

kiwilimón

Recetas de **COMIDA** **MEXICANA**

FÁCIL

PRESENTADO POR:





LASAÑA POBLANA

de crepas





LASAÑA POBLANA de crepas



TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PARA LAS CREPAS

- 2 ½ tazas de harina
- **4 Huevos San Juan®**
- 2 tazas de leche
- 4 cdas. de mantequilla (*derretida*)
- suficiente sal y pimienta

PARA LA SALSA

- 1 barra de queso crema (190 g)
- 2 chiles poblanos (*limpios, sin piel, desvenados y asados*)
- 1 taza de crema ácida
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- ½ taza de caldo de pollo

PARA EL RELLENO

- 1 cda. de aceite
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- 1 taza de cebolla
- 1 taza de elote amarillo
- 1 taza de chile poblano (*en rajas*)
- 3 tazas de pollo (*cocido y deshebrado*)
- 1 taza de cilantro
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta

PARA GRATINAR

- 1 taza de crema ácida
- 2 tazas de queso asadero (*rallado*)
- suficiente elote amarillo (*desgranado*)
- suficiente rajas poblanas (*en julianas*)



LASAÑA POBLANA de crepas



TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200° C.
2. Para las crepas, licúa la harina, las piezas de **Huevo San Juan®**, la leche y la mantequilla derretida con sal y pimienta al gusto hasta obtener una mezcla homogénea.
3. En una sartén de teflón a fuego medio, vierte un cucharón de la mezcla y extiende por toda la superficie para formar la crepa. Cocina por ambos lados hasta que esté bien cocida y retira. Repite hasta terminar con toda la mezcla.
4. Para la salsa, licúa el queso crema con el chile poblano, la crema, el ajo, la cebolla y el caldo de pollo hasta obtener una salsa tersa. Reserva.
5. Calienta una sartén a fuego medio con el aceite y cocina juntos el ajo, la cebolla, el elote, las rajas, el pollo y el cilantro, añade la salsa de poblano y cocina hasta espesar. Sazona a tu gusto con sal y pimienta.
6. En un refractario para horno acomoda una crepa y cubre con un poco de relleno, repite el proceso de capas hasta completar el refractario. Termina con crema ácida, queso asadero, el elote y las rajas.
7. Hornea durante 10 minutos para gratinar y cuando retires del horno, deja enfriar un poco antes de cortar.



CREPAS DE CHILE

en nogada





CREPAS DE CHILE en nogada



TIEMPO: 1 hr 15 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PARA LAS CREPAS

- 2 tazas de leche de vaca
- 1 taza de harina
- ¼ taza de aceite
- **2 Huevos San Juan®**
- ¼ taza de perejil
- 1 taza de rajas poblanas
- 1 pizca de sal

PARA EL RELLENO

- 3 cdas. de aceite vegetal
- ¼ taza de cebolla
(*finamente picada*)
- 3 cdas. de ajo (*finamente picado*)
- ½ taza de carne de cerdo molida
- 1 taza de carne de res molida
- ¼ taza de plátano macho (*en cubos*)
- ¼ taza de durazno (*en cubos*)
- ¼ taza de manzana (*en cubos*)
- ¼ taza de pera (*en cubos*)
- ¼ taza de uva pasa
- ¼ taza de almendra
- 3 cdas. de piñón

- ¼ taza de nuez (*finamente picado*)
- ¼ tazas de acitrón (*sustituye por ate*)
- 1 pizca de clavo
- 1 pizca de canela en polvo
- laurel al gusto
- 1 rama de tomillo
- 1 cda. de orégano
- 1 pizca de sal
- 2 tazas de nuez de castilla (*remojada en leche*)

PARA LA NOGADA

- ¼ taza de queso crema
- ¼ taza de queso de cabra
- 1 taza de crema para batir
- ½ taza de leche de vaca
- 3 cdas. de azúcar
- ⅓ taza de jerez blanco
- suficiente nuez moscada

PARA DECORAR

- ½ taza de granada roja
- perejil fresco al gusto



CREPAS DE CHILE en nogada



TIEMPO: 1 hr 15 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PREPARACIÓN

1. Licúa los ingredientes de las crepas hasta conseguir una mezcla homogénea. Reserva.

2. Calienta una sartén a fuego medio y forma crepas hasta conseguir suficientes de crepas.

3. Para el relleno, calienta el aceite en una sartén a fuego medio y cocina la cebolla, el ajo y la carne molida hasta que cambie de color. Agrega las frutas y cocina poco a poco cada ingrediente. Añade los frutos secos y las especias, cocina alrededor de 10 minutos más a fuego lento. Sazona con sal a tu gusto.

