er} paso

Batir el queso con la nata hasta obtener una crema lisa y sazonarla con sal y pimienta.

4^o paso

Untar las berenjenas con la mezcla de queso y enrollarlas.

5^o paso

Mezclar el aceite, el vinagre, un poco de sal y pimienta, batirlo y verterlo sobre los rollitos.

Ingredientes x4

- 2 berenjenas
- 100 g de Nata para Cocinar LA LECHERA
- 200 g de queso de cabra fresco
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de Jerez
- Sal, pimienta

CONSEJO: Con ensalada de tomate resulta una receta completa y refrescante para el verano.

15'



Spaghetti con crema de champiñones

15'

1^{er} paso

Limpiar los champiñones, cortarlos en láminas y rehogarlos en una sartén con un poco de aceite; cuando empiecen a dorarse añadir el ajo y el perejil picados.



Ingredientes x4

- 1 bote de Nata para Cocinar LA LECHERA
- 400 g de spaghetti
- 300 g de champiñones
- 2 dientes de ajo
- Un ramito de perejil
- Aceite, sal, pimienta

2^o paso

Añadir la nata, sazonarlo con sal y pimienta y cocerlo a fuego suave durante 5 minutos.

3^{er} paso

Hervir los spaghetti en abundante agua con sal, escurrirlos y mezclarlos con la crema de champiñones. Servirlos inmediatamente.

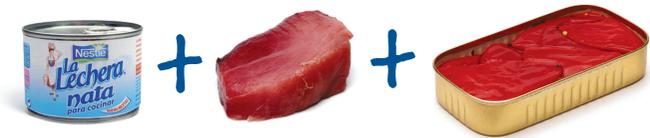
CONSEJO: Esta salsa está deliciosa también sobre un filete de carne.

Brochetas de atún con salsa de pimientos

20'

1^{er} paso

Cortar el atún en dados, rociarlos con el aceite, el vinagre y el zumo de limón, espolvorearlos con las hierbas aromáticas picadas, sal y pimienta y dejarlos macerar durante 1 hora en lugar fresco.



2^o paso

Pasar por la batidora los pimientos con la nata hasta obtener una salsa fina; sazonarlo con sal y pimienta.

3^{er} paso

Cortar los calabacines y las cebollas en rodajas gruesas y ensartarlo en brochetas alternándolo con los dados de atún. Asarlas a horno fuerte, rociándolas a menudo con el jugo de la maceración, durante unos 8 minutos.

4^o paso

Servir las brochetas con la salsa de pimientos caliente.

Ingredientes x4

400 g de atún fresco
(en un trozo sin piel ni espinas)

2 calabacines y 2 cebollas

Salsa:

1 lata de pimientos del piquillo

1 bote de Nata para Cocinar LA LECHERA

Adobo:

8 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharaditas de vinagre

2 cucharaditas de zumo de limón

Perejil, menta, sal, pimienta blanca

CONSEJO: Esta salsa es muy indicada también para toda clase de pescados.

Lomos de merluza con crema de almendras

25'

1^{er} paso



Poner un poco de aceite en una cazuela y rehogar la cebolla picada a fuego suave; hasta que empiece a tomar color.

Ingredientes x4

4 lomos de merluza
200 ml (1 vaso) de Leche Evaporada IDEAL
50 g de almendras tostadas picadas
1 cebolla
Aceite, perejil, sal

2^o paso

Agregar los lomos de merluza, verter 200 ml (1 vaso) de agua o caldo de pescado y la leche evaporada con las almendras y cocerlo durante 15 minutos sacudiendo de vez en cuando la cazuela.

3^{er} paso

Unos minutos antes de finalizar la cocción, agregar un ramito de perejil picado y rectificar la sal.

CONSEJO: Esta receta también queda muy buena preparada con lomo de cerdo.

Lomo a la pimienta verde

15'

1^{er} paso



Sazonar los filetes de lomo y freírlos en un poco de aceite hasta que estén dorados por los dos lados; retirarlos y conservarlos al calor.

2^o paso

Poner la mantequilla en la sartén junto con la pimienta en grano y cocerla un minuto; añadir el vino y cocerlo a fuego vivo un par de minutos para que se reduzca a la mitad.

