

Re. cetario
con sabor a
navidad.



¡Jo, jo, jo,

Llegó la época navideña con las mejores recetas para tus peques!
Ya sean desayunos, comidas o postres, aquí tendrás toda la
variedad de platillos para estas fechas tan especiales.

**Además podrás reciclar o reutilizar los envases y empaques
NESTLÉ® que utilices.**

¡Cierra el año de la mejor manera y únete
ayudando al planeta con pequeñas
acciones que hacen grandes diferencias!

*Recetas recomendadas para niñas y niños de 3 a 12 años.



Hot cakes reno

Porciones: 1

8 minutos

INGREDIENTES

- 1/4 de taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa.
- 1 cucharadita de mantequilla.
- 1 huevo.
- 1/4 de taza de avena.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1/4 de cucharadita de canela molida.
- 3 rodajas de naranja.
- 4 triángulos pequeños de naranja.
- 1/4 de pieza de manzana roja.
- 2 ojos de azúcar comestibles.
- 1/4 de taza de zanahoria.

DESAYUNO DEL POLO NORTE

- 1 Mezcla la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa con la mantequilla, el huevo, la avena, la esencia de vainilla y la canela.
- 2 Calienta una sartén, agrega un poco de aceite en aerosol, y con ayuda de un cucharón, vierte un poco de la mezcla para formar 3 hot cakes medianos; cocina por ambos lados. Con la manzana, forma un círculo para la nariz, un triángulo para el gorro y 2 tiras para la boca; reserva.
- 3 Para formar el reno, coloca los 3 hot cakes alineados, sobre cada uno, añade una rodaja de naranja, con los triángulos de naranja forma las orejas y las patitas, coloca el círculo de manzana para la nariz, el triángulo para el gorro, las tiras para la boca, agrega los ojos y con la zanahoria arma los cuernos; ofrece.
- 4 Separa los residuos orgánicos de los inorgánicos.





Reciclaje navideño

Te invitamos a que esta Navidad le des una segunda vida a tu envase de hojalata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa. Si quieres saber cómo y dónde reciclarlo, usa el Traductor de Residuos de NESTLÉ® en trashlater.ecolana.com.mx



Hot cakes de zanahoria

 Porciones: 1

 9 minutos

INGREDIENTES

- 1/4** de taza de harina para hot cakes integral.
- 1** cucharada de alimento en polvo para preparar bebida fortificada sabor a chocolate. NESQUIK® Extra-Cocoa, menos azúcar.
- 1** huevo.
- 1/4** de taza de alimento a base de almendra CARNATION® CLAVEL®.
- 1/4** de pieza de zanahoria.
- 1/4** de taza de yogurt griego.
- 1/4** de cucharadita de Chía NATURE'S HEART®.
- 1/4** de taza de sandía.
- 1** cucharadita de amaranto.

UNA MAÑANA NAVIDEÑA

- 1** Mezcla la harina para hot cakes, el alimento en polvo para preparar bebida fortificada sabor a chocolate NESQUIK® Extra-Cocoa, menos azúcar, el huevo, el alimento a base de almendra CARNATION® CLAVEL® y la zanahoria.
- 2** Calienta una sartén, rocía un poco de aceite en aerosol y con ayuda de un cucharón vierte un poco de la mezcla para formar los hot cakes; cocina por ambos lados y repite el procedimiento con el resto de la preparación.
- 3** Mezcla el yogurt con las semillas de Chía NATURE'S HEART®. En plato con divisiones, sirve los hot cakes, la mezcla de yogurt y los cubitos de sandía con el amaranto.
- 4** Separa los residuos orgánicos de los inorgánicos.





Reciclaje navideño

Te invitamos a que esta Navidad le des una segunda vida a tu envase de cartón laminado de alimento a base de almendra CARNATION® CLAVEL®. Si quieres saber cómo y dónde reciclarlo, usa el Traductor de Residuos de NESTLÉ® en trashlater.ecolana.com.mx



Pasta con frutos secos

 Porciones: 1

 6 minutos

INGREDIENTES

- 1/2** taza de pasta de coditos.
- 2** cucharadas de media crema NESTLÉ®.
- 1/4** de cucharadita de sal con cebolla en polvo.
- 1/2** manzana verde.
- 50** gramos de queso panela.
- 1** cucharada de mix de nueces NATURE'S HEART®, picadas.
- 2** ramas de perejil.

SABORES DE DICIEMBRE

- 1** Mezcla la pasta, la media crema NESTLÉ®, la sal con cebolla, los cubos de manzana, el queso y tu mezcla de nueces NATURE'S HEART®.
- 2** Mezcla hasta integrar por completo, sirve y decora con el perejil. Ofrece
- 3** Separa los residuos orgánicos de los inorgánicos.