4. Licúa los ingredientes de la nogada hasta que obtengas una salsa suave y tersa. Reserva.

5. Para servir, rellena las crepas con la preparación de carne y fruta; baña con la nogada, decora con granada y perejil fresco.



CREPAS DE CLARAS

RELENAS DE

rajas con crema





CREPAS DE CLARAS

RELLENAS DE

rajas con crema

TIEMPO: 1 hr

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LAS CREPAS

- 1 taza de **Clara de Huevo San Juan®**
- ¼ taza de harina integral
- ⅓ taza de leche de vaca
- 1 cdita. de cebolla en polvo
- sal y pimienta al gusto
- suficiente aceite en aerosol

PARA LA SALSA DE CHILE POBLANO

- 2 chiles poblanos (*asados, sin semillas ni piel*)
- ⅓ cebolla
- 1 diente de ajo
- ½ taza de crema light
- 1 taza de leche light
- 2 cdas. de aceite

PARA LAS RAJAS CON CREMA

- ½ cebolla (*fileteada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- 2 tazas de rajas de chile poblano
- ¾ taza de grano de elote
- 1 taza de crema light
- sal y pimienta al gusto

PARA DECORAR

- granos de elote al gusto

PREPARACIÓN

1. Licúa las **Claras de Huevo San Juan®** con la harina integral, la leche, la cebolla en polvo, la sal y la pimienta.
2. En una sartén calienta el aceite en aerosol, vierte un poco de la mezcla de crepas y extiende. Cocina a fuego medio hasta que esté cocida, da la vuelta a la crepa a la mitad de la cocción.
3. Para la salsa, licúa el chile poblano con la cebolla, el ajo, la crema y la leche. Calienta 1 cucharada de aceite en una olla a fuego medio y cocina la salsa alrededor de 10 minutos, o hasta espesar. Sazona con sal y pimienta.
4. Para las rajas con crema, calienta el resto del aceite en una sartén a fuego medio, cocina la cebolla, el ajo, las rajas de chile poblano, los granos de elote y la crema, sazona con sal y pimienta y cocina por 10 minutos o hasta espesar.
5. Rellena las crepas con las rajas con crema, sirve con la salsa de chile poblano y decora con granos de elote.



CHILAQUILES CON HUEVO y arrachera





CHILAQUILES CON HUEVO y arrachera



TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

PARA LA ARRACHERA Y LOS HUEVOS

- suficiente aceite vegetal
- 1 kg de arrachera (*marinada*)
- **4 Huevos San Juan®**

PARA LA SALSA

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla blanca (*cortada en cuartos*)
- 2 tomates (*cortados en cuartos*)
- 8 jitomates (*cortados en cuartos*)
- 9 chiles guajillos (*asados y sin semillas*)
- 2 chiles de árbol (*asados y sin semillas*)
- ¼ taza de cilantro fresco (*con todo y raíz*)
- 4 hojas de epazote
- ¾ taza de caldo de pollo
- 1 cdita. de pimienta gorda
- sal al gusto

PARA ARMAR

- 500 g de totopos
- crema ácida al gusto

PARA SERVIR

- ¼ cebolla morada (*fileteada*)
- ½ taza de queso fresco (*desmoronado*)
- ½ taza de jitomate (*cortado en cubos y sin semillas*)
- 2 rábanos (*cortados en rodajas*)
- 2 chiles serranos (*cortados en rodajas*)
- aguacate al gusto (*cortado en abanicos*)
- cilantro fresco al gusto (*cortado en ramitas y picado*)



