



# Recetario

*Miku's Kitchen*



# Recetas de Carnes

*Miku's Kitchen*





# Tacos al Pastor



16 raciones pequeñas ⌚ 02 hrs 30 min

## INGREDIENTES

### Para el adobo pastor:

- 2 o 3 cucharadas de aceite
- 2 rodajas de cebolla
- 4 dientes de ajo
- 1 chile chipotle seco (opcional)
- 4 chiles guajillo
- 2 o 3 hojas de laurel
- 75 ml de agua
- 150 ml de vinagre de manzana
- 4 pimientas de Jamaica
- 8 granos de pimienta negra o ½ cucharadita de pimienta molida
- 4 clavos de olor
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de comino
- ½ cucharadita de jengibre molido
- 2 chipotles en adobo
- 1 cucharada de pasta de achiote o achiote en polvo
- 1 cucharadita de sal

## PASOS DE PREPARACIÓN

- **Calentar** aceite en una sartén y dorar las rodajas de cebolla, los ajos y opcionalmente el chile chipotle seco.
- **Incorporar** los chiles guajillo troceados y sin pepitas junto, las hojas de laurel, rehogar 2 minutos, añadir el agua y la mitad del vinagre y cocer tapado 10 minutos.
- **Moler** las pimientas de Jamaica, los granos de pimienta negra, los clavos, el orégano, el comino y el jengibre.
- **Triturar** los chiles reservados con todo lo demás; las especias, los chipotles en adobo, el achiote, la sal y el resto de vinagre hasta formar una pasta.
- **Cortar** la carne en lonchas finas.
- **Cubrir** las lonchas de carne con el adobo preparado.



# Tacos al Pastor

---



16 raciones  
pequeñas



02 hrs 30  
min

## INGREDIENTES

### Para el relleno de los tacos:

- 600 g de carne de cerdo (cabecero de lomo, aguja)
- 1 cebolla
- 2 o 3 cucharadas de aceite
- 2 o 3 rodajas de piña

### Para servir:

- 16 tortillas de maíz
- 1 cebolla picada
- Cilantro fresco picado
- 2 limas
- Salsa taquera (opcional)

## PASOS DE PREPARACIÓN

- **Dejar** marinar al menos 2 horas o hasta el día siguiente.
- **Calentar** la cebolla en juliana con un poco de aceite.
- **Dorar** las rodajas de piña por ambos lados.
- **Asar** los trozos de carne. marinados, engrasando la sartén cuando se vaya necesitando
- **Juntar** la cebolla con la piña troceada y la carne en tiras finas y rehogar un par de minutos.
- **Calentar** las tortillas en una sartén bien caliente.
- **Servir** los tacos al pastor en las tortillas calientes y aderezar al gusto.





# Bistec a la mexicana

---



4 porciones ⌚ 30 min

## INGREDIENTES

- 4 filetes de res (ternera)
- 1 cebolla grande
- 2 tomates
- 2 chiles serranos (opcional)
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- Aceite vegetal
- Sal y pimienta a gusto
- 1 cucharadita de comino
- Cilantro fresco (para decorar)

## PASOS DE PREPARACIÓN

- **Calentar** un poco de aceite vegetal a fuego medio-alto en una sartén grande. **Incorporar** los filetes de res y cocinar por ambos lados hasta que estén dorados. Retirarlos de la sartén y reservar.
- **Agrega** la cebolla picada, los tomates cortados en cubos, los pimientos y los chiles serranos (Se les pueden quitar las semillas para reducir el picante). **Saltear** hasta que la cebolla esté transparente y los tomates y pimientos suaves.
- **Agregar** los dientes de ajo picados y sazonar con sal, pimienta y comino. Cocinar por unos minutos más para que los sabores se integren.