3^{er} paso

Agregar la nata, rectificar la sal y cocerlo 1 minuto más. Verter la salsa muy caliente encima del lomo.

Ingredientes x4

8 filetes gruesos de lomo de cerdo
1 bote de Nata para Cocinar LA LECHERA
20 g de mantequilla
100 ml (1/2 vaso) de vino blanco
1 cucharada de pimienta verde en grano

CONSEJO: Esta misma salsa puede acompañar otros tipos de carne como pollo, entrecot, etc.

Solomillo con salsa agridulce

1^{er} paso

Sazonar la carne con sal y pimienta y dorarla a fuego fuerte en un poco de aceite. Cuando esté muy dorada por todas partes, bajar el fuego y cocerla durante 5 minutos.

2^o paso

Retirla y, fuera del fuego, verter el vinagre en la sartén. Cocerlo a fuego fuerte para que se evapore un poco; añadir la miel y la nata, mezclarlo bien y cocerlo, a fuego suave, durante 3 minutos.

3^{er} paso

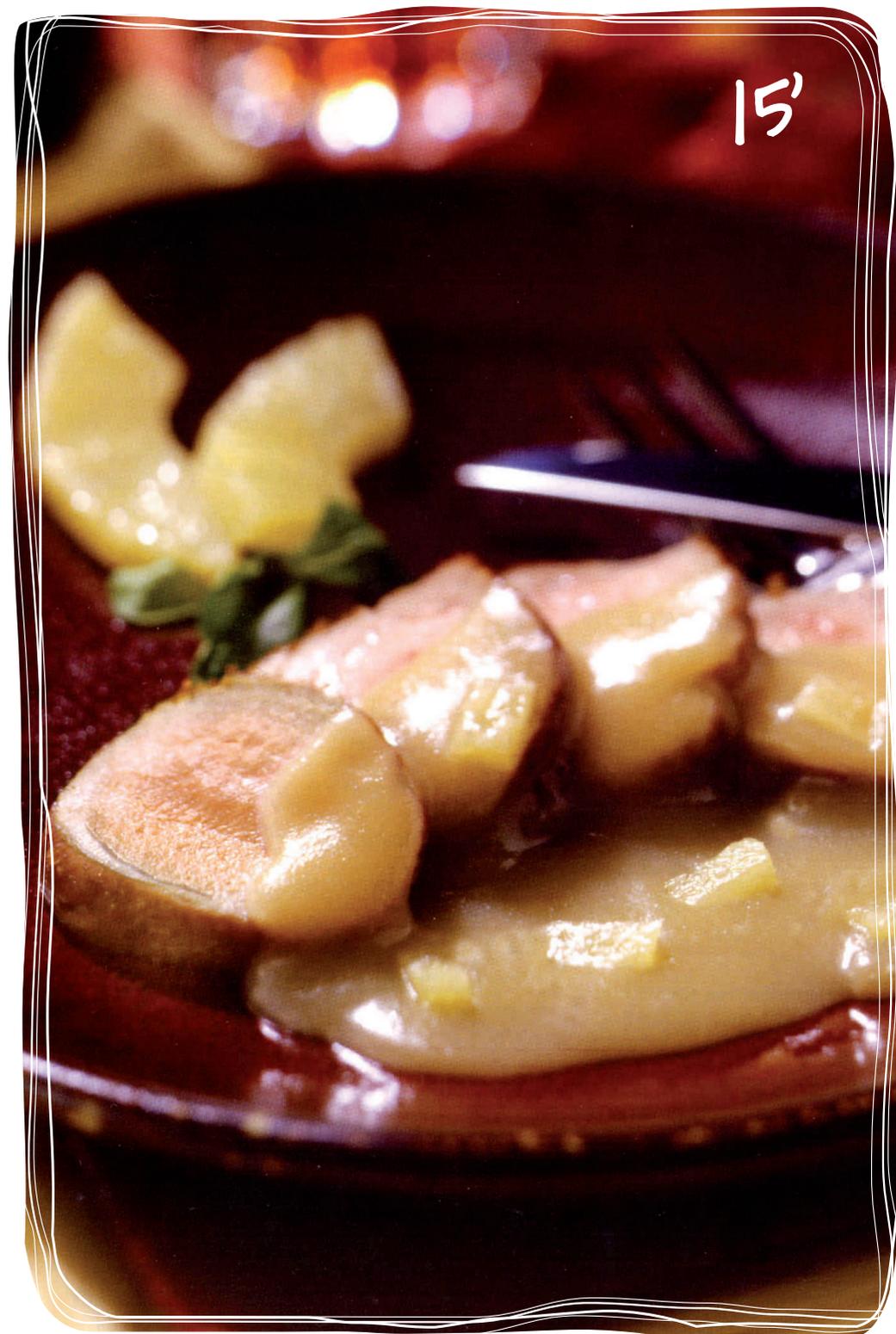
Cortar la carne en filetes gruesos y cubrirla con la salsa muy caliente.



