



• RECETARIO •

COCINANDO

CON

MAMÁ





TORTA HELADA DE DULCE

INGREDIENTES 6 PORCIONES

- 1 disco de merengue (puede reemplazarse por merenguitos)
- 400g de Dulce de Leche Colonial La Serenísima
- 360cc de Crema de Leche La Serenísima
- 7g de gelatina sin sabor
- 400g de frutillas cortadas en cuartos · Salsa de chocolate
- Merengues rotos con la mano para decorar c/n

PREPARACIÓN

- 1 Pegar el disco de merengue a la base de un molde desmontable de 20cm con un poco de dulce de leche para evitar que se levante.
- 2 Mezclar el dulce de leche con la crema y batir hasta obtener una mezcla firme.
- 3 Hidratar la gelatina en 2 cucharadas de agua fría. Dejar esponjar unos minutos y llevar a calor suave hasta que vuelva a ponerse líquida; agregar a la preparación anterior.
- 4 Verter la mezcla sobre el disco de merengue y llevar al freezer por lo menos 2 días.
- 5 Desmoldar con cuidado. Cubrir con las frutillas, algunos merengues rotos y salsear ligeramente con chocolate líquido. Servir enseguida.

Nota: Se puede sacar antes del freezer, pero en ese caso sugerimos no desmoldar la torta.



CRÉPES PRIMAVERA

INGREDIENTES 5 PORCIONES

Crepes: 500cc de Leche La Serenísima · 4 huevos · 250g de harina 0000 · 2 cdas. de aceite · 1 pizca de sal

Salsa: 1 ½ taza de Leche La Serenísima · 1 taza de **Crema de Leche Light La Serenísima** · 5 cucharadas de fécula de maíz · 1 ½ cucharadita de polvo curry · Sal y pimienta

Relleno: 400g de Ricotta La Serenísima · 1 taza de juliana fina de zanahorias, otra de calabaza y otra de puerros · ½ taza de juliana fina de zapallitos · 10 tiritas largas y finas de hojas de puerro · Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Crepes: En el vaso de la licuadora poner todos los ingredientes y licuar hasta tener una preparación homogénea. Dejar reposar en la heladera durante mínimo 30 minutos. Hacer los crepes en una sartén previamente enmantecada. Reservarlos cubiertos con film.

Salsa: Mezclar la leche, la crema, la fécula, el curry y cocinar, sin dejar de revolver, hasta que rompa hervor y la mezcla espese. Salpimentar y mantener la salsa tibia.

Relleno: En una sartén rociada con spray vegetal, cocinar tapado, aprox. 5 minutos, las zanahorias, la calabaza, los puerros y los zucchinis; salpimentar y retirar del fuego. Procesar groseramente e incorporar la ricota; rectificar sal y pimienta. Distribuir el relleno entre los crepes, cerrar como paquetitos y atarlos con las tiritas de puerro; ubicarlos en una fuente para horno rociada con spray vegetal. Cubrir con la salsa y llevar a un horno caliente 7 - 10 minutos o hasta dorar ligeramente. Servir enseguida.



PAN RELLENO CON ESPINACAS A LA CREMA Y HUEVO

INGREDIENTES 4 PORCIONES

- 4 panes de campo pequeños · 700g de espinaca fresca
- 6 cdas. de **Crema de Leche La Serenísima**
- 4 cdas. de Queso en Hebras La Serenísima 4 Quesos
- 40g de Queso Cremon La Serenísima en trocitos
- 4 huevos · Nuez moscada c/n
- Sal y pimienta de molinillo

PREPARACIÓN ~

- 1 Cortar la tapa superior de los panes, reservarla. Ahuecar los panes.
- 2 Blanquear las espinacas, retirarles el exceso de agua y procesarlas. Mezclarlas con la crema, los quesos, la nuez moscada y salpimentar.
- 3 Rellenar el pan con la mezcla de espinacas y ubicar el huevo encima.
- 4 Llevar a un horno fuerte hasta que el huevo esté cocido. Servir enseguida.