CHILAQUILES CON HUEVO y arrachera



TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

PREPARACIÓN

1. Calienta una parrilla a fuego alto con una cucharada de aceite y cocina la arrachera al término deseado. Retira, corta en tiras y reserva.
2. Calienta un poco de aceite en una sartén a fuego medio, fríe los huevos, pero cuida no romper las yemas. Sazona a tu gusto y reserva.
3. Para la salsa, calienta dos cucharadas de aceite en una ollita a fuego medio y cocina el ajo con la cebolla hasta que tomen un color doradito, agrega el tomate y el jitomate; cocina hasta que casi se deshagan por completo.
4. Añade los chiles y cocina unos minutos, agrega el cilantro, el epazote, el caldo de pollo, la pimienta gorda y sazona con sal. Cocina hasta que el líquido reduzca a la mitad. Enfía y licúa la salsa hasta que esté completamente tersa; cuela y reserva.
5. Para el armado de los chilaquiles, en un refractario o charola coloca los totopos de maíz, baña con la salsa de guajillo, agrega la crema, acomoda las tiras de arrachera y los huevos estrellados.
6. Sirve con cebolla morada, queso fresco, jitomate, rábano, rodajas de chile serrano, abanicos de aguacate y cilantro picado y en ramitas.



HUEVOS RELLENOS de esquites





HUEVOS RELLENOS de esquites



TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 5

PARA LOS ESQUITES

- 2 cdas. de aceite de maíz
- ¼ taza de cebolla blanca
- 2 cdas. de ajo
- 2 tazas de grano de elote blanco
- ¼ taza de epazote fresco
- 4 chiles de árbol secos
- ¼ taza de cilantro fresco
(con todo y raíz)
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 pizca de sal

PARA LOS HUEVOS

- suficiente agua
- **10 Huevos San Juan®**
- 1 taza de mayonesa
- 1 cda. de chile en polvo
- 1 cda. de jugo de limón
- sal y pimienta al gusto

PARA SERVIR

- suficiente queso fresco (*desmoronado*)
- suficiente chile en polvo

PREPARACIÓN

1. Para los esquites, en una ollita calienta el aceite de maíz y cocina la cebolla con el ajo, añade el elote, el epazote y cocina hasta que estén brillantes. Agrega el chile de árbol, el cilantro y rellena con el caldo de pollo, sazona a tu gusto y cocina hasta que se reduzca el líquido. Reserva.
2. En una ollita con agua fría cocina los huevos y cuando el agua empiece a hervir, calcula de 10 a 12 minutos para retirar del hervor. Pela los **Huevos San Juan®**, corta a la mitad y retira la yema cocida.
3. En un bowl mezcla las yemas con la mayonesa, el polvo de chiles y el jugo de limón hasta conseguir una mezcla tersa y suave. Sazona con sal y pimienta.
4. Sobre una tabla, rellena los huevos con los esquites, sirve con la mezcla de mayonesa y espolvorea con queso fresco y polvo de chiles.



HUEVOS A LA CAZUELA

con poblano





HUEVOS A LA CAZUELA con poblano

TIEMPO: 25 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 cda. de aceite de oliva
- 3 cdas. de cebolla
(finamente picada)
- 1 cda. de ajo (finamente picada)
- 1 taza de chile poblano (en rajas)
- ¼ taza de elote amarillo
- 2 cdas. de crema ácida light
- suficiente sal
- suficiente pimienta
- **4 Huevos San Juan®**

PARA DECORAR

- suficiente queso panela
- suficiente cilantro fresco

PREPARACIÓN

1. En una sartén calienta el aceite de oliva y cocina la cebolla con el ajo hasta que estén transparentes. Agrega las rajas poblanas, el elote, la crema ácida, la sal, la pimienta y cocina por 5 minutos más.
2. Pasa las rajas a una ollita de barro y casca los huevos encima de ellas, sazona a tu gusto. Tapa la cazuela con papel aluminio y cocina en la estufa por 15 minutos, hasta que los huevos estén cocidos al término deseado.
3. Decora con el queso panela y el cilantro. Sirve.