# Bistec a la mexicana

---



4 porciones ⌚ 30 min

## INGREDIENTES

- 4 filetes de res (ternera)
- 1 cebolla grande
- 2 tomates
- 2 chiles serranos (opcional)
- ½ pimiento rojo
- ½ pimiento verde
- 2 dientes de ajo
- Aceite vegetal
- Sal y pimienta a gusto
- 1 cucharadita de comino
- Cilantro fresco (para decorar)

## PASOS DE PREPARACIÓN

- **Volver** a poner los filetes de res en la sartén y sumergirlos en la salsa para que se impregnen de los sabores.
- **Cocinar** a fuego medio-bajo durante unos minutos hasta que la carne esté cocida.
- **Servir** el bistec a la mexicana caliente, espolvoreado con cilantro fresco picado por encima.



# Cochinita Pibil

---



10 porciones



2 hrs 30  
min

## INGREDIENTES

Para el recado:

- 90 g de pasta de achiote
- 200 ml de zumo de naranja exprimido
- 100 ml de zumo de limón exprimido
- 100 ml de vinagre blanco
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 4 dientes de ajo picados o machacados
- 1/2 cucharadita de comino en polvo
- 1/2 cucharadita de clavo de olor
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de orégano
- 2 chiles guajillos hidratados sin venas ni semillas (o chiles habaneros)

## PASOS DE PREPARACIÓN

Para el recado:

- **Colocar** todos los ingredientes en el vaso de la batidora y se procesa hasta que se forme una marinada un poco espesa.
- **Cortar** la carne en trozos grandes (3 o 4)
- **Colocar** en un cuenco con la marinada y mezclamos bien para que todos los trozos queden bien impregnados, cubrir con film transparente y dejar **marinar** en la nevera toda la noche.



# Cochinita Pibil

---



10 porciones



2 hrs 30  
min

## INGREDIENTES

### Para la cochinita:

- 1,5 kg de cabecero de lomo o paleta de cerdo
- sal

### Para la cebolla marinada:

- 2 cebollas moradas en juliana
- 1 chile habanero
- 100 ml de zumo de lima
- 100 ml de zumo de naranja
- 1 cucharada de orégano
- sal

## PASOS DE PREPARACIÓN

Para las cebollas marinadas:

- **Cortar** la cebolla en juliana.
- **Quitar** las semillas a los chiles y los picamos muy pequeños (atención a no tocarse la cara o usad guantes).
- **Salar** y poner en un cuenco con el orégano y el zumo, por lo menos por 4 horas.

Cocinamos la cochinita pibil:

- **Cubrir** el fondo de un recipiente para horno con papel aluminio, asegurándote de que el aluminio sobresalga por los lados del recipiente.
- **Colocar** la carne encima, cerrar el aluminio y llevarlo al horno a 200°C por unas 2 horas, o hasta que la carne esté tan tierna que se desarme sola.

# Recetas de Mariscos

*Miku's Kitchen*







# Ceviche de Pescado

---

 4 porciones  03 hrs 20 min

## INGREDIENTES

- 5 filetes de pescado blanco
- 15 limones
- ½ taza de hojas de cilantro
- 1 cebolla mediana
- 4 jitomates
- 2 chiles jalapeños
- 1 chile habanero
- sal
- pimienta

## PASOS DE PREPARACIÓN

- **Exprimir** los limones y pasar el jugo por un colador para remover las semillas y lo vertimos en un bowl grande.
- **Cortar** en cubos pequeños el pescado, de aproximadamente un centímetro, y los vamos agregando al jugo de limón.
- **Agregar** sal y pimienta y revolvemos bien el pescado y el limón. El jugo de limón debe cubrir el pescado, si no es así, agregar un poco más de jugo.
- **Refrigerar** por al menos 3 horas. El jugo de limón será el que le de cocción al pescado durante este tiempo.