Opcional: Servir la preparación en cazuelitas individuales.



MOUSSE DE FRUTILLAS

INGREDIENTES 10-12 PORCIONES

- 1 envase de polvo para preparar gelatina de frutilla
- ½ taza de jugo de naranja (mejor si es exprimido)
- 200 cc de **Crema de Leche Light La Serenísima**
- 200 g de Queso Finlandia Clásico La Serenísima
- 1 taza de mermelada de frutillas
- 4 claras grandes ó 5 claras pequeñas

PREPARACIÓN ~

- 1 Disolver la gelatina en 1 taza de agua hirviendo; agregar 1 taza de agua fría y el jugo de naranja. Con un batidor de alambre, mezclar con la Crema Light La Serenísima, el Queso Finlandia Clásico La Serenísima y la mermelada.
- 2 Batir las claras a nieve, incorporar a la mezcla anterior y en el mismo bowl llevar a la heladera.
- 3 Cuando comienza a solidificar y tiene una consistencia parecida a la clara de huevo (aprox. 90 minutos), batir con batidora eléctrica a velocidad máxima 3 minutos.
- 4 Repartir en recipientes individuales y llevar a la heladera aprox. 3-4 horas o hasta que la mousse quede bien firme.



COPAS DE PALTA

INGREDIENTES 6 PORCIONES

- 1 sobre de gelatina sin sabor · 3 cdas. de jugo de lima o limón
- 600g de puré de palta (aprox. 4 paltas grandes) · 50g de Queso Finlandia Clásico La Serenísima · ½ taza de mayonesa light
- 150cc de **Crema de Leche La Serenísima** · 2 cdas. de cebolla de verdeo picada bien chiquito (incluir parte verde) · ¼ jalapeño picado bien chiquito (opcional) · Sal y pimienta de molinillo

PREPARACIÓN ~

- 1 Disolver la gelatina en el jugo de lima mezclado con 1 cucharada de agua fría; dejar esponjar 5 minutos y llevar a calor suave hasta que vuelva a ponerse líquida.
- 2 Licuar el puré de palta con el Queso Finlandia, la mayonesa, la crema y la gelatina.
- 3 Incorporar la cebolla de verdeo y el jalapeño; salpimentar.
- 4 Distribuir en copas y llevar a la heladera 3 horas aprox. Servir decorado con unos aritos de cebolla de verdeo y un concassé de tomate.



CRUMBLE DE PERAS Y ARÁNDANOS

INGREDIENTES 5 PORCIONES

- 100g de Manteca La Serenísima · 1 taza de harina 0000
- 1 $\frac{1}{4}$ taza de azúcar · 750g de peras cortadas en trocitos (8 peras medianas) · 100g de arándanos
- 2 cdas. de jugo de naranja
- Ralladura de 1 naranja
- 1 cdita. de canela en polvo
- **Crema de Leche La Serenísima** c/n

PREPARACIÓN ~

- 1 Con las manos, hacer un arenado con 75g de manteca, la harina y 1 taza de azúcar. Extender sobre una placa de horno y llevar a un horno fuerte durante 10-15 minutos o hasta dorar, removiendo el arenado entre 3 y 4 veces mientras se dora.
- 2 En otra fuente para horno, disponer las peras, los arándanos, el jugo de naranja y los 25g de manteca restante cortada en cubitos; espolvorear con el $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar, la ralladura de naranja y la canela. Llevar a un horno medio aprox. 30 minutos o hasta que las peras estén blanditas. Entibiar.
- 3 Servir un poco de las peras en un bowl o cazuelita, cubrir con el arenado y acompañar con crema batida a medio punto.

Nota: Puede servirse tanto tibio como frío.



• RECETARIO •

COCINANDO

CON

MAMÁ