Ingredientes x4

- 1 solomillo grande de cerdo
- 4 cucharadas de Nata para Cocinar LA LECHERA
- 50 ml de vinagre de Jerez
- 2 cucharadas de miel
- sal, aceite, pimienta negra

CONSEJO: Pueden añadirse unos trozos de piña a la salsa.



Pastel de galletas

15'

1^{er} paso

Mezclar despacio la nata montada con el NESQUIK y dejarla en el frigorífico.



2^o paso

Disolver el NESCAFÉ en 100 ml (1/2 vaso) de agua y mezclarlo con el coñac.

Ingredientes x4/6

1/2 bote (185 g) de Leche Condensada LA LECHERA

200 g de nata montada

8 cucharadas de NESQUIK

30 galletas rectangulares

1 copita de coñac

1 cucharada de NESCAFÉ

CONSEJO: Para desmoldear hay que pasar siempre la punta de un cuchillo por el interior de la pared del molde para despegarlo.

4^o paso

Bañar las galletas en la mezcla de café y cubrir con parte de ellas la base del molde; llenarlo con capas alternas de galletas y mezcla de nata. Terminar con una capa de galletas.

5^o paso

Dejarlo en el refrigerador 2 ó 3 horas antes de desmoldearlo.

Bolitas de nuez

10'

1^{er} paso

Triturar las galletas y mezclarlas con la leche condensada y las nueces picadas (reservar algunas para decorar).



2^o paso

Formar bolitas, rebozarlas en NESQUIK y colocarlas en cestitas de papel rizado.

Ingredientes x4/6

1/2 bote (185 g) de Leche Condensada LA LECHERA

150 g de nueces

100 g de galletas María

NESQUIK

3^{er} paso

Decorarlas con un trocito de nuez encima de cada bolita.

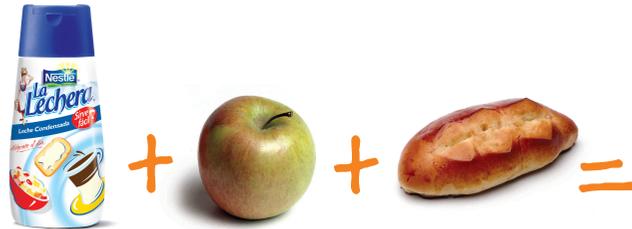
CONSEJO: Resultan muy adecuadas para acompañar el café.

Brioches

Con manzana

1^{er} paso

Cortar la manzana en gajos finos y rehogarlos en una sartén con la mantequilla hasta que empiecen a dorarse.



2^o paso

Abrir los suizos por la mitad, tostarlos en el horno y untarlos con leche condensada.

3^{er} paso

Cubrirlos con las láminas de manzana, espolvorearlos con la almendra fileteada y gratinarlos en el horno hasta que se doren.

