

Ensalada de caracoles con atún



INGREDIENTES:

- ☉ 400 g de **Fideos Caracoles La Mesa**
- ☉ 170 g (1 lata) de Lomitos de **Atún La Mesa (al agua)**
- ☉ 170 g de maíz dulce
- ☉ 1 cebolla grande
- ☉ 1 rama de cilantro
- ☉ Mayonesa al gusto
- ☉ Aceite, sal y pimienta molida al gusto



PREPARACIÓN:

Cocinar los **Fideos Caracoles La Mesa**. En un recipiente picar finamente el cilantro y la cebolla. Mezclar con los **Fideos Caracoles La Mesa**, el **Atún La Mesa**, el maíz dulce, la mayonesa, la sal, la pimienta, el cilantro y la cebolla. Resolver con cuidado hasta integrar. Colocar la ensalada en el refrigerador hasta el momento de servir.

¡Disfruta de esta deliciosa receta!

Bodega



Espaguetis con champiñones en salsa ideal



INGREDIENTES:

- ☉ 300 ml de **Leche Evaporada Bonlé**
- ☉ 250 g de **Spaghetti La Mesa**
- ☉ 300 gr de champiñones fileteados
- ☉ 1 cebolla
- ☉ 1 ajo
- ☉ 1/2 vaso de vino blanco
- ☉ 75 g de jamón
- ☉ Sal / pimienta
- ☉ 2 cucharadas de **Mantequilla PIL**

PREPARACIÓN:

1. Cocer los **Spaghetti La Mesa** en agua hirviendo con sal y un chorrito de aceite, en el paquete nos lo indican perfectamente para que queden al dente. Escurremos, refrescamos y reservamos. Es importante escurrir bien para evitar meterle agua a la salsa posteriormente.
2. En un sartén agregamos la **Mantequilla Pil** sofreímos la cebolla, cuando esté transparente añadimos el ajo picadito, incorporamos los champiñones. Cocemos durante 10 minutos y agregamos el vino blanco. Dejamos evaporar y añadimos el jamón, damos unas vueltas y vertemos la **Leche Evaporada Bonlé**, salpimentamos y removemos unos minutos para que la leche evaporada Bonlé reduzca bien, incorporamos los espaguetis, removemos bien y servimos inmediatamente en un plato.

¡Delicioso!

Bodega



Espuma de limón con galletitas



INGREDIENTES:

- 200 g de galletas tipo María (no las use todas)
- 1 bolsa de **Leche Evaporada Bonlé**
- 2 limones (el jugo, aproximadamente 1/4 taza)
- 100 g azúcar



PREPARACIÓN:

- Colocar la **Leche Evaporada Bonlé** en la heladera la noche anterior, de cuando se haga el postre para que esté bien fría. Retirar de la heladera 15 a 20 minutos antes de preparar el postre.
- Partir las galletas en pequeños trozos; puedes usar un procesador de alimentos, o colocarlas en una bolsita y machacarlas con un rodillo, cuchara u otro utensilio que funcione para este propósito.
- Batir la **Leche Evaporada Bonlé** fría a velocidad media y cuando doble su volumen, agregue el jugo de limón en un hilo mientras continúa batiendo. Agregue el azúcar en forma de lluvia y bata unos dos o tres minutos más, para que el azúcar disuelva. Verás que la mezcla se espesa y forma picos.
- Puedes hacer el postre en porciones individuales o en una bandeja más grande para luego servirlo, en los dos casos hacemos capas comenzando con crema y luego galletas.
- Llevar al refrigerador por al menos 2 horas; puedes servirlo con frutas en el tope y disfrutar!

¡Exquisito!

Bodega



Flan a las dos leches



INGREDIENTES:

- ⊕ 5 huevos
- ⊕ 250 ml **Leche Evaporada Bonlé**
- ⊕ 250 ml **Leche Condensada PIL**
- ⊕ 3 cucharadas de azúcar
- ⊕ Caramelo líquido



PREPARACIÓN:

1. Primero, mezclamos la **Leche Condensada PIL** y los huevos hasta que estén integrados. Agregamos la **Leche Evaporada Bonlé** y seguimos removiendo.
2. Para hacer el caramelo añadimos el azúcar en un sartén dejando una capa lo más fina posible y no mover para nada, poco a poco se ira haciendo líquido.
3. Echamos el caramelo en unas flaneras, después añadimos la mezcla y lo ponemos en el horno con agua hasta la mitad de la flanera a 180 grados durante hora y media.
4. Dejamos enfriar varias horas en la heladera y listo.

¡Delicioso!

Bodega



Galletas de mantequilla



INGREDIENTES:

- ⊕ 2 huevos
- ⊕ 350 g harina
- ⊕ 1 cucharadita de vainilla líquida
- ⊕ 1 cucharadita de polvo para hornear
- ⊕ 100 g de **Mantequilla sin sal Pil**
- ⊕ 200 g azúcar

PREPARACIÓN:

1. En un bowl mezcla, la **Mantequilla sin sal Pil** con el azúcar. Lo puedes hacer con un batidor manual o batidora, se tiene que cremar la **Mantequilla sin sal Pil**, esto es cuando se va aclarando, y va tomando forma cremosa.
2. Añadir los huevos y la vainilla. Batir con la espátula hasta que estos se integren por completo.
3. En otro recipiente cernir la harina junto con el polvo de hornear. Este paso es importante, para que no queden grumos y obtengamos una masa suave y homogénea.
4. Añadiendo poco a poco la preparación de la harina con el polvo de hornear, batir lentamente hasta que se integre todo por completo.
5. Luego una vez integrado envolver la masa en papel transparente y guardarla en la nevera durante una media hora aproximadamente. Lo ideal es formar una bola o varias pequeñas.
6. Pasado el tiempo, retirar la masa de la nevera.
7. Esparce un poco de harina sobre una superficie plana y extiéndela con ayuda de un rodillo. Haz las galletas del grosor que quieras y córtalas con ayuda de un cortador de galletas con la forma que más te guste, Ve precalentando el horno a 180 °C.
8. Coloca las galletas sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal y hornéalas durante 15 minutos o hasta que estén doradas.
9. Cuando estén listas, saca la bandeja del horno y déjalas enfriar, para que así se enduren y puedas comerlas.