Reciclaje navideño

Te invitamos a que esta Navidad le des una segunda vida a tu envase de hojalata de media crema NESTLÉ®. Si quieres saber cómo y dónde reciclarlo, usa el Traductor de Residuos de NESTLÉ® en trashlater.ecolana.com.mx



Calabacitas al comal Gerber®

 Porciones: 1

 13 minutos

INGREDIENTES

- 1 clara de huevo batida.
- 2 cucharaditas de Cereal GERBER® trigo integral con manzana.
- 1/2 calabacita cortada en rebanadas delgadas.

SAZÓN DE TEMPORADA

- 1 Mezcla la clara de huevo con el Cereal GERBER® trigo integral con manzana y reserva. Dale forma a la rebanada de calabacita con ayuda de un cortador de galleta.
- 2 Pasa la rebanada de calabaza por la mezcla anterior y cocina hasta que doren ligeramente por ambos lados.
- 3 Sirve y ofrece.
- 4 Separa los residuos orgánicos de los inorgánicos.





Reciclaje navideño

Te invitamos a que esta Navidad le des una segunda vida a tu envase de hojalata de Cereal GERBER® trigo integral con manzana. Si quieres saber cómo y dónde reciclarlo, usa el Traductor de Residuos de NESTLÉ® en trashlater.ecolana.com.mx



Tortitas de guayaba Gerber®

 Porciones: 2

 13 minutos

INGREDIENTES

- 1 clara de huevo.
- 1/2 frasco de Papilla GERBER® Mi Postrecito etapa 2 postre guayaba (113 g).
- 4 cucharaditas de Cereal GERBER® Arroz.

UN SABOR DIFERENTE

- 1 Mezcla la clara de huevo con la Papilla GERBER® Mi Postrecito etapa 2 postre guayaba, el Cereal GERBER® Arroz; hasta integrar por completo.
- 2 Asa las tortitas por ambos lados hasta que doren ligeramente.
- 3 Ofrece con los cubitos de mango y disfruta.
- 4 Separa los residuos orgánicos de los inorgánicos.



Reciclaje navideño

Te invitamos a que esta Navidad le des una segunda vida a tu envase de vidrio de Papilla GERBER® Mi Postrecito etapa 2 postre guayaba. Si quieres saber cómo y dónde reciclarlo, usa el Traductor de Residuos de NESTLÉ® en trashlater.ecolana.com.mx







¡Únete con tu familia para tener una Navidad llena de reciclaje y los deseos de tener un mejor planeta se hagan realidad!

Recuerda que los envases y empaques de NESTLÉ® están diseñados para **re·ciclarse.**



Trufas Reno


 Porciones: 20

 62 minutos

INGREDIENTES

- 1 paquete de queso crema a temperatura ambiente (190 g).
- 1 lata de media crema NESTLÉ®.
- 1 lata de leche condensada LA LECHERA®.
- 1/2 taza de leche en polvo NIDO® Fortificada.
- 1 1/2 tazas de alimento en polvo para preparar bebida sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®.
- 1/4 de taza de nuez molida.
- 2 paquetes de panqué comercial desmoronados (255 g c/u).
- 1/4 de taza de alimento en polvo para preparar bebida sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®.
- 40 chocolates blancos confitados.
- 20 lunetas de chocolate rojas.
- 40 pretzels cortados por la mitad.

DULCE NAVIDAD

- 1 Bate el queso crema hasta que esté suave, incorpora la media crema NESTLÉ®, la leche condensada La LECHERA®, la leche entera fortificada NIDO®, el alimento en polvo para preparar bebida sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL® y la nuez. Agrega el panqué poco a poco y mezcla perfectamente; refrigera la mezcla durante 30 minutos.
- 2 Saca del refrigerador, forma bolitas y pásalas por el alimento en polvo para preparar bebida sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®.
- 3 Forma los ojos con dos chocolates confitados blancos y dos chispas de chocolate; debajo de ellos coloca una luneta roja para la nariz y dos pretzels para simular los cuernos. Ofrece.
- 4  Separa los residuos orgánicos de los inorgánicos.



Reciclaje navideño

Te invitamos a que esta Navidad le des una segunda vida a tu empaque de plástico flexible de alimento en polvo para preparar bebida sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®. Si quieres saber cómo y dónde reciclarlo, usa el Traductor de Residuos de NESTLÉ® en trashlater.ecolana.com.mx

