



Presentan:

Festejando con sabor



Mocktail Margarita enchilada

🕒 15 minutos

👥 4 Porciones

★☆☆ FÁCIL



Ingredientes

2 tazas de hielo

¼ taza de Jarabe Princesa®
sabor tamarindo

Jugo de 2 limones

Chile en polvo al gusto

Chamoy para escarchar

Preparación

- 1 Escarchar la orilla de las copas con un poco de chamoy y chile en polvo.
- 2 Colocar en la licuadora Princesa®, hielo, jugo de limón y chile en polvo.
- 3 Licuar hasta tener una consistencia fluida.
- 4 Servir en las copas.



Tip

Enfría las copas y el vaso de la licuadora previamente en el congelador para que la textura de la margarita dure mucho más tiempo.



Cocadas en oblea

🕒 1 hora

👥 Porciones: depende del tamaño

★★★☆☆ Intermedio



Ingredientes

1 lata de Pronto Condensada®
2 tazas de coco rallado sin azúcar
1 yema
Obleas de colores

Preparación

1

Cocinar en una olla a fuego medio Pronto Condensada® y el coco seco hasta que la mezcla se reduzca.

2

Apagar el fuego y esperar a que baje un poco la temperatura.

3

Añadir la yema y mezclar inmediatamente.

4

Aún caliente, colocar una cucharada de la mezcla en cada oblea y cubrir con otra oblea, de forma que quede un sandwich.

5

Reposar a temperatura ambiente hasta que se enfríen.



Tacos de canasta de papa

🕒 45 minutos

👥 20 Porciones

★★★☆☆ Intermedio



Ingredientes

1 caja de Puré de papa Pronto®
Ingredientes al reverso de la caja

¼ de cebolla

1 taza de aceite vegetal

2 cucharadas de chile guajillo quebrado

1 cucharadita de ajo picado

½ cucharadita de sal

Salsa al gusto para servir

Tortillas de maíz

Preparación

1

Preparar el puré de papa Pronto® siguiendo las instrucciones del empaque.

2

Formarlos tacos con las tortillas de maíz calientes.

3

Cortar la cebolla en rebanadas delgadas.

4

Aparte, calentar el aceite a fuego medio.

5

Una vez caliente, apagar el fuego y añadir chile guajillo, ajo picado y sal.

6

Alternar en una canasta o recipiente con bolsa de plástico, una capa de tacos de papa, otra de cebolla y rociar un poco del aceite, aún caliente.

7

Repetir la operación hasta que se acaben los tacos.

8

Cerrar la bolsa de plástico y reposar 20 minutos.

9

Servir con salsa.



Enchiladas mineras de papa

🕒 1 hora

👥 4-6 Porciones

★★★☆☆ Intermedio



Ingredientes

1 caja de Puré de papa Pronto®
Ingredientes al reverso de la caja

12 tortillas de maíz

200 gramos de queso fresco

½ cebolla

2 dientes de ajo

4 chiles guajillo limpios

2 chiles anchos limpios

1 taza de caldo de pollo

Aceite vegetal

Sal al gusto

Crema, queso, cebolla y lechuga para servir

Preparación

1

Preparar el puré de papa Pronto® siguiendo las instrucciones del empaque.

2

Hervir los chiles en agua a cubrir hasta que estén suaves.

3

Licuar los chiles con el ajo, media cebolla, y el caldo de pollo. Colar.

4

Cocinar la salsa con un poco de aceite y sazonar al gusto.

5

Calentar las tortillas, pasándolas por un poco de aceite.

6

Rellenar cada tortilla con Puré de papa Pronto® y queso desmenuzado. Bañar las enchiladas con la salsa caliente.

7

Servir al gusto con crema, queso, cebolla y lechuga.



Buñuelos con miel de Piloncillo

🕒 45 minutos 🍄 6-8 Porciones ★★★★★ Dificil



Ingredientes

12 tortillas de harina pequeñas
Aceite para freír
 $\frac{3}{4}$ taza de Piloncillo Genuino®
Un trozo pequeño de cáscara de naranja
1 anís estrella
 $\frac{1}{2}$ rama de canela

Preparación

1

Calentar el aceite en una olla o sartén, lleno a no más de la mitad de su capacidad.

2

Freír las tortillas de una por una, hasta que estén doradas.

3

Escurrir inmediatamente el exceso sobre una servilleta absorbente.

4

Aparte, calentar en una olla pequeña el agua con todas las especias y hervir 5 minutos.

5

Añadir Piloncillo Genuino® y remover hasta que se disuelva.

6

Cocinar a fuego medio, removiendo constantemente hasta que tenga la consistencia deseada.

7

Servir los buñuelos, bañados con la miel de Piloncillo Genuino®.



Rollito de guayaba y nuez

🕒 2 horas

👥 6-8 Porciones

★☆☆ FÁCIL



Ingredientes

2 tazas de guayaba

½ rama de canela

3 tazas de agua

4 Sobres de Svetia®

1 cucharada de grenetina K'nox

½ taza de cajeta sin azúcar

½ taza de nuez troceada

Preparación

- 1 Cortar las guayabas en mitades y cocinarlas con el agua y la canela hasta que estén suaves.
- 2 Mientras, mezclar la grenetina con 2 cucharadas de agua a temperatura ambiente y reposar hasta que se hidrate.
- 3 Licuar las guayabas con Svetia® y la menor cantidad de agua posible hasta obtener un puré.
- 4 Colar la preparación para retirar las semillas con un colador no metálico para evitar que el color se oscurezca.
- 5 Pasar el puré a una olla a fuego medio y cocinar sin dejar de remover hasta que tenga una consistencia pesada.
- 6 Añadir la grenetina y mezclar hasta que se integre.
- 7 Inmediatamente pasar la mezcla a un refractario o charola pequeña, previamente cubierta con plástico o papel encerado.
- 8 Refrigerar hasta que cuaje y untar la superficie con cajeta.
- 9 Rociar una capa ligera de nuez.
- 10 Enrollar con cuidado, usando el plástico o papel encerado para apretar y cubrir el exterior con más nuez.
- 11 Servir en rebanadas.



