

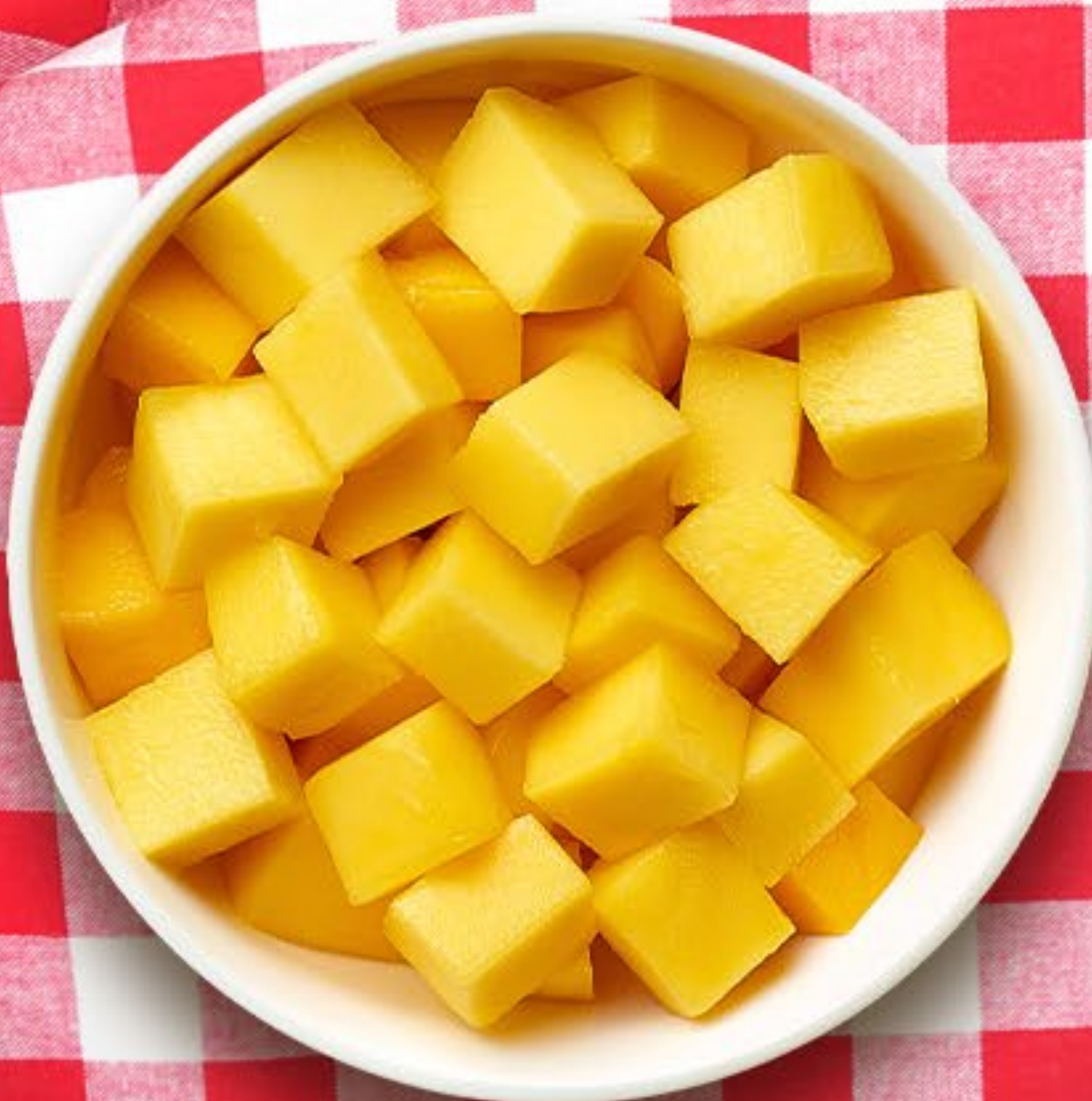


RECETARIO DE VERANO



NUBE BLANCA[®]

Tradición Familiar





Ensalada de Fresa, Aguacate y Queso Feta

Ingredientes:

- 2 tazas de fresas frescas, cortadas en rodajas
- 1 aguacate maduro, picado
- 1/2 taza de queso feta desmenuzado
- 4 tazas de arúgula fresca
- 2 cucharadas de vinagreta de balsámico
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

- 1 Lava y corta las fresas en rodajas.
- 2 Pica el aguacate en trozos pequeños.
- 3 Desmenuza el queso feta.
- 4 Mezcla la arúgula, fresas, aguacate y queso feta en un tazón grande.
- 5 Vierte la vinagreta de balsámico sobre la ensalada y mezcla suavemente.
- 6 Sazona con sal y pimienta al gusto.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



Arroz con Coco y Camarones

Ingredientes:

- 1 taza de arroz blanco
- 2 tazas de agua
- 1/2 taza de leche de coco
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 libra de camarones pelados y cocidos
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

- 1 Cocina el arroz con las dos tazas de agua.
- 2 Calienta el aceite de oliva en una sartén a fuego medio.
- 3 Agrega la cebolla picada y cocina hasta que esté transparente.
- 4 Agrega los camarones cocidos y cocina durante 2-3 minutos.
- 5 Mezcla la leche de coco con el arroz cocido y agrega la mezcla de camarones.
- 6 Sazona con sal y pimienta al gusto.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



Pescado a la Parrilla en salsa de Mango

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado fresco (tilapia o robalo)
- 2 mangos maduros, picados
- 1 aguacate maduro, picado
- 1/2 cebolla picada
- 1/4 taza de cilantro fresco picado
- 2 cucharadas de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

- 1 Precalienta la parrilla a fuego medio-alto.
- 2 Sazona el pescado con sal y pimienta.
- 3 Coloca el pescado en la parrilla y cocina durante 4-5 minutos por lado.
- 4 Mientras tanto, mezcle el aguacate, cebolla y cilantro y agrega el jugo de limón.
- 5 Licúa el mango a potencia media por 1 minuto.
- 6 Sirva el pescado y vierta sobre el la salsa.
- 7 Finaliza agregando sobre todo el plato la mezcla de aguacate, cebolla y cilantro.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



Piña Colada

Ingredientes:

- 2 tazas de jugo de piña
- 1 taza de leche de coco
- 2 cucharadas de azúcar
- Hielo picado
- Rodajas de piña para decorar

Procedimiento

- 1 Mezcla el jugo de piña, leche de coco y azúcar en una licuadora.
- 2 Agrega hielo picado y licúa hasta que esté suave.
- 3 Vierte la mezcla en un vaso alto.
- 4 Decora con rodajas de piña y sirve inmediatamente.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



**Helado de Moras,
Crema Batida y
Moras Congeladas**

Ingredientes:

- 2 tazas de moras frescas o congeladas
- 1 taza de azúcar granulada
- 1/2 taza de crema para batir (35% de grasa)
- 1/2 taza de leche entera
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/4 cucharadita de sal

Procedimiento

Paso 1: Preparar la mezcla de moras

- 1 Lava y escoge las moras frescas. Si usas moras congeladas, déjalas descongelar.
- 2 Tritura las moras con un tenedor o licuadora hasta obtener un puré suave.
- 3 Mezcla el puré de moras con 1/2 taza de azúcar granulada.

Paso 2: Preparar la base de helado

- 1 En un tazón grande, mezcla la crema para batir, leche entera, extracto de vainilla y sal.
- 2 Agrega la mezcla de moras y azúcar a la base de helado.
- 3 Mezcla bien hasta que esté suave y homogénea.

Paso 3: Congelar y servir

- 1 Vierte la mezcla en un recipiente de plástico o metal y cubre con plástico.
- 2 Congela durante 2 horas.
- 3 ¡Sirve y disfruta!

Tips:

- Asegúrate de usar moras frescas y de buena calidad para obtener el mejor sabor.
- Si prefieres un helado más suave, agrega más crema para batir.
- Si prefieres un helado más intenso, agrega más moras.
- Puedes agregar otros ingredientes como chocolate, nueces o frutas para crear variaciones.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA

CONOCE NUESTRA
LÍNEA DE
PRODUCTOS
NUBE BLANCA®



 papel_nube_blanca

 Nube Blanca Centroamerica

WWW.NUBEBLANCA.COM