Bodega



Mousse de dulce de leche



INGREDIENTES:

- ☞ 2 tazas de **Leche Natural Pil**
- ☞ 2 barras pequeñas de chocolate picado
- ☞ 350 g de **Dulce de Leche Pil**
- ☞ 200 cc de **Crema de Leche Pil UHT**
- ☞ 2 claras de huevo
- ☞ 2 cucharas de azúcar
- ☞ 1 cucharita de gelatina sin sabor

PREPARACIÓN:

1. Comienza disolviendo la gelatina en $\frac{1}{4}$ taza de **Leche Natural Pil** fría y déjala hidratar 10 minutos. Mientras tanto mezcla el resto de la leche con el chocolate a fuego suave hasta derretirlo bien.
2. Después agrega el **Dulce de Leche Pil** y la gelatina. ¡Mézlalo bien!
3. Bate las claras con azúcar hasta formar un merengue liso y brillante.
4. Una vez en punto nieve incorpóralas al batido de **Dulce de Leche Pil**. A continuación, agrega una taza de **Crema de Leche Pil UHT**, preparada.
5. Finalmente sirve en copas y lleva a la heladera unas 5 horas antes de servir.

¡Exquisito!

Bodega



Pasta con crema de leche



INGREDIENTES:

- ① 1 paquete de **Spaghetti La Mesa**
- ② 400 g de Jamón
- ③ 200 g de **Crema de Leche Pil UHT**
- ④ 3 cucharadas de **Mantequilla con sal Pil**
- ⑤ 2 Unidades de diente de ajo
- ⑥ Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

1. En una olla de tamaño grande, llénala con abundante agua, espera a que hierva el agua para agregar la pasta.
2. Una vez pasado el tiempo de cocción, toma la olla y vierte su contenido en un escurridor, de modo que te deshagas de toda el agua con la que cocinaste el **Spaghetti La Mesa**.
3. En una sartén a fuego medio dejas derretir la **Mantequilla con sal Pil**, una vez líquida, adicionas la **Crema de Leche Pil UHT** y el ajo picado chiquitito, remueve bien hasta que se integren los ingredientes, condimenta con sal y pimienta al gusto.
4. Pica el jamón en cuadritos y lo llevas a la salsa, mezclamos
5. Servir en un plato el fideo y verter la salsa encima del fideo.

... y listo. Disfrúta!!

Bodega



Tallarín con pescado en salsa de tomate



INGREDIENTES:

- ☉ 1 paquete de **Tallarín La Mesa**
- ☉ 1/2 cebolla picada
- ☉ Aceite, sal, pimienta, orégano al gusto
- ☉ 2 cucharaditas de ajo molido
- ☉ 100 g queso rallado
- ☉ 425 g **Pescado tipo sardina en salsa de tomate La Mesa**

PREPARACIÓN:

1. Cocer el **Tallarín La Mesa** en abundante agua con un chorrillo de aceite durante 7 minutos.
2. En una cacerola mediana, poner el aceite y dorar la cebolla con ajo, agregar el **Pescado tipo sardina en salsa de tomate La Mesa**, orégano, sal y pimienta al gusto hasta que dé un hervor.
3. Servir el **Tallarín La Mesa** junto la salsa y acompañas con queso rallado.

... y listo. Disfruta!

Bodega



Tostadas con espinacas, queso y crema



INGREDIENTES:

- ⊕ 100 g de **Crema para untar Bonlé**
- ⊕ Un puñado de espinaca
- ⊕ 5 láminas de **Queso Bonlé**
- ⊕ 4 rebanadas de pan tostado
- ⊕ 4 huevos
- ⊕ 1 cda. **Mantequilla sin sal Pil**
- ⊕ 1 pizca de Sal y Pimienta

PREPARACIÓN:

1. En un recipiente, mezcla el Huevo con la espinaca y **Queso Bonlé**.
2. En un sartén, tostar el pan con la **Mantequilla sin sal Pil** hasta que quede crocante.
3. En otro sartén, preparar huevos.
4. Untar en las tostadas la **Crema para untar Bonlé**, encima la preparación del huevo Poner sal y/o pimienta al gusto.

¡Exquisito!

Bodega



Dip de crema y albahaca



INGREDIENTES:

- 200 g de **Crema para untar Bonlé**
- 100 g de Albahaca fresca
- 1 Pizca de Sal y Pimienta



PREPARACIÓN:

- Sobre una tabla de cortar enrolla la albahaca.
- Pica finamente la albahaca.
- En un bol mezclar la **Crema para untar Bonlé** y la albahaca picada.
- Finalmente revolver hasta que todos los ingredientes se integren bien.
- Una vez integrados los ingredientes, con dos cucharadas grandes darle forma al queso y llevarlo a una tabla y decorar con una hoja de albahaca fresca.
- ¡Disfrútalo con tostadas, papas fritas, nachos o galletas saladas!

¡Exquisito!

Bodega