Ingredientes x4

2 suizos, brioche alargados o pan de molde

6 cucharadas de Leche Condensada
LA LECHERA

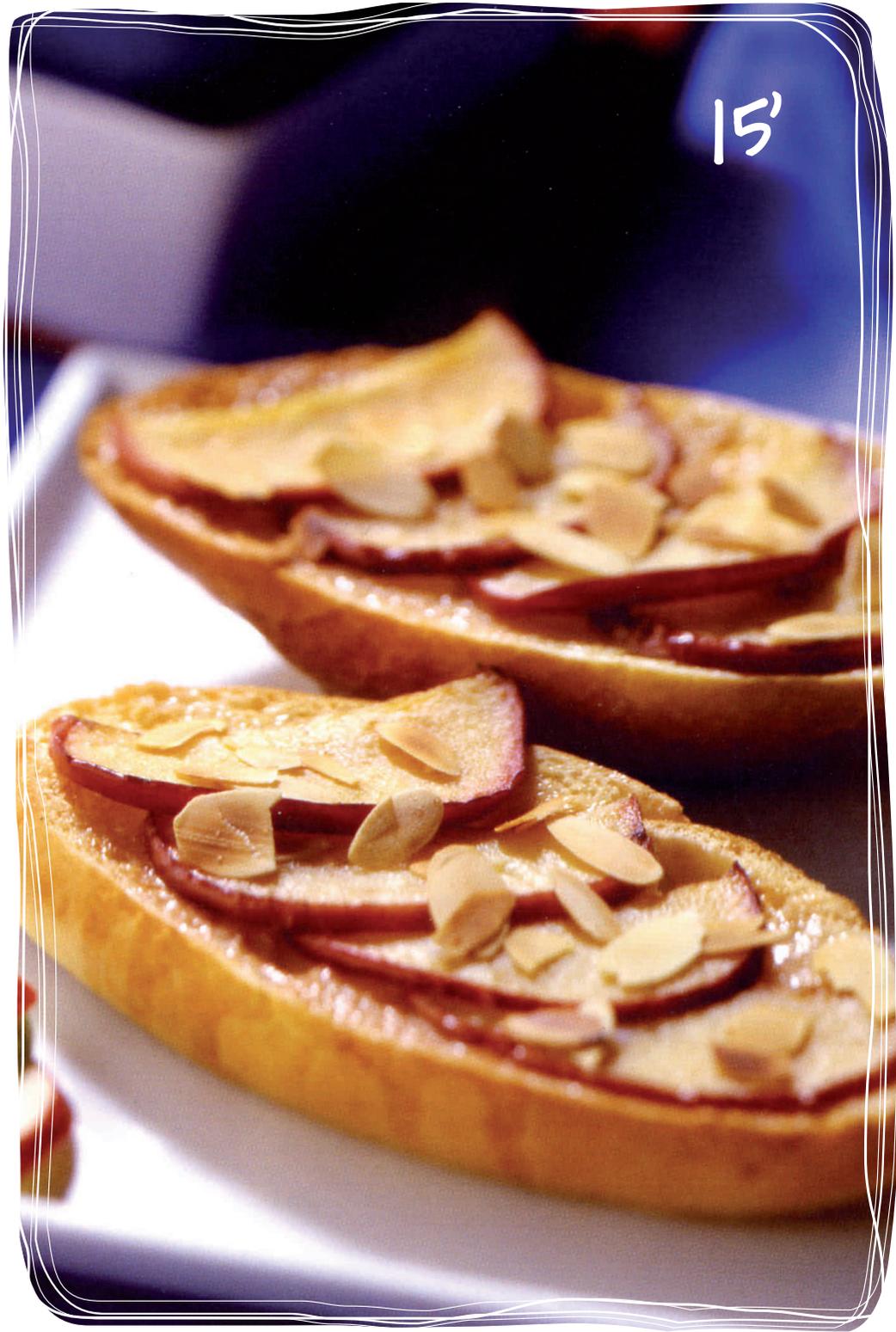
1 manzana

30 g de mantequilla

50 g de almendras fileteadas

CONSEJO: Resulta delicioso también preparado con rodajas de plátano.

15'



Fresones a la crema

1^{er} paso

Limpiar los fresones y trocearlos.

2^o paso

Poner en el vaso de la batidora una tercera parte de los fresones, la leche condensada y el zumo del limón y tritarlo unos segundos.

3^{er} paso

Repartir el resto de los fresones en 4 recipientes individuales y cubrirlos con la salsa preparada. Dejarlos en el refrigerador hasta el momento de servirlos.



Ingredientes x4

1/2 kg de fresones

8 cucharadas de Leche Condensada
LA LECHERA

1 limón

CONSEJO: Esta salsa sirve para acompañar cualquier tipo de fruta.