# Ceviche de Pescado

---

 4 porciones  03 hrs 20 min

## INGREDIENTES

- 5 filetes de pescado blanco
- 15 limones
- ½ taza de hojas de cilantro
- 1 cebolla mediana
- 4 jitomates
- 2 chiles jalapeños
- 1 chile habanero
- sal
- pimienta

## PASOS DE PREPARACIÓN

- Picar finamente el cilantro previamente desinfectado y cortando en cubos pequeños la cebolla, los jitomates y los chiles.
- Transcurrido el tiempo del refrigeración, el pescado habrá pasado de un color transparente a un color blanco. Será el momento de agregar todos los ingredientes que se han cortado, ajustar la sazón con un poco más de sal y pimienta y revolver nuevamente.
- Podemos servir inmediatamente, o dejar reposar durante media hora el ceviche para que los demás sabores se integren.



# Camarones a la Diabla

---

 4 porciones  30 min

## INGREDIENTES

- 1 kilo de camarones medianos limpios y desvenados
- 8 chiles guajillos
- 4 chiles de árbol
- 2 chiles chipotle adobados
- 4 dientes de ajo finamente picados
- $\frac{1}{4}$  de cebolla finamente picada
- $\frac{1}{4}$  de cebolla entera
- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- 2 jitomates finamente picados
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal

## PASOS DE PREPARACIÓN

- En un sartén con un poco de aceite caliente freír los chiles junto con la cebolla y el ajo por 1 minuto, después retíralos del sartén.
- Poner a remojar los chiles guajillos y de árbol en agua hirviendo por 10 minutos.
- Agregar en la licuadora los chiles, el ajo, la cebolla y moler muy bien hasta tener una salsa homogénea.
- En un sartén caliente agregar la mantequilla y un poco de aceite vegetal, dejar que se caliente muy bien y la mantequilla se derrita.
- Sofreír la cebolla picada con el jitomate por 3 minutos.
- Añadir la salsa de chiles al sartén, sazona con sal y pimienta; hierve a fuego medio bajo por 10 minutos.



# Camarones a la Diabla

---



4 porciones



30 min

## INGREDIENTES

- 1 kilo de camarones medianos limpios y desvenados
- 8 chiles guajillos
- 4 chiles de árbol
- 2 chiles chipotle adobados
- 4 dientes de ajo finamente picados
- $\frac{1}{4}$  de cebolla finamente picada
- $\frac{1}{4}$  de cebolla entera
- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- 2 jitomates finamente picados
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite vegetal

## PASOS DE PREPARACIÓN

- En un sartén con un poco de aceite caliente sofreír los camarones, sazona con sal al gusto y cocinar por tres minutos.
- Pasado el tiempo agregar los camarones a la salsa, mezclar bien y cocinar por cinco minutos más.
- Rectificar el sazón y en caso de ser necesario agregar un poco más de sal.
- Servir y disfrutar.
- Tip: Acompañar estos camarones a la diablo con un poco de arroz blanco o ensalada.



# Tostadas de Atún

 4 porciones  15 min

## INGREDIENTES

- 200 gramos de atún drenado
- 1 jitomate
- $\frac{1}{2}$  cebolla
- 1 chile serrano
- 1 docena de ajo
- sal y pimienta al gusto
- jugo de un limón
- tostadas de maíz
- 1 taza de lechuga rallada
- salsa al gusto

## PASOS DE PREPARACIÓN

- Picar las verduras, la cebolla, el jitomate, el diente de ajo y el chile serrano. Este último es al gusto, así que se puede usar la cantidad según de que tan picante se quiera el guisado.
- En una olla o en una sartén **calentar** un poco de aceite, sofríe la cebolla y el diente de ajo picado. Dejar que se dore la cebolla y el ajo ligeramente.
- **Agregar** el jitomate y el chile serrano, mezcla y cocinar aproximadamente 2 minutos.
- **Agregar** el atún, el jugo de limón, la sal y la pimienta al gusto, mezcla todo y cocina aproximadamente 2 minutos más.
- Para terminar el guisado, agregar el cilantro picado al gusto, mezcla una última vez y retira del fuego. Reservar.

