

RECETAS DE VERANO



INSPIRATE CON
NUESTRAS **RECETAS**
DULCES Y SALADAS
Y DISFRUTA DE
¡UN VERANO
DE-LI-CIO-SO!

LAS RECETAS
MÁS FRESCAS
PARA ESTA
TEMPORADA



04



06



10



14



16



20

Recetas saladas

Conchas de hojaldre y atún >

Arroz con calamares >

Hojaldre con tomates y queso de cabra >

Canapés de hojaldre >

Huevos rellenos de atún y salsa de piquillo >

Ensalada de arroz con pollo al curry >

Fajitas con pollo Ideal >

Empanada de atún >

Salmón en salsa de manzana y eneldo con garbanzos >



*Haz clic sobre
las flechas y ve
directo a la receta*

Recetas dulces

Lemon curd >

Cereales de mini croissants >

Tarta de manzana >

Tarta de queso con leche condensada >

Mini helados de mango y chocolate negro 70% >

Polos de chocolate con leche >

Polos de leche merengada >

Tarta de chocolate sin horno >

Mousse de chocolate blanco >

Iced coffee con leche condensada >

Café frappé >

*Haz clic sobre
las flechas y ve
directo a la receta*





recetas saladas

 Nestlé
COCINA

Conchas de hojaldre y atún



- Fácil
- 12 personas
- 15 minutos de preparación
- 12 minutos de cocción



INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 150 g de atún claro al natural escurrido
- 50 g de mayonesa
- 50 g de escarola picada
- 40 g de cebolleta picada
- 12 huevos de codorniz cocidos y pelados
- Pimienta

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el mismo papel que la envuelve.
- 3 Cortar 12 círculos con ayuda de un cortapastas redondo (8cm). Dar forma recta a uno de los lados del círculo doblando la masa con ayuda de los dedos. Marcar unas líneas con ayuda de una puntilla, desde el lado recto hacia fuera.
- 4 Pincelar con huevo batido.
- 5 Hornear 12 minutos y dejar enfriar sobre una rejilla.
- 6 Mientras, mezclar el atún con la escarola picada, la cebolleta, la mayonesa y pimienta al gusto.
- 7 Abrir las conchas de hojaldre con ayuda de un cuchillo y rellenar con la mezcla de atún y mayonesa.
- 8 Colocar un huevo de codorniz dentro de las conchas y servir.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Arroz con calamares



- Fácil
- 6 personas
- 15 minutos de preparación
- 50 minutos de cocción
- Sin gluten

INGREDIENTES

- 350 g de Tomate frito estilo casero ECO SOLÍS
- 480 g de arroz bomba
- 500 g de calamares limpios y cortados en anillas
- 2 l de caldo de pescado
- 100 g de pimiento verde
- 100 g de pimiento rojo
- 100 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 100 g de guisantes
- Unas hebras de azafrán
- 1 hoja de laurel
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

- 1 Lavar y secar los pimientos. Quitar tallos y semillas y picar a trocitos pequeños.
- 2 Pelar y picar la cebolla y los ajos.
- 3 Poner a calentar el caldo de pescado unos 5 minutos.
- 4 En una paellera, calentar 3 cucharadas de aceite de oliva. Rehogar los pimientos, la cebolla y el laurel, durante 15 min a fuego bajo. Añadir el ajo y sofreír 2 minutos más.
- 5 Añadir los calamares y cocinar durante unos 7 minutos a fuego fuerte. Incorporar las hebras de azafrán y el tomate, remover y dejar cocinar durante 3 minutos más.
- 6 Añadir el arroz y remover bien, dejar un par de minutos.
- 7 Incorporar el caldo caliente y los guisantes y dejar cocinar entre 15-18 min (según instrucciones del fabricante).

EL TRUCO DEL CHEF

En función del arroz utilizado puede variar la cantidad de caldo necesaria.