Greixonera

25'

1^{er} paso

Poner en un cazo al fuego la leche condensada con 1/2 l de agua, removerla bien y calentarla.



2^o paso

Untar una cazuela de barro o un molde, de unos 24 cm de diámetro, con la mantequilla; y poner las ensaimadas troceadas y la fruta pelada y cortada.

Ingredientes x8/10

1 bote (370 g) de Leche Condensada LA LECHERA

3 ensaimadas

300 g de albaricoques o melocotones o cerezas

50 g de mantequilla

2 huevos

50 ml (1 copita) de kirsch

2 cucharadas de azúcar

CONSEJO: Puede hacerse también con restos de pan duro, croissants, etc.

Dulce de leche

45'

1^{er} paso

Poner el bote de leche condensada, sin abrir, en un cazo; cubrirlo totalmente con agua y llevarlo a ebullición.



2^o paso

Dejarlo hervir a fuego suave durante 1h y 1/4 si es una olla normal o 45 minutos si es en una olla a presión.

3^{er} paso

Sacarlo del agua, dejarlo enfriar, abrir el bote por los dos lados y empujar para que salga el dulce de leche.

Ingredientes x6/8

1 bote (370 g) de Leche Condensada LA LECHERA

CONSEJO: Más fácil y delicioso todavía: prueba el Nuevo Dulce de Leche La Lechera.



Fondue de chocolate

1^{er} paso

Fundir el chocolate troceado junto con la nata y el coñac durante 2 minutos en el microondas o al baño maría.



2^o paso

Verterlo en un recipiente para fondue y ponerlo sobre el hornillo con el fuego muy suave para mantenerlo caliente.

Ingredientes x6/8

250 g de Chocolate NESTLÉ Postres

2 botes (340 ml) de Nata para Cocinar LA LECHERA

2 cucharadas de coñac

Frutas del tiempo (peladas y cortadas)

Coco rallado, almendra picada, nata montada etc.

3^{er} paso

Servir la fruta pelada y limpia, en boles aparte.

4^o paso

Mojar la fruta en el chocolate, con la ayuda de un pincho largo, y luego pasarla por la almendra picada etc.

CONSEJO: Ahora también puedes preparar este postre con la Fondue de Nestlé.



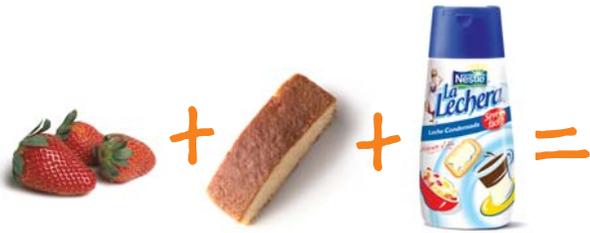
15'



Pastel de fresones y nata

1^{er} paso

Limpiar los fresones, reservar parte para decorar el pastel y cortar el resto en láminas.



2^o paso

Exprimir el zumo de las naranjas y forrar un molde con film de cocina y papel de aluminio.

3^{er} paso

Llenar el molde con capas alternadas de bizcochos mojados en el zumo de naranja, fresones rociados con leche condensada y nata montada finalizando con una capa de bizcochos y dejarlo en el refrigerador durante unas horas.

4^o paso

Desmoldearlo, cubrirlo con nata montada y adornarlo con los fresones reservados.

Ingredientes x8/10

- 1 kg de fresones
- 1/2 kg de nata montada
- 1 envase Sirvefácil (450 g) de Leche Condensada LA LECHERA
- 30 bizcochos alargados
- 1/2 kg de naranjas

CONSEJO: Al no tener que cocer, este pastel puede prepararse en cualquier recipiente.

25'

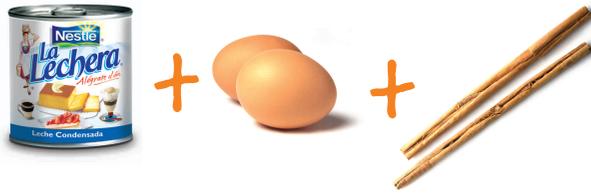


Flan

15' preparación
45' cocción

1^{er} paso

Poner en un cazo al fuego la leche condensada junto con 1/2 litro de agua, un trozo de la corteza del limón y la canela y cocerlo durante unos minutos.