# Recetas de Bebidas

*Miku's Kitchen*







# Agua de Horchata

 8 porciones  2 hrs 30 min

## INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz
- 3 tazas de agua, caliente
- 1 taza de leche de vaca
- 1/2 tazas de leche evaporada
- 1/2 tazas de leche condensada
- 4 tazas de agua
- 2 cucharaditas de vainilla líquida
- 1/2 tazas de azúcar 1 cucharada de canela en polvo
- hielo al gusto
- raja de canela al gusto

## PASOS DE PREPARACIÓN

- En un bowl **remojar** el arroz con el agua tibia durante 2 horas como mínimo.
- **Agregar** a la licuadora el arroz con el agua de remojo, la leche, el agua, la esencia de vainilla, el azúcar, la canela y licúa hasta obtener una mezcla sin grumos.
- **Colar** y verter en una jarra con hielos.
- **Servir** el agua en vasos y decorar con rajas de canela.



# Agua de Jamaica

---

 10 porciones  30 min

## INGREDIENTES

- 1/4 tazas de azúcar, (al gusto)
- 9 tazas de agua
- 1 taza de flor de Jamaica

## PASOS DE PREPARACIÓN

- **Poner** a hervir la flor de Jamaica en el agua por 25 minutos o hasta que esta tome un color muy rojo.
- **Retirar** el agua del fuego y permitir que se enfríe.
- **Colar** el agua para retirar las flores.
- En una jarra **mezclar** el agua con el azúcar. **Refrigerar** por al menos 30 minutos antes de servir y agregue hielos.



## Agua de Piña

---

 4 porciones  20 min

### INGREDIENTES

- 0,5 lata de leche evaporada
- 0,25 de taza de piña
- 3 tazas de agua
- 3 cdas. de azúcar

### PASOS DE PREPARACIÓN

- Pelar la piña y cortar en trozos.
- En el vaso de la batidora **añadir** la piña, el agua y el endulzante elegido.
- **Batir** bien los ingredientes, se cuela el batido obtenido para que su textura sea más ligera y suave.
- **Dejar** enfriar en la nevera hasta que esté bien fría.

# Recetas de Sopas

*Miku's Kitchen*





# Sopa de Tortilla

---

 6 porciones  30 min

## INGREDIENTES

- ½ kilo de tortillas
- Aceite
- 4 jitomates
- 3 chiles pasilla sin semillas, previamente remojado en agua caliente
- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 ramita de epazote
- 1 ½ pollo de rosticería deshebrado
- 1 taza de crema
- 1 diente de ajo asado
- 1 chile chipotle adobado
- Sal
- Pimienta
- Queso Cotija rallado
- 2 aguacates en cubitos
- 100 gramos de chicharrón

## PASOS DE PREPARACIÓN

- **Cortar** las tortillas en tiritas y fríelas en abundante aceite hasta que estén crujientes. Escurre el exceso de aceite con ayuda de colador.
- **Licuar** el jitomate, los chiles, los dientes de ajo y la cebolla. Agrega a una cacerola con un poco de aceite.
- **Añadir** el caldo de pollo y el epazote. Deja reducir por unos 15 minutos, mueve de vez en cuando.
- **Moler** en la licuadora la crema, el ajo y el chile chipotle; sazona con sal y pimienta.
- **Servir** las tortillas y ½ taza de pollo deshebrado a cada plato, agrega el caldo de jitomate y chile pasilla y agrega queso, aguacate y chicharrón al gusto.
- **Finalizar** con un poco de crema de chipotle.