Hojaldre con tomates y queso de cabra



- Fácil
- 6-8 personas
- 15 minutos de preparación
- 15 minutos de cocción
- Vegetariano



INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 250 g de tomates de distintas variedades
- 100 g de queso de cabra en medallones
- 1 huevo (para pincelar)
- Sal en escamas

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Cortar los tomates en rodajas.
- 3 Desenrollar la masa de hojaldre sobre la misma hoja de papel que la envuelve.
- 4 Marcar con un cuchillo un borde de 2 cm, y pinchar con un tenedor el resto del hojaldre.
- 5 Repartir el queso y colocar los tomates solapados.
- 6 Pincelar los bordes con huevo batido.
- 7 Hornear unos 15 minutos con la bandeja en la parte inferior del horno.
- 8 Espolvorear los tomates con sal en escamas y servir caliente o frío

EL TRUCO DEL CHEF

Añadir un chorrito de aceite de albahaca antes de servir. También se pueden espolvorear semillas de sésamo por el borde antes de hornear.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Canapés de hojaldre



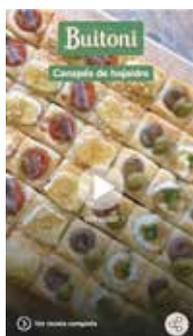
- Fácil
- 12 personas
- 15 minutos de preparación
- 25 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 2 Masas de Hojaldre rectangular BUITONI
- 100 g de queso blanco cremoso
- 60 g de tomates cherry (12 mitades)
- 10 g de anchoas en aceite de oliva (en 12 trocitos)
- 70 g de queso brie (en 12 trocitos)
- 10 g de nueces picadas
- 10 g de miel
- 30 g de chalotas en rodajas
- 25 g de aceitunas verdes (12 unidades)
- 40 g de queso de cabra
- 25 g de cebolla caramelizada
- Pimienta de colores
- Cebollino picado (al gusto)

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Desenrollar las masas de hojaldre sobre las hojas de papel que las envuelve y cubrir una de ellas con una capa fina de queso blanco cremoso.
- 3 Colocar la otra masa encima del queso y presionar ligeramente con los dedos.
- 4 Hacer 8 cortes por el lado largo y otros 6 por el lado corto, con ayuda de un corta pizzas, obteniendo 48 cuadraditos de masa.
- 5 Marcar el centro de cada cuadrado con la base del corta pizzas o de un tapón para formar un hueco redondo.
- 6 Repartir los ingredientes por las diferentes columnas, alternando los ingredientes para obtener 2 columnas de cada uno de los tipos de canapé: tomates y anchoas; queso brie; chalotas y aceitunas; queso de cabra y cebolla caramelizada.
- 7 Hornear unos 25 minutos.
- 8 Sacar del horno y poner la miel y las nueces sobre el queso brie en caliente. Antes de servir, añadir pimienta a los canapés de tomate y cebollino a los de queso de cabra.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Huevos rellenos de atún y salsa de piquillo



Fácil

4-6 personas

15 minutos de preparación

Sin gluten

INGREDIENTES

- 80 g (4 cucharadas) de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 8 huevos duros
- 100 g de atún en aceite
- 40 g de pimientos de piquillo
- 80 ml (4 cucharadas) de Leche evaporada IDEAL
- Sal
- Pimienta sin gluten

ELABORACIÓN

- 1 Cortar por la mitad los huevos duros pelados, horizontalmente y retirar las yemas con cuidado.
- 2 En un bol, aplastar la mitad de las yemas con un tenedor y mezclarlo con el atún y el tomate frito; sazonarlo con sal y pimienta. Rellenar las claras con esta mezcla.
- 3 Triturar las yemas restantes con los pimientos de piquillo y la leche evaporada; sazonar con sal y pimienta y cubrir los huevos con esta salsa.

EL TRUCO DEL CHEF

Añadir a la mezcla unas aceitunas picadas.