HUEVOS AHOGADOS

en salsa roja





HUEVOS AHOGADOS en salsa roja

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 5

PARA LA SALSA

- 8 jitomates
- 3 chiles serranos
- 1 chile pasilla (*limpio y desvenado*)
- ¼ cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 1 rama de epazote
- 1 ½ tazas de caldo de pollo
- 1 pizca de sal

PARA LOS HUEVOS

- 2 cdas. de aceite (*para freír*)
- 1 taza de nopal (*cocido*)
- **5 huevos San Juan®**
- ½ taza de chorizo (*en rodajas y frito*)

PARA DECORAR

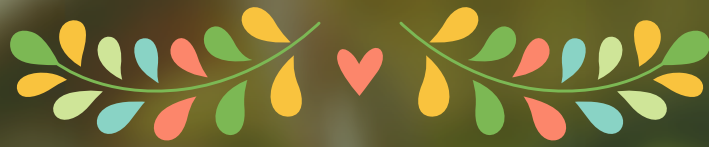
- chile serrano al gusto (*en rodajas*)
- aguacate al gusto
- cilantro fresco al gusto

PREPARACIÓN

1. Para la salsa, calienta un comal a fuego alto y asa los jitomates, los chiles, la cebolla y el ajo. Cuando estén bien asados, retira la cáscara quemada de los jitomates y licúa todos los ingredientes junto con el epazote y el caldo de pollo; sazona a tu gusto con sal y reserva.

2. Calienta una ollita a fuego medio con el aceite y fríe la salsa hasta que esté bien cocida y reduzca, añade los nopales y los **huevos San Juan®** uno a uno, para que se cocinen en la salsa, con mucho cuidado para no reventar la yema. Cocina alrededor de 12 a 15 minutos, o hasta que la clara esté cocida y la yema tierna.

3. Añade el chorizo y cocina unos minutos más. Sirve y decora con rodajas de chile, aguacate y cilantro.



TORTITAS DE HUAUZONTLE

con mole





TORTITAS DE HUAUZONTLE

con mole



TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LAS TORTITAS

- suficiente agua
- 2 tazas de huauzontle
(limpio y sin ramas)
- suficiente sal
- 1 taza de queso asadero (rallado)
- suficiente sal y pimienta

PARA EL MOLE

- 1 taza de mole (en pasta)
- 3 tazas de caldo de pollo
- 1 tablilla de chocolate de mesa (90 g)

PARA CAPEAR

- 4 claras de **Huevo San Juan®**
- 4 yemas de **Huevo San Juan®**
- suficiente harina
- suficiente aceite vegetal
(para freír)

PARA DECORAR

- suficiente ajonjolí

PREPARACIÓN

1. En una ollita con agua a fuego medio, cocina los huauzontles con sal. Escurre y reserva.
2. En un bowl, mezcla los huauzontles con el queso y sazona con sal y pimienta. Con ayuda de tus manos forma tortitas con la mezcla y reserva.
3. En una ollita a fuego medio, disuelve el mole en pasta con el caldo de pollo y mueve hasta diluir. Agrega el chocolate de mesa y continúa moviendo hasta tener una consistencia espesa. Rectifica sazón.
4. En un bowl, bate las claras con un poco de sal hasta tener punto de turrón.
5. Bate las yemas ligeramente con un poco de sal, agrega las yemas a las claras y bate hasta incorporar.
6. Sumerge las tortitas de huauzontle en el capeado y fríe en una sartén con aceite caliente por 5 minutos, o bien, hasta que estén cocidas. Coloca sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
7. Sirve en un plato un poco de mole, coloca las tortitas, báñalas con más mole y decora con ajonjolí.



FLAUTAS DE CHILE

relleno





FLAUTAS DE CHILE relleno



TIEMPO: 1 hr 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LAS FLAUTAS

- 12 tortillas de harina
- 3 chiles poblanos (*asados, limpios y sin semillas*)
- 300 g de queso asadero (*cortado en bastones*)
- **2 Huevos San Juan®** (*batidos*)
- 1 taza de pan molido
- suficiente aceite en aerosol

PARA LA SALSA

- 3 tomates
- 2 jitomates
- 1 diente de ajo (*con cáscara*)
- ¼ cebolla
- 1 chile serrano
- ¼ manojo de cilantro fresco
- 1 pizca de sal de grano

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Coloca las tortillas de harina sobre una tabla y rellénalas con chile poblano y queso asadero, enrolla y asegura con un palillo si es necesario.
3. Sumerge las flautas en el huevo batido y empaniza con el pan molido. Coloca las flautas en una charola, rocía spray en aerosol y hornea hasta que estén crujientes.
4. Para la salsa, calienta un comal a fuego alto y asa los tomates, los jitomates, el ajo y la cebolla.
5. Licúa lo anterior junto con el chile serrano, el cilantro y la sal de grano.
6. Sirve las flautas con la salsa.