# Caldo de Pollo

 10 porciones  30 min

## INGREDIENTES

- Pollo completo
- Agua
- Sal
- Cebolla blanca
- Dientes de ajo
- Ramas de apio
- Ramas de perejil
- Zanahorias
- Ramas de cilantro

### Guarnición:

- 1 aguacate partido en cubos
- ½ cebolla blanca finamente picada
- 1 limón partido en secciones
- 1 chile serrano o jalapeño picadito
- 2 ramas de cilantro picaditas
- Arroz blanco cocido opcional
- Tortillas de maíz calientes

## PASOS DE PREPARACIÓN

- Echar el pollo, el agua y la sal en una olla grande, y empezar a cocinar a temperatura media alta hasta que suelte el hervor. Una vez que suelte el hervor se formará espuma en la superficie; proceder a removerla y desecharla.
- Después de **quitar** la espuma, agregar la cebolla, el ajo y el apio, y cubre la olla parcialmente. Bajar la temperatura y cocinar lentamente por aprox. 30 minutos sin dejarlo que hierva.
- **Agregar** las zanahorias, el perejil, y el cilantro. (Si desea usar otras verduras deberá agregarlas 15 minutos después de haberle puesto las zanahorias, ya que éstas tardan más en cocinarse).





# Caldo de Pollo

 10 porciones  30 min

## INGREDIENTES

- Pollo completo
- Agua
- Sal
- Cebolla blanca
- Dientes de ajo
- Ramas de apio
- Ramas de perejil
- Zanahorias
- Ramas de cilantro

### Guarnición:

- 1 aguacate partido en cubos
- ½ cebolla blanca finamente picada
- 1 limón partido en secciones
- 1 chile serrano o jalapeño picadito
- 2 ramas de cilantro picaditas
- Arroz blanco cocido opcional
- Tortillas de maíz calientes

## PASOS DE PREPARACIÓN

- En este momento **verificar** si el pollo ya está cocido y tierno. Si ya está cocido, retirarlo y ponerlo en un recipiente aparte.
- **Seguir** cocinando el caldo por 10 minutos más hasta que las zanahorias estén completamente cocidas.
- Cuando las piezas del pollo no estén tan calientes, **deshébralas**.
- Cuando las zanahorias ya estén cocidas, partirlas en cubos y sepáralas.
- **Colar** el caldo usando un colador fino. Regresar el caldo a la olla donde se cocinó.
- **Dejarlo** reposar por 10 minutos y quita el exceso de grasa que se formó en la superficie.
- **Calentar** el caldo a temperatura media baja, y verifica si necesita más sal para tu gusto.
- **Servir** con un poco de arroz, pollo deshebrado y caldo de pollo.
- **Colocar** la guarnición al lado para servir al gusto.



# Sopa de Fideo

---

 4 porciones  1 hr

## INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite opcional
- 240 g de espagueti integral delgado quebrado en pedazos de una pulgada de largo
- 1 lata de tomates en cubos 430 ml
- 1/2 cebolla blanca, picada
- 3 dientes de ajo pelados
- 10 tazas de caldo de vegetales
- 2 calabacitas en cubos
- 1 aguacate grande, en cubos

## PASOS DE PREPARACIÓN

- En una olla mediana **hervir** el caldo de vegetales y después colócalo a un lado.
- **Poner** en una olla grande sobre fuego medio y agrega el aceite. Una vez que el aceite esté caliente agregar los fideos y revolverlos para que queden cubiertos por el aceite. Continúa cocinando los fideos hasta que estén ligeramente dorados, como 3 minutos.
- Mientras los fideos se están dorando, **colocar** los tomates, cebolla, ajo y 2 tazas de caldo de vegetales en la licuadora y licuar hasta obtener una consistencia suave.
- **Colar** la mezcla directamente sobre los fideos que aún están en la olla caliente.



# Sopa de Fideo

---

 4 porciones  1 hr

## INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite opcional
- 240 g de espagueti integral delgado quebrado en pedazos de una pulgada de largo
- 1 lata de tomates en cubos 430 ml
- 1/2 cebolla blanca, picada
- 3 dientes de ajo pelados
- 10 tazas de caldo de vegetales
- 2 calabacitas en cubos
- 1 aguacate grande, en cubos

## PASOS DE PREPARACIÓN

- Revolver para prevenir que los fideos se peguen.
- Dejar la mezcla hervir a fuego lento por 1 minuto. Agregar el resto de tu caldo de vegetales y subir a una temperatura alta.
- Dejar hervir hasta que los fideos estén al dente.
- Revolver seguido. Sazona.
- Colocar un sartén sobre fuego medio-alto. Agregar la calabacita y saltea por 3-4 minutos o hasta que estén suaves. Sazonar con sal y pimienta.
- Agregar la calabacita a la sopa.
- Adornar con cubos de aguacate y sirve.