Ensalada de arroz con pollo al curry



-  Fácil
-  4 personas
-  20 minutos de preparación
-  25 minutos de cocción



INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada IDEAL
- 200 g de arroz largo
- 500 g de pechuga de pollo
- 400 g de manzanas
- 100 ml (1/2 vaso) de vino blanco
- 3 ml de aceite oliva
- 100 ml de leche
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharadita de curry en polvo
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN

- 1 Preparación: Cocer el arroz en abundante agua con sal.
- 2 Cortar el pollo en tiritas, sazonarlo con sal y pimienta y en una sartén con aceite caliente durante unos 10 min. Cortar las manzanas en cuadraditos y rehogarlas en misma sartén.
- 3 Espolvorearlo con el curry, removerlo, añadir el vino y cocerlo unos minutos (hasta que el vino se evapore totalmente). Agregar la leche evaporada y cocer unos 5 minutos, a fuego suave.
- 4 Mezclar el arroz con el pollo y 1 cucharada de perejil picado. Rectificar de sal y pimienta.

EL TRUCO DEL CHEF



Las manzanas aportan a este plato, además de un acertado contraste de sabores, fibra, minerales y vitaminas.

Fajitas con pollo Ideal



- Fácil
- 6-8 personas
- 20 minutos de preparación



INGREDIENTES

- 196 ml (1 brik peq.) de Leche evaporada IDEAL
- 8 tortitas de maíz
- 200 g de cebolla
- 180 g de pimiento verde
- 180 g de pimiento rojo
- 300 g de pechuga de pollo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Especias variadas: cúrcuma molida
- Curry
- Jengibre
- Pimienta

ELABORACIÓN

- 1 Pelar la cebolla y cortar en aros.
- 2 Lavar los pimientos y cortarlos en tiras. Rehogar a fuego medio en una sartén con el aceite hasta que esté tierno.
- 3 Retirar y en la misma sartén freír las pechugas de pollo cortadas en tiritas y ligeramente salpimentadas. Cuando estén doradas, incorporar las hortalizas, mezclar bien, añadir las especias y rociar con la leche evaporada. Cocer a fuego medio durante 5 minutos sin que llegue a hervir.
- 4 Calentar las tortitas tal y como indique el embalaje, rellenar con el pollo, doblar y servir.

CONSEJO NUTRICIONAL

El pollo es una fuente de proteínas de alta calidad, fácil de digerir y bajo en grasas y colesterol. La combinación con el resto de ingredientes del plato enriquece la receta con hidratos de carbono, fibra, vitaminas y minerales.

EL TRUCO DEL CHEF

Sujetarlas con ayuda de un palillo para que queden bien cerradas.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Empanada de atún



- Fácil
- 4-6 personas
- 10 minutos de preparación
- 25 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 1 Masa para empanada BUITONI
- 100 g de Tomate frito estilo casero SOLÍS
- 200 g de atún al natural en conserva (escurrido)
- 1 huevo duro para el relleno y 1 para pintar
- 50 g de aceitunas verdes deshuesadas
- 40 g de pimientos de piquillo
- Orégano
- Sal
- Pimienta

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°.
- 2 Cortar el pimiento, el huevo y las aceitunas en trocitos.
- 3 Mezclar con el atún desmenuzado y el tomate frito estilo casero SOLÍS.
- 4 Salpimentar y añadir orégano al gusto.
- 5 Extender la masa de empanada sobre el papel que la envuelve. Repartir el relleno sobre la mitad de la masa y doblarla sobre sí misma.
- 6 Cerrar los bordes, presionando con los dedos y formando una pestaña.
- 7 Hacer un agujero de 1 cm en el centro, para permitir la salida de vapor, y pincelarla con huevo batido.
- 8 Hornear durante unos 25 min, hasta que esté dorada.

