

NUEVAS RECETAS
para
Mamá

Budin de Chocolate



INGREDIENTES:

- 1/2 litro **Leche Natural Pil**
- 150 g de azúcar
- 3 Cucharadas de maicena
- 30 g de **Cocoa Reyna** en polvo
- 2 cucharadas de **Mantequilla con sal Pil**
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Una pizca de sal
- Canela en polvo

PREPARACIÓN:

1. En un bol poner el azúcar, maicena, sal y la **Cocoa Reyna** en polvo, mezclar con un cucharón de metal y añadirle la pizca de canela.
2. Agregar la **Leche Natural Pil** fría y la vainilla, seguir removiendo para integrar todos los ingredientes.
3. Llevar a fuego a temperatura media y mover constantemente hasta que rompa hervor. Cuando lo haga seguir removiendo por un minuto más.
4. Retirar del fuego y agregar la **Mantequilla con sal Pil** dejando que se funda. Mezclar y verter en pocillos individuales resistentes al calor.
5. Colocarlos luego en el refrigerador hasta que cuajen.

¡A disfrutar!

Bodega 

NUEVAS RECETAS
para
Mamá

Pollo a la Crema (4 personas)



INGREDIENTES:

- ⊗ 1 pechuga grande de pollo cortada en lonjas
- ⊗ 2 cucharadas de **Mantequilla con sal Pil**
- ⊗ 2 cucharadas de **Crema de Leche Pil UHT**
- ⊗ 1/2 Taza de cebolla blanca cortada en tiras
- ⊗ 1/2 Taza de pimiento morrón rojo cortado en tiras
- ⊗ 1/2 Taza de pimiento morrón amarillo cortado en tiras
- ⊗ 1/2 Taza de pimiento morrón verde cortado en tiras
- ⊗ 1 envase de **Leche Evaporada Pil** de 400 g
- ⊗ 2 cucharadas de harina blanca
- ⊗ Sal y pimienta al gusto
- ⊗ **Ensaladas La Mesa**

PREPARACIÓN:

1. Sazona la pechuga con Sal, pimienta y hierbas de tu preferencia. En una sartén, lleva al fuego bajo la **Mantequilla con sal Pil**, saltea la pechuga por cinco minutos, añade los vegetales.
2. Vierte la **Leche Evaporada Pil** y la harina, cocina por cinco minutos más. Pasado el tiempo, retira del fuego, agrega las dos cucharas de **Crema de Leche Pil UHT** antes de servir y ¡Listo!
3. Hazte una pequeña **Ensalada La Mesa** para acompañar tu plato, puedes utilizar la ensalada rusa o la primavera.
4. Puedes también agregar una porción de arroz para hacerlo más suculento.

... y listo, disfruta!

Bodega 

NUEVAS RECETAS
para
Mamá

Parfait de Yogurt griego, quinua y frutas



INGREDIENTES:

- 1 **Yogurt Griego Pil** sin sabor, o si prefieres con sabor (durazno o frutilla)
- 2 cucharadas soperas de quinua cocinada.
- Algunas cucharaditas de miel para potenciar sabor y dar un toque dulce.
- Cereales
- Trocitos de fruta, fresas, moras, granadas, etc.
- 1 cucharada de **Leche en polvo Pil** (por vaso)



PREPARACIÓN:

1. En tu vaso o pocillo añade 2 cucharadas de **Yogurt Griego Pil**, después una capa de la quinua cocida, una cucharadita de miel, tus cereales favoritos.
2. Repite nuevamente el paso 1, esto para formar un postre de dos capas.
3. Para terminar, añade una cuchara de **Leche en polvo Pil** y tus frutas favoritas.
4. Si deseas, puedes terminar con un toque de chocolate líquido.

¡Exquisito!

NUEVAS RECETAS
para
Mamá

Queque de chocolate



INGREDIENTES:

- 200 g de **Margarina Reyna**
- 350 g de azúcar
- 4 huevos
- 1/2 libra chocolate
- 360 g harina leudante
- 4 cucharas soperas de **Cocoa Reyna**
- 1 taza **Leche Natural Pils**
- 1 cuchara soperas de **Café Mónaco**

PREPARACIÓN:

1. Batir la **Margarina Reyna** con el azúcar hasta lograr una crema, agregar los huevos y batir.
2. Derretir el chocolate y agregarlo de a poco mientras la mezcla anterior se va batiendo.
3. Agregar de manera lenta 1/3 de la harina y la **Cocoa Reyna**, 1/2 taza de la **Leche Natural Pils** con el **Café Mónaco**.
4. Agregar el resto de la harina y la **Leche Natural Pils**.
5. Vaciar la mezcla en un molde para hornear, untarlo con **Mantequilla Pils** para evitar que se pegue.
6. Cocinar por aproximadamente 30 minutos en horno a temperatura moderada (180o C.).
7. Puedes comprobar que el queque esté listo metiendo un palito de palo delgado en el queque, si éste sale limpio, está listo.

¡A disfrutar!

Bodega 