# Recetas de Postres

*Miku's Kitchen*





# Arroz con Leche

---



4 porciones



1 hr 30  
min

## INGREDIENTES

- 1 litro de leche entera
- 100 gramos de arroz
- 80 gramos de azúcar
- 2 ramas de canela
- 1 vaina de vainilla
- La piel de un limón
- 20 gramos de mantequilla
- Canela en polvo

## PASOS DE PREPARACIÓN

- **Aromatizar** la leche. Usar ramas de canela, vainas de vainilla y piel de limón. Se puede usar también eso depende de la receta de cada uno.
- **Colocar** todos los ingredientes en un cazo y subir el fuego.
- Cuando rompa a hervir añadir el arroz. Hay muchas variedades de arroz pero lo mejor es usar un arroz redondo.
- **Revolver** sin parar durante unos 50 minutos.
- Pasado el tiempo, **añadir** el azúcar y cocinar otros 10 minutos más.
- Finalizamos la receta de arroz con leche poniendo mantequilla para que ese arroz tenga mucho más cremosidad.
- **Retirar** los restos de canela, limón y vainilla.
- **Repartir** en cuencos y decoramos con canela en polvo por encima.



# Buñuelos



10 porciones



2 hrs 30  
min

## INGREDIENTES

### Buñuelos:

- 3 cups harina
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 3/4 cup leche
- 1 huevo
- 2 cucharada de manteca de cerdo o manteca vegetal
- 2 cucharaditas de extracto puro de vainilla
- Aceite vegetal para freír

### Canela y azúcar:

- 1 cup azúcar
- 1 cucharadita de canela molida

## PASOS DE PREPARACIÓN

Para los buñuelos:

- **Mezclar** la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la sal en un recipiente mediano.
- **Mezclar** bien la leche, el huevo, la manteca de cerdo y la vainilla en un recipiente grande.
- **Agregar** gradualmente la mezcla de harina, revolviendo constantemente para formar una masa levemente pegajosa.
- **Verter** la masa en una superficie levemente enharinada. Incorporar harina adicional, una cucharada a la vez, hasta que la masa ya no esté pegajosa.
- **Dividir** la masa en 16 trozos iguales. Darle a cada uno la forma de una bola.
- **Colocarlos** en un recipiente y cubrirlo con papel plástico. Dejar reposar la masa por 30 minutos.



# Buñuelos

---



10 porciones ⌚ 2 hrs 30 min

## INGREDIENTES

### Jarabe de Anís (opcional):

- 2 tazas de agua
- 8 onzas de piloncillo (panela)
- 1 cucharaditas de ralladura de limón verde
- 1 cucharaditas de ralladura de naranja
- 2 ramas de canela
- 2 cucharaditas de semillas de anís, línea gourmet

## PASOS DE PREPARACIÓN

Para la canela y el azúcar:

- **Mezclar** ambos ingredientes en un recipiente mediano.
- Para el jarabe de anís, **mezclar** el agua, el piloncillo, la ralladura de limón verde y de naranja, las rajas de canela y las semillas de anís en una cacerola de 3 cuartos de galón de fondo grueso.
- **Cocinar** a fuego medio durante 5 minutos, revolviendo para disolver el piloncillo. Cocinar a punto de hervor a fuego medio alto.
- **Hervir** durante 20 minutos o hasta que el jarabe cubra una cuchara. Filtrar y reserve a temperatura ambiente. (El jarabe de anís se puede preparar 3 o 4 días antes.
- **Cubrirlo y refrigerar.** Volver a calentarlo antes de usarlo).





