

# Cremon va con todo



## INGREDIENTES (2 porciones)

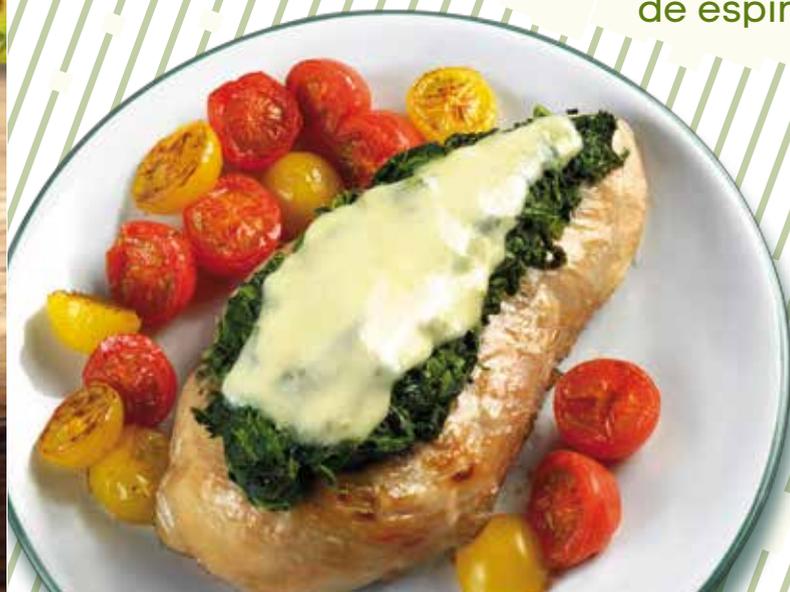
- 2 Supremas de Pollo sin piel.
- 100 g de espinaca cocida, picada y escurrida.
- 30 g (2 Cucharadas) de Queso Finlandia Light.
- 60 g de Queso Cremon Light La Serenisima.
- C/n sal.
- C/n pimienta.
- 200 g de tomates cherry.
- 1 cucharada de aceite de oliva.

## PREPARACIÓN

- 1 Mezclar la espinaca con el Queso Finlandia Light, condimentar con sal y pimienta a gusto.
- 2 Reservar.
- 3 Grillar las supremas en una plancha de ambos lados.
- 4 Colocarlas en una fuente apta para horno, cubrir con el gratén y colocar el queso Cremon en cada suprema.
- 5 Llevar a horno precalentado a 180° C hasta que el queso se funda.
- 6 En una sartén, colocar el aceite de oliva. Cuando esté caliente, saltear los tomates cherry cortados al medio.

## Suprema de Pollo

cubierta con gratén  
de espinaca





# Bastones de polenta

## INGREDIENTES (6 porciones)

- 500 g de polenta cocción rápida.
- 1 litro de caldo.
- 1 litro de Leche Entera La Serenísima.
- 180 g de Queso Cremon La Serenísima.
- 50 g de Queso Rallado Reggiano.
- C/n salsa de tomate.

## PREPARACIÓN

- 1 Llevar a ebullición el caldo y la Leche Entera La Serenísima.
- 2 Echar la polenta en forma de lluvia, revolviendo constantemente. Una vez recuperado el hervor seguir revolviendo por un minuto.
- 3 Retirar del fuego e incorporar el queso Rallado Reggiano.
- 4 Verter la polenta en una fuente aceitada de 25 x 35 cm, extenderla cubriendo la superficie y dejar enfriar.
- 5 Precalentar el horno a 180° C.
- 6 Cortar bastones de 2,5 cm x 8 cm, colocarlos en una fuente apta para horno, cubrirlos con el Queso Cremon y llevar al horno hasta que el queso se funda.
- 7 Servir acompañado de una salsa de tomate.

## INGREDIENTES (2 porciones)

- 2 papas medianas con piel, lavadas.
- Aceite c/n.
- 50 g de panceta.
- 60 g de Queso Cremon La Serenísima.
- 40 g de Queserísimos Hebras 4 Quesos.
- C/n cebolla de verdeo (parte verde).
- C/n sal.
- C/n pimienta.

## PREPARACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180°C.
- 2 Cortar las papas en cuartos, colocarlas en una bandeja para horno, pintarlas con aceite y llevarlas al horno hasta que estén doradas.
- 3 Cortar la panceta en tiritas y dorar en una sartén. Reservar.
- 4 Cortar la cebolla de verdeo. Reservar.
- 5 Cubrir las papas con queso Cremon La Serenísima y Queserísimos Hebras 4 Quesos. Llevar nuevamente al horno hasta que se fundan.
- 6 Retirar y cubrir con la panceta dorada y el verdeo.
- 7 Condimentar con sal y pimienta a gusto.

# Papas Cuña

con panceta  
y verdeo





# Fusili Gratinado

con arvejas y jamón

## INGREDIENTES (4/5 porciones)

- 60 g de manteca La Serenisima.
- 60 g de harina.
- 1 lt de Leche La Serenisima.
- 150 g de jamón cortado en cubos.
- 200 g de arvejas cocidas.
- 500 g de fideos Fusilli.
- 150 g de Queso Cremon La Serenisima.

## PREPARACIÓN

- 1 Derretir la manteca, agregar luego la harina, mezclar y cocinar durante 1 minuto.
- 2 Retirar del fuego e ir incorporando la leche mientras mezclamos con un batidor. Llevar nuevamente al fuego, cocinar a fuego lento, revolviendo continuamente en forma de ocho, hasta que espese.
- 3 Hervir los fideos en una olla con abundante agua con sal hasta que estén al dente, retirar y colar.
- 4 Mezclar los fideos con el jamón y las arvejas.
- 5 Colocar una capa de salsa en la base de una fuente apta para horno, colocar los fideos y otra capar de salsa, cubrir con el queso Cremon la Serenisima.
- 6 Llevar al horno precalentado a 180° C hasta que funda el queso.

## INGREDIENTES (2 porciones)

- 1 de zucchini.
- 1 de berenjena.
- 1/2 pimiento rojo.
- 1/2 pimiento amarillo.
- 1 cebolla morada.
- 60 g de Cremon Light La Serenisima.
- C/n aceite de oliva.
- C/n sal.

## PREPARACIÓN

- 1 Cortar los vegetales en tiras.
- 2 Calentar una sartén, colocar el aceite de oliva, incorporar los vegetales.
- 3 Dejar cocinar todo unos minutos removiendo constantemente. Condimentar a gusto con sal y pimienta.
- 4 Retirar y vertirs en una fuente apta para horno, cubrir con el queso Cremon Light y llevar al horno precalentado hasta que se funda.

# Vegetales gratinados





# Nachos con salsa mexicana

## INGREDIENTES (2 porciones)

- 50 g de Nachos.
- 60 g de Queso Cremon La Serenisima.
- 1 feta de Queserisimos Fetas Cheddar.

## PREPARACIÓN

- 1 Picar el tomate, pimiento y cebolla.
- 2 Colocarlo en un bowl, incorporar el aceite de oliva, sal y salsa tabasco a gusto.
- 3 Reservar.
- 4 Colocar los nachos en una fuente apta para horno, cubrir con los quesos y llevar al horno precalentado a 180° C hasta que se funda.