DELICIOSOS TAMALES

canarios





DELICIOSOS TAMALES canarios



TIEMPO: 1 hr 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LAS HOJAS

- suficiente agua (*caliente*)
- 20 hojas para tamal (*totomoxtle*)

PARA EL RELLENO

- **5 Huevos San Juan®**
(*a temperatura ambiente*)
- 2 yemas de **Huevo San Juan®**
(*a temperatura ambiente*)
- 315 g de mantequilla
(*a temperatura ambiente*)
- 1 cdita. de vainilla líquida
- 1 ½ tazas de leche condensada
- 4 tazas de harina de arroz (500 g)
- 1 taza de harina de trigo
- 2 cditas. de polvo para hornear
- ½ cda. de canela en polvo

PARA TERMINAR

- nuez al gusto (*finamente picada*)
- piña en almíbar al gusto, (*cortada en cubitos*)
- arándanos al gusto
- cajeta al gusto

PREPARACIÓN

1. Remoja las hojas de tamal en agua caliente por 15 minutos o hasta que estén suaves. Escurre y reserva.
2. Casca 5 piezas de **Huevo San Juan®**, y a las dos piezas restantes, sepáralas en yemas y claras.
3. En una batidora acrema la mantequilla, añade poco a poco la vainilla y la leche condensada, continúa batiendo hasta integrar. Añade las 5 piezas completas de **Huevo San Juan®** y las 2 yemas que separaste.
4. Poco a poco agrega los polvos y bate durante 5 minutos o hasta integrar por completo y quede una masa esponjosa.
5. Sobre cada hoja de maíz, coloca una cucharada de masa, nueces, piña, arándanos y cierra dándole forma de tamal.
6. Coloca los tamales en una vaporera con agua y cocina alrededor de 40 minutos.
7. Decora con cajeta y sirve.



PASTEL DE TRES LECHES

tricolor





PASTEL DE TRES LECHES

tricolor



TIEMPO: 1 hr 27 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

PARA EL PASTEL

- 2 $\frac{1}{3}$ tazas de harina (300 g)
- 1 cdita. de polvo para hornear
- **8 Huevos San Juan®**
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- 1 cdita. de vainilla líquida
- 1 cdita. de ralladura de limón
- colorante verde al gusto
- colorante rojo al gusto

PARA EL BETÚN

- 3 tazas de queso crema
- 1 taza de crema para batir
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar glass
- suficiente colorante verde
- suficiente colorante rojo

PARA EL RELLENO

- $\frac{1}{2}$ taza de nuez (*finamente picada*)

PARA EL TRES LECHES DE NUEZ

- 1 taza de leche de vaca
- 1 taza de leche evaporada
- $\frac{3}{4}$ taza de leche condensada
- $\frac{1}{4}$ tazas de nuez



PASTEL DE TRES LECHES

tricolor



TIEMPO: 1 hr 27 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Para el pastel, con ayuda de un colador cierne la harina y el polvo para hornear. Reserva.
3. Bate las piezas de **Huevo San Juan®** con el azúcar hasta que doblen su volumen.
4. Añade a la mezcla de huevo con azúcar la esencia de vainilla, la ralladura de limón, los polvos y bate hasta integrar.
5. Divide la preparación anterior en 3 partes iguales y añade colorante rojo a una parte y verde a otra. Una parte quedará sin color.
6. Vierte en 3 moldes para pastel de 15 cm de diámetro, engrasados y enharinados previamente. Hornea por 12 minutos, deja enfriar y reserva.
7. Para las tres leches, licúa la leche con la leche evaporada, la leche condensada y las nueces.
8. Para el betún, bate el queso crema con la crema para batir y el azúcar glass, hasta tener un betún firme y homogéneo.
9. Separa media taza de betún y pinta con colorante rojo; separa otra media taza y pinta con colorante verde. El resto del betún déjalo blanco. Coloca los 3 colores en mangas de repostería con duya rizada y reserva.
10. Coloca los bizcochos sobre una rejilla y con ayuda de un cucharón, humedece con las tres leches. Refrigera 30 minutos.
11. Coloca el bizcocho de color verde en una base, agrega un poco de betún blanco y extiende, espolvorea nueces y coloca encima el bizcocho blanco. Repite con la capa de betún blanco y nueces y termina con el bizcocho rojo. Cubre por completo con el betún blanco y refrigera hasta que esté firme.
12. Decora con el betún de los tres colores formando la bandera y forma rosetones en la base alternando los colores. Sirve.