# Buñuelos

---

 10 porciones  2 hrs 30 min

## INGREDIENTES

### Jarabe de Anís (opcional):

- 2 tazas de agua
- 8 onzas de piloncillo (panela)
- 1 cucharaditas de ralladura de limón verde
- 1 cucharaditas de ralladura de naranja
- 2 ramas de canela
- 2 cucharaditas de semillas de anís, línea gourmet

## PASOS DE PREPARACIÓN

- **Amasar** cada bola de masa para formar un círculo de 6 pulgadas de diámetros en una superficie ligeramente enharinada.
- **Amontonar** los círculos de masa separados con papel encerado o plástico. Dejar reposar durante 10 minutos.
- **Verter** el aceite vegetal en un sartén grande o en una cacerola hasta que alcance 1 pulgada de profundidad (aproximadamente 2 tazas de aceite).
- **Calentar** el aceite a fuego medio alto, entre 365°F y 370°F en el termómetro para frituras. Freír los círculos de masa, 1 a la vez, durante 2 minutos o hasta que estén dorados e hinchados, girándolos con pinzas.
- **Secar** con toallas de papel.
- **Espolvorear** cada buñuelo con la cucharada de la mezcla de azúcar y canela.
- **Servir** con el jarabe de anís tibio, si lo desea.



# Flan Napolitano

---

 6 porciones  1 hr

## INGREDIENTES

- 6 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/4 tazas de azúcar mascabado
- 1/2 tazas de frambuesa, desinfectadas
- Hojas de menta, o hierbabuena para decorar
- 190 gramos de queso crema, a temperatura ambiente

## PASOS DE PREPARACIÓN

- En una olla express y con ayuda de una canasta vaporera, formar un baño maría y poner a hervir el agua.
- Colocar el azúcar al fondo de la flanera y llevar a fuego bajo hasta lograr que el azúcar se disuelva y forme una caramelo suave y de color marrón claro, si éste oscurece se habrá quemado y sabrá mal, de ser así se deberá repetir el procedimiento.
- Una vez obtenido **retirar** del fuego y dejar enfriar hasta que endurezca.
- **Licuar** el resto de los ingredientes (excepto las frambuesas y la menta) y una vez que se obtenga una mezcla homogénea, vaciar la mezcla dentro de la flanera y poner la tapa de la misma.



# Flan Napolitano

---



6 porciones



1 hr

## INGREDIENTES

- 6 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/4 tazas de azúcar mascabado
- 1/2 tazas de frambuesa, desinfectadas
- Hojas de menta, o hierbabuena para decorar
- 190 gramos de queso crema, a temperatura ambiente

## PASOS DE PREPARACIÓN

- **TIP:** Si la flanera no tiene tapa, puede cubrirla con papel aluminio, recordando que el lado brillante es el que entrará en contacto con el flan, y después sujetarlo con ligas, es importante que el papel no toque el agua para evitar que esta ingrese a la mezcla y estropee el flan.
- **Colocar** la flanera con cuidado sobre la canasta vaporera que se encuentra dentro de la olla express.
- **Tapar** la olla y no colocar la válvula hasta que el vapor escape por el orificio (aprox. 5 minutos) de la parte superior.
- Una vez colocada la válvula, contar 30 min y al término de estos apagar la flama, y dejar que pasen alrededor de 20 minutos para que termine la cocción y retira la válvula.



# Flan Napolitano

---



6 porciones



1 hr

## INGREDIENTES

- 6 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/4 tazas de azúcar mascabado
- 1/2 tazas de frambuesa, desinfectadas
- Hojas de menta, o hierbabuena para decorar
- 190 gramos de queso crema, a temperatura ambiente

## PASOS DE PREPARACIÓN

- Sacar la flanera de la olla express y lleva a temperatura ambiente antes de refrigerar. Es importante que se refrigeré por lo menos 8 horas para que al desmoldar no se rompa.
- Partir en 6 partes y cada rebanada montarla en un platón.
- Decorar con las frambuesas y las hojas de menta o hierbabuena frescas.