Gelatina de mosaico Pronto light®

🕒 1 hora Reposo: 5 h. 👥 12-16 ⭐⭐☆ Intermedio



Ingredientes

1 paquete de Gelatina Pronto light® de limón
1 paquete de Gelatina Pronto light® de jamaica
1 litro de agua
4 Sobres de Grenetina K'nox®
½ tazade agua
2 tazas de leche
1 taza de media crema
1 cucharadita de vainilla
4 sobres de Svetia®

Preparación

1

Preparar las Gelatinas Pronto Light®, siguiendo las instrucciones del empaque, pero utilizando sólo dos tazas de agua para cada gelatina.

2

Cuajar cada gelatina en recipientes previamente engrasados con aceite en refrigeración.

3

Mientras, mezclar la Grenetina K'nox® con media taza de agua a temperatura ambiente.

4

Esperar a que la grenetina se hidrate para después derretirla en microondas, en intervalos de 20 segundos hasta que quede líquida.

5

Licuar leche, media crema, vainilla y Svetia®.

6

Con la licuadora andando, quitar la tapa del centro y verter en forma de hilo la grenetina hidratada.

7

Cortar las las Gelatinas Pronto Light® en cubos y acomodarlos en un molde previamente engrasado.

8

Verter la gelatina de leche encima y refrigerar hasta que solidifique.



Panqué de elote con dulce de leche

🕒 3 horas 👥 10-12 Porciones ⭐⭐☆ Intermedio



Ingredientes

1 caja de Harina para preparar panqué sabor elote Pronto®

Opcional: 1 lata de granos de elote amarillo

Dulce de leche y nuez:

1 lata de leche evaporada

45 gramos de mantequilla

¼ taza de Azúcar BC®

¼ taza de nuez troceada y tostada

1 cucharadita de vainilla

½ cucharadita de canela

1 pizca de sal

Preparación

1

Preparar el Panque de elote Pronto®, siguiendo las instrucciones del empaque.

2

Aparte de colocar en una olla a fuego muy bajo leche evaporada y mantequilla y Azúcar BC®

3

Cocinar a fuego bajo, removiendo de vez en cuando, por 30 minutos o hasta que tome una consistencia espesa y un color dorado claro.

4

Añadir nuez y cocinar cinco minutos más o hasta que el aroma a nuez se impregne.

5

Por último agregar vainilla, canela y sal.

6

Una vez que el panqué se enfríe verter el dulce de leche y nuez sobre el pan que mientras esté aún esté tibio.



Gelatina tricolor de vainilla

🕒 3 horas

👥 8-10 Porciones

★☆☆ Fácil



Ingredientes

1 paquete de Gelatina Pronto®
sabor vainilla

Ingredientes al reverso
del empaque

1/3 taza de cerezas en conserva
colorante vegetal verde y rojo
al gusto

Preparación

1

Preparar la Gelatina Pronto®
sabor vainilla, siguiendo las
instrucciones del empaque.

2

Dividir la mezcla en 3 partes iguales y
licuar una de ellas con las cerezas y
colorante rojo al gusto.

3

Mezclar otra tercera parte con
colorante vegetal verde.

4

Verter la mezcla verde al fondo de
un molde para gelatina
previamente engrasado.

5

Refrigerar o colocar en el
congelador hasta que se cuaje y
verter la capa blanca.

6

Repetir la operación y continuar
con la capa roja.
Desmoldar y decorar.



Agua cremosa de frutas

🕒 20 min

🍹 2 Litros

★☆☆ Fácil



Ingredientes

- 1 taza de leche evaporada
- 2 Tazas de leche de coco
- 3 tazas de agua
- 3 Cucharadas de Azúcar BC®
- 1 manzana
- 1 taza de melón
- 1 Taza de fresa o sandía
- Hielo al gusto

Preparación

1

Mezclar la leche evaporada y leche de coco con Azúcar BC® hasta que se disuelva.

2

Picar la fruta en cubos pequeños y agregarla.

3

Añadir agua y dejar macerar en el refrigerador 20 minutos.

4

Servir con hielo.



Atole de coco y piña

🕒 35 minutos

🍷 5 tazas

★☆☆ Fácil



Ingredientes

1 taza de pulpa de piña

1 Sobre de Atole Pronto® sabor coco

Ingredientes al reverso del empaque

Preparación

1

Licuar la piña con un poco de agua hasta lograr una consistencia fluida.

2

Cocinar la mezcla en una olla hasta que cambie de color.

3

Apagar el fuego.

4

Añadir a la olla el resto de los ingredientes y cocinar el atole Pronto® sabor coco siguiendo las instrucciones del empaque.

5

Servir tibio.





HOT CAKES INSTANTÁNEOS CON PROTEÍNA

Sabor Chocolate



Con 25% de proteína

FORTIFICADA CON VITAMINAS Y MINERALES

Sólo agrega **leche**

NUEVO

Svetia®

- Apto para personas que viven con Diabetes.
- Fortificado con vitaminas C y D.
- Sin resabio a Vitaminas.
- Menos de 4 kcal por porción.
- Ideal para cocinar y preparar bebidas frías y calientes.





Pronto[®]

Svetia[®]