2^o paso

Batir los huevos y añadir la leche caliente ya colada encima, poco a poco y removiendo a la vez.

3^{er} paso

Poner el azúcar en una sartén hasta que se convierta en caramelo y verterlo en una flanera.

4^o paso

Verter la mezcla de leche y huevos en la flanera y cocer el flan en el horno, al baño maría, hasta que esté cuajado (de 30 a 40 min.). Puede cuajarse también en el microondas vertiéndolo en un molde adecuado y dejarlo 12 minutos a media potencia y tapado.

Ingredientes x8/10

- 1 bote (370 g) de Leche Condensada LA LECHERA
- 4 huevos
- 1 limón
- 1 palito de canela
- 4 cucharadas de azúcar

CONSEJO: Puedes aromatizar el flan añadiéndole un chorrillo del licor preferido.

Batido de piña

5'

1^{er} paso

Mezclar en la batidora la leche condensada con el cava, el zumo de piña y el zumo del limón hasta obtener un batido muy espumoso.



2^o paso

Servirlo muy frío.

Ingredientes x8/10

- 1 envase Sirvefácil (450 g) de Leche Condensada Desnatada LA LECHERA
- 1 l de zumo de piña
- 1 l de cava seco
- 1 limón

Batido de yogur

5'

1^{er} paso

Mezclar en la batidora la leche condensada con el helado, el yogur y 1l de agua fría.



2^o paso

Servirlo muy frío espolvoreado con canela en polvo.

Ingredientes x8/10

- 1 bote (370 g) de Leche Condensada LA LECHERA
- 6 yogures NESTLÉ naturales
- 1/2 l de helado LA LECHERA de vainilla
- Canela en polvo

Café borgia

1^{er} paso

Poner el chocolate en una taza, verter el café recién hecho, remover hasta que se funda el chocolate, añadir la leche condensada y remover.



Ingredientes x1

2 cucharadas de Leche Condensada LA LECHERA (entera o desnatada)

1 taza de café BONKA

1 porción de chocolate NESTLÉ Extrafino negro

Café tricolori

1^{er} paso

Poner en una taza o copa alta la leche condensada, añadir una taza de café recién hecho, cubrirlo con nata montada y espolvorearlo con NESQUIK.



Ingredientes x1

2 cucharadas de Leche Condensada LA LECHERA (entera o desnatada)

1 taza de café BONKA

nata montada

NESQUIK

CONSEJO: Las bebidas a base de café siempre son tonificantes.



Mousse de limón

15'

1^{er} paso

Poner el bote de leche evaporada en el refrigerador y dejarlo durante 24 horas.



2^o paso

Verter la leche en un recipiente alto y batirla con las varillas eléctricas. Cuando empiece a tomar volumen, añadir el zumo de los limones, poco a poco y sin dejar de batir, y luego el azúcar, cucharada a cucharada.

Ingredientes x4/6

- 1 bote de Leche Evaporada IDEAL
- 2 limones
- 100 g de azúcar

3^{er} paso

Repartir la mousse en copas y dejarla en el refrigerador hasta el momento de servirla.

CONSEJO: Puede añadirse también alguna fruta triturada como fresas, albaricoques etc.

nueces crema de patatas al jamón sopa de melón pastel frío de espárragos pastel de jamón y queso cóctel de gambas quiche a los 3 quesos huevos con crema de cabrales rollitos de berenjenas y queso spaghetti con crema de champiñones brochetas de atún con salsa de pimientos lomos de merluza con crema de almendras lomo a la pimienta verde solomillo con salsa agridulce pastel de galletas bolitas de nuez brioches con manzana fresas a la crema greixonera dulce de leche fondue de chocolate pastel de fresas y nata flan batido de piña y batido de yogur café borgia y café tricolori mousse de limón ensalada con manzana y nueces crema de patatas al jamón sopa de melón pastel frío de espárragos pastel de jamón y queso cóctel de gambas quiche a los 3 quesos huevos con crema de cabrales rollitos de berenjenas y queso spaghetti con crema de champiñones brochetas de atún con salsa de pimientos



leche evaporada



nata para cocinar



leche condensada