EL TRUCO DEL CHEF

Cortarla cuando esté un poco tibia o fría.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Salmón en salsa de manzana y eneldo con garbanzos



- Fácil
- 4 personas
- 20 minutos de preparación
- 22 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 400 ml de Leche evaporada IDEAL
- 400 g de salmón fresco limpio de espinas y piel
- 150 g de cebolla
- 150 g de zanahoria
- 200 g de manzana granny smith
- 200 g de garbanzos cocidos escurridos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 rama de eneldo fresco

ELABORACIÓN

- 1 Pelar y cortar la cebolla, zanahoria y manzana en brunoise.
- 2 En una olla, verter el aceite de oliva y las verduras y la manzana. Dejar cocinar unos 10' a fuego medio removiendo de vez en cuando.
- 3 Añadir unas 2-3 ramas de eneldo, la leche evaporada y la sal. Cocinar unos 3' removiendo. Añadir los garbanzos y dejar unos 3' más. Probar y rectificar de sal.
- 4 Calentar una sartén. Salar el salmón y cocinar 2' por cada lado. Añadir el salmón a la cazuela, retirar las ramitas de eneldo y dejar cocinar 2' más.
- 5 Espolvorear un poco más de eneldo picado y servir caliente.

EL TRUCO DEL CHEF



Decorar con unas rodajas de limón pasadas por la plancha.

Recetas dulces



Lemon curd



- Fácil
- 10 personas
- 15 minutos de preparación
- 15 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 370 g (1 lata pequeña) de Leche condensada LA LECHERA
- 5 limones (350 g de pulpas de limón)
- 4 yemas de huevo

ELABORACIÓN

- 1 Limpiar bien los limones, cortarlos por la mitad a lo largo y extraer la pulpa con ayuda de una puntilla y una cuchara. Desechar las semillas y toda la parte blanca que sea posible retirar. Reservar los limones vacíos.
- 2 Triturar 350 g de las pulpas y pasar la preparación por un colador.
- 3 Mezclar el puré de limón con la leche condensada y las yemas de huevo y pasar a un cazo.
- 4 Poner a calentar a fuego bajo, sin dejar de remover. Cuando hierva, remover 5-10 minutos más hasta que espese ligeramente.
- 5 Pasar a un bol. Dejar enfriar el curd de limón en la nevera cubierto con papel film tocando la superficie, para que no se forme piel.
- 6 Repartir la crema en los limones y servir.

EL TRUCO DEL CHEF

Servir con nata montada y galletas trituradas.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Cereales de mini croissants



- Fácil
- 4 personas
- 20 minutos de preparación
- 16 minutos de cocción
- Vegetariano



INGREDIENTES

- 1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- 20 ml de leche entera
- 1 huevo M

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Desenrollar la masa sobre el mismo papel que la envuelve y colocar en forma vertical.
- 3 Cortar el hojaldre por la mitad con ayuda de un cortapizzas y después, hacer cuatro cortes en horizontal para obtener 8 rectángulos iguales.
- 4 Subdividir cada rectángulo en 5 columnas verticales y cortar cada columna en dos triángulos.
- 5 Estirar ligeramente las puntas de la base de un triángulo y enrollar sobre sí mismo para obtener un mini croissant. Repetir el proceso con el resto de triángulos.
- 6 Batir el huevo junto con la leche en un bol.
- 7 Sumergir los croissants en la mezcla de huevo hasta cubrirlos por completo. Verter sobre un colador para quitar el exceso.
- 8 Repartir los mini croissants sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal de forma que queden separados unos de otros.
- 9 Hornear unos 16-18 minutos.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Tarta de manzana



- Fácil
- 8 personas
- 15 minutos de preparación
- 20 minutos de cocción



INGREDIENTES

- o 1 Masa de Hojaldre rectangular BUITONI
- o 400 g de manzana Golden (2 unidades)
- o 55 g de mermelada de melocotón
- o 1 huevo
- o 20 g de azúcar moreno

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200°C.
- 2 Desenrollar la masa de hojaldre.
- 3 Marcar con un cuchillo alrededor de la masa a unos 2 cm del borde. Pinchar la masa menos el borde.
- 4 Descorazonar, pelar las manzanas y cortar en láminas finas.
- 5 Repartir 35 g de mermelada por el hojaldre y repartir las manzanas en tres filas.
- 6 Pincelar el borde con huevo batido y espolvorear el azúcar moreno en toda la tarta.
- 7 Hornear durante unos 20 minutos.
- 8 Sacar la tarta de manzana del horno y pincelar con el resto de mermelada calentada un poco en el microondas (si es muy espesa, añadir un poco de agua).