BUÑUELOS TRICOLOR





BUÑUELOS TRICOLOR



TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 5

INGREDIENTES

- 1 ¼ tazas de harina
- 1 ½ cdas. de azúcar
- ½ cdita. de sal
- ¼ cdita. de polvo para hornear
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 1 cda. de agua
- 2 cdas. de aceite
- **2 Huevos San Juan®**
- 1 taza de leche de vaca
- suficiente colorante vegetal verde
- suficiente colorante vegetal rojo
- suficiente aceite (*para freír*)
- 1 taza de azúcar (*para espolvorear*)
- 1 cdita. de canela en polvo
- suficiente aceite (*para freír*)

PARA DECORAR

- 1 taza de azúcar (*para espolvorear*)
- 1 cdita. de canela en polvo

PREPARACIÓN

1. Para los buñuelos, en un bowl mezcla la harina con el azúcar, la sal, el polvo para hornear, la vainilla, el agua, el aceite, el huevo y la leche hasta obtener una masa homogénea y ligera.
2. Divide la mezcla en 3, pinta una de rojo, otra de verde con colorante vegetal y deja una sin pintar.
3. Calienta suficiente aceite en dos ollas y sumerge el molde para buñuelos en una de ellas hasta que se caliente muy bien. Retira el exceso y sumerge el molde rápidamente en la mezcla de buñuelos. Introduce en la otra olla con aceite, fríe y agita ligeramente para que el buñuelo caiga; cocina hasta dorar ligeramente y escurre sobre papel absorbente. Repite con todas las mezclas hasta terminar con ellas.
4. Combina el azúcar con la canela en un bowl y espolvorea los buñuelos aún calientes con esta mezcla. Sirve.



GORDITAS DE NATA RELLENAS DE dulce de leche





GORDITAS DE NATA RELLENAS DE dulce de leche



TIEMPO: 1 hr 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

PARA LAS GORDITAS

- 3 ½ tazas de harina
- 2 cdas. de polvo para hornear
- 1 taza de azúcar
- ½ cdita. de canela en polvo
- **2 Huevos San Juan®**
- 1 taza de nata

PARA ARMAR LAS GORDITAS

- suficiente harina de trigo
(para extender)
- 10 glorias de leche (para rellenar)

PREPARACIÓN

1. En un bowl cierne la harina, el polvo para hornear, el azúcar y la canela en polvo. Reserva.
2. Agrega las piezas de **Huevo San Juan®**, la nata y amasa hasta tener una consistencia suave y homogénea. Coloca en un bowl y refrigera por 30 minutos.
3. Aplasta ligeramente las glorias con ayuda de tus manos para que queden más delgadas. Reserva.
4. Forma las gorditas con tus manos y rellénalas con las glorias de leche.
5. En un comal a fuego bajo, cocina las gorditas por 5 minutos de cada lado. Reserva.
6. Acompaña con un café de olla.



COCADAS CASERAS





COCADAS CASERAS



TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PARA LAS GORDITAS

- 1 coco
- **4 Huevos San Juan®**
- ½ taza de azúcar
- 2 cdas. de fécula de maíz

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Ralla el coco con ayuda de un rallador de queso.
3. Separa las yemas de **Huevo San Juan®** de las claras y reserva.
4. Mezcla las yemas con el azúcar, la fécula de maíz y el coco rallado.
5. Sobre una charola con papel encerado, coloca un aro pequeño y vierte un poco de la mezcla anterior, presiona con ayuda de una cuchara para compactar, retira el molde y repite el proceso hasta terminar con la mezcla.
6. Hornea por 15 minutos, hasta que estén doraditas. Sirve.



