

kiwilimón

platillos
para compartir



PRESENTADO POR:



CAPERUCITA®



Febrero es el mes perfecto para celebrar el amor y la amistad. Aquí te compartimos **12 recetas** para compartir con queso. ¡Son ricas, fáciles y con mucho sabor para hacer el match perfecto en la mesa!



gratín de
calabacitas
a la mexicana



gratín de calabacitas a la mexicana

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

♥ Ingredientes

- ¼ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 2 cdas. de ajo (*finamente picado*)
- 2 chiles serranos (*en rodajas*)
- 1 taza de grano de elote amarillo
- 1 cda. de epazote (*finamente picado*)
- 2 tazas de calabacita (*en rodajas*)
- suficiente aceite de oliva
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- ¾ taza de puré de tomate
- 1 paquete de **Queso Manchego rebanado Caperucita®**
- 1 paquete de **Queso Panela Caperucita®**
- 2 tazas de jitomate (*en rodajas*)

♥ Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En un tazón mezcla la cebolla con el ajo, el chile serrano, los granos de elote amarillo y el epazote.
3. En un refractario apto para hornear, coloca una capa de calabacitas en rodajas, agrega la mezcla de elote, vierte el aceite de oliva, sal y pimienta. Añade el puré de tomate, el **Queso Manchego rebanado Caperucita®**, el **Queso Panela Caperucita®** y las rodajas de jitomate. Repite hasta terminar el refractario cubriendo con queso manchego, hornea por 20 minutos a 180°C.
4. Retira del horno y sirve.



gorditas
de rajas con
queso panela



gorditas de rajas con queso panela

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

♥ Para las rajas

- 2 cdas. de aceite vegetal
- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 ½ tazas de rajas de chile poblano
- ½ taza de elote en lata amarillo (*drenado*)
- 1 taza de **Queso Panela Caperucita®** (*en cubos*)
- sal al gusto
- pimienta al gusto

♥ Para las gorditas

- 500 g de masa de maíz
- 1 cda. de manteca de cerdo
- 1 pizca de sal
- suficiente agua

♥ Preparación

1. Para el relleno, en una sartén con aceite vegetal caliente, cocina la cebolla hasta que comience a tener un tono brillante. Añade las rajas de chile poblano y el elote amarillo e integra; cocina durante 2 minutos a fuego medio. Luego agrega el **Queso Panela Caperucita®**, sal y pimienta, mueve hasta incorporar. Retira del fuego y reserva.
2. Para la masa, en un bowl mezcla la masa de maíz con la manteca de cerdo, la sal, y vierte el agua poco a poco, hasta que la consistencia sea manejable y ligeramente húmeda.
3. Para formar las gorditas, con tus manos haz una bolita de aproximadamente 40 g. Aplana poco a poco hasta obtener un círculo de medio cm de grosor. Coloca sobre un comal caliente y cocina 6 minutos a fuego bajo por ambos lados. Retira del fuego.
4. Con un cuchillo