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Tarta de queso con leche condensada



- Media
- 8-10 personas
- 30 minutos de preparación
- 10 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 150 g de Leche condensada LA LECHERA
- Base: 120 g de galletas tipo Digestive o María
- 70 g de mantequilla derretida
- 15 g de azúcar
- 500 ml de nata líquida para cocinar
- 500 g de queso blanco cremoso para untar
- 150 g de azúcar
- 200 ml (1 vaso) de leche
- 8 g (1 sobre) de cuajada

ELABORACIÓN

- 1 Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla y el azúcar.
- 2 Poner la mezcla en la base del molde de 22 cm forrada con papel de horno y aplastar con la cuchara hasta dejar una capa homogénea.
- 3 Reservar en el congelador tapada con papel film, mientras preparar el relleno.
- 4 Poner en un cazo a calentar, la nata, el queso, el azúcar, la leche condensada y la mitad del vaso de leche. Remover continuamente a fuego medio.
- 5 Disolver la cuajada en la leche restante.
- 6 Cuando la mezcla hierva, retirar el cazo y añadir la cuajada.
- 7 Volver a poner a calentar, sin parar de remover, hasta que vuelva a hervir.
- 8 Dejar templar un poco y verter sobre la base de galletas.
- 9 Cuando esté frío llevar a la nevera y dejar cuajar un mínimo de dos horas.
- 10 Desmoldar y servir.

EL TRUCO DEL CHEF



Decorar con dulce de leche.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Mini helados de mango y chocolate negro 70%



- Fácil
- 10 personas
- 5 minutos de preparación

Postres en 5 minutos

INGREDIENTES

- 170 g (1 tableta) de Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres
- 1 mango (250 g de pulpa)
- 150 ml de leche de coco
- 25 ml de aceite de coco

ELABORACIÓN

- 1 Pelar y deshuesar el mango.
- 2 Triturar la pulpa junto con la leche de coco.
- 3 Repartir la mezcla en los moldes con los palitos y congelar.
- 4 Fundir el chocolate con el aceite siguiendo las instrucciones del envoltorio. Añadir el aceite de coco y remover bien.
- 5 Desmoldar los helados, sumergir en el chocolate fundido y volver a congelar hasta el momento de consumir.

EL TRUCO DEL CHEF

Se puede agregar la ralladura de una lima a la mezcla de mango. Cubrir los heladitos con cualquier variedad de chocolate Nestlé Postres.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Polos de chocolate con leche


 Fácil

 4-6 personas

 5 minutos de preparación

 Postres en 5 minutos

INGREDIENTES

- 170 g (1 tableta) de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 200 ml de nata para montar
- 50 ml de leche
- 15 g de harina de de maíz

ELABORACIÓN

- 1 Poner a calentar en un cazo a fuego bajo, la nata con el chocolate troceado e ir removiendo hasta que se funda.
- 2 Disolver la harina de maíz en la leche y verter. Remover continuamente hasta que espese ligeramente.
- 3 Pasar la crema por un colador y dejar templar. Remover de vez en cuando.
- 4 Verter en los moldes para polos y congelar.

Polos de leche merengada



Postres en 5 minutos

- Fácil
- 6-8 personas
- 5 minutos de preparación

INGREDIENTES

- 100 g de Leche condensada LA LECHERA
- 300 ml de agua
- 200 ml de nata para montar
- 1 palito de canela en rama
- la piel de 1 limón

ELABORACIÓN

- 1 Poner en un cazo a calentar la leche condensada, la nata, el agua, la rama de la canela partida en trozos y la piel del limón.
- 2 Remover y cuando arranque a hervir retirar del fuego y dejar infusionar hasta que se enfríe.
- 3 Colar y verter en los moldes para polos.
- 4 Poner el palito y congelar.