PASTEL SIN HARINA

de 3 ingredientes





PASTEL SIN HARINA

de 3 ingredientes



TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 1 taza de **Clara de Huevo San Juan®**
- 450 g de queso crema
- 10 ml de vainilla líquida
- 250 g de chocolate blanco (*finamente rallado*)
- suficiente aceite en aerosol

PARA DECORAR

- suficientes zarzamoras
- suficiente azúcar glass

PREPARACIÓN

1. En un bowl bate las claras de huevo.
2. Acrema el queso junto con la vainilla batiendo durante 5 minutos. Incorpora el chocolate blanco y mezcla con las claras de forma envolvente.
3. Engrasa un molde con aceite en aerosol y vierte la mezcla.
4. Hornea a 150 °C, por 1 hora. Deja enfriar y refrigera al menos 1 hora.
5. Desmolda y decora con zarzamoras y un poco de azúcar glass.



CHURROS RELLENOS

de queso





CHURROS RELLENOS de queso



TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LA MASA

- 1 taza de agua
- 1 cdita. de sal
- 1 cda. de azúcar
- 1 taza de mantequilla
- 150 g de harina
- **4 Huevos San Juan®**
- suficiente aceite (*para freír*)

PARA EL DULCE

- ½ taza de guayaba (*sin semillas*)
- 1 taza de piloncillo (*granulado*)
- ½ taza de agua
- 1 raja de canela
- 1 pieza de anís estrella
- 2 tazas de queso crema (*a temperatura ambiente*)
- ¼ taza de azúcar glass

PARA DECORAR

- suficiente azúcar (*mezclada con canela*)
- hierbabuena y guayaba

PREPARACIÓN

1. Calienta en una olla el agua con la sal, el azúcar y la mantequilla hasta que se derrita, revuelve para integrar; cuando esté hirviendo, agrega la harina y bate con un globo hasta que se incorpore perfectamente. Retira del fuego, deja enfriar y pasa a un bowl de batidora. Comienza a batir y agrega las piezas de **Huevo San Juan®** una por una, sin dejar de batir. Reserva.

2. Elabora una duya con una botella de plástico, realiza un corte en forma de estrella a la tapa y corta la botella a partir del primer cuarto. Usa la duya con una bolsa plástica y vacía la masa.

3. Calienta abundante aceite y cocina los churros; corta con ayuda de una tijera al tamaño deseado. Fríe cada churro por aproximadamente 5 minutos, hasta que esté completamente cocido y obtengas el color deseado. Cuando todavía estén calientes, espolvorea el azúcar y canela mezclados.

4. Para la miel de guayaba, cocina en una olla las guayabas con el agua, el piloncillo, la canela y el anís estrella; hierva por 10 minutos hasta que se haga una miel ligera.

5. Bate el queso crema con el azúcar glass hasta tener una mezcla homogénea. Coloca en una bolsa resellable, recorta la punta de la bolsa y reserva.

6. Corta un extremo de los churros y rellena con la ayuda de la bolsa o manga, acompaña con la miel de guayaba. Puedes decorar el plato con hierbabuena y guayaba.



CONCHAS DE FRESA

rellenas de nata





CONCHAS DE FRESA

rellenas de nata



TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA EL BIZCOCHO

- 500 g de harina
- 1 cdita. de sal
- 15 g de levadura
- ½ taza de leche (*tibia*)
- **4 Huevos San Juan®**
- 125 g de azúcar
- 150 g de mantequilla

PARA LA CUBIERTA

- 1 taza de mantequilla
- 1 taza de harina
- 1 taza de azúcar glass
- suficiente colorante vegetal rosa

PARA RELLENAR

- 2 tazas de fresa (*fresca*)
- 2 tazas de nata
- 1 taza de mermelada de fresas frescas

PREPARACIÓN

1. Para el bizcocho, mezcla la harina con la sal y la levadura, agrega la leche y el **Huevo San Juan®**; trabaja hasta integrar y agrega el azúcar en dos partes hasta incorporar completamente. Agrega la mantequilla poco a poco e integra hasta obtener una masa suave y elástica. Fermenta por una hora y poncha.
2. Para la cubierta, bate la mantequilla, agrega la harina, el azúcar glass y el colorante vegetal rosa. Enfría y utiliza para cubrir.
3. Divide la masa de 40 g y bolea, coloca la cubierta en la parte de arriba; fermenta por 20 minutos y hornea a 180°C por 25 minutos aproximadamente. Enfría.
4. Corta las conchas a la mitad y rellena con mermelada de fresa, nata, y fresas.