EL TRUCO DEL CHEF

No poner la parte blanca de la piel de limón que amargaría. Espolvorear con canela molida en el momento de servir.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Tarta de chocolate sin horno



- Fácil
- 12-14 personas
- 20 minutos de preparación
- 10 minutos de cocción

INGREDIENTES

- 500 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres (75 g para la base + 425 g para la tarta)
- 150 g de galleta tipo digestive
- 75 g de mantequilla
- 75 g de azúcar
- 225 ml de leche entera
- 200 ml de nata para montar
- 8 hojas de gelatina

ELABORACIÓN

- 1 Forrar un molde de 20 cm con papel de horno. Triturar las galletas con 75 g de chocolate troceado y mezclar con la mantequilla fundida. Repartir la mezcla por la base del molde y apretar con el dorso de una cuchara dejando una capa uniforme. Refrigerar.
- 2 Poner a hidratar las hojas de gelatina en agua fría unos 10 min.
- 3 Poner a calentar en un cazo, a fuego suave, la leche, el azúcar, la nata y el chocolate troceado.
- 4 Remover hasta que el chocolate se funda.
- 5 Retirar el cazo del fuego y añadir la gelatina bien escurrida. Remover hasta que se integre.
- 6 Verter sobre la base de galletas y dejar refrigerar un mínimo de 6 horas.

EL TRUCO DEL CHEF



Decorar al gusto con fruta, frutos rojos, virutas o trufa de chocolate .



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Mousse de chocolate blanco



Fácil

4-6 personas

10 minutos de preparación

INGREDIENTES

- 1 tableta de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 200 ml de nata para montar fría + 75 ml a temperatura ambiente

ELABORACIÓN

- 1 Para empezar la mousse de chocolate blanco, fundir el chocolate troceado, junto con 75 ml de nata a temperatura ambiente, al baño maría o en el microondas según las instrucciones en el embalaje. Dejar enfriar unos 5 min, removiendo de vez en cuando.
- 2 Batir la nata con ayuda de unas varillas eléctricas hasta que esté casi montada.
- 3 Añadir la mitad de la nata a la mezcla de chocolate blanco y mezclar con movimientos suaves y envolventes hasta que quede una mezcla homogénea. Añadir a la nata restante la mezcla anterior, y mezclar con movimientos suaves y envolventes.
- 4 Repartir la mezcla en pequeñas tazas o vasos transparentes y refrigerar la mousse de chocolate blanco un mínimo de 4-5 horas.

EL TRUCO DEL CHEF

Servir con virutas de chocolate blanco y una hojita de menta.

Iced coffee con leche condensada



Postres en 5 minutos

- Fácil
- 1 persona
- 5 minutos de preparación

INGREDIENTES

- 20 g de leche condensada LA LECHERA
- 1 cápsula de NESCAFÉ Dolce Gusto Doppio
- 100 ml de leche entera fría
- 25 ml de nata para montar fría
- Hielo

ELABORACIÓN

- 1 Preparar el café y dejar enfriar.
- 2 En una jarrita, batir con un espumador la leche condensada con la leche y la nata hasta que coja cuerpo.
- 3 Añadir hielo al gusto en un vaso alto.
- 4 Verter el café sobre el hielo y añadir la leche fría para que se forme el efecto marmolado.

EL TRUCO DEL CHEF

Ajustar la cantidad de leche condensada al gusto.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).

Café frappé



Postres en 5 minutos

- Fácil
- 1 persona
- 5 minutos de preparación



INGREDIENTES

- 20 g de leche condensada LA LECHERA
- NESCAFÉ Dolce Gusto Americano
- 150 g de hielo picado

ELABORACIÓN

- 1 Preparar el café y dejar enfriar.
- 2 En un vaso batidor añadir el hielo, el café y la leche condensada.
- 3 Triturar hasta conseguir una textura de granizado.
- 4 Servir inmediatamente.

EL TRUCO DEL CHEF

Decorar con nata montada y topping de dulce de leche La Lechera. Ajustar la cantidad de hielo según se prefiera una textura más o menos granizada.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



Disfruta del Verano y de más
recetas de temporada en:

www.nestlecocina.es

Síguenos y disfruta más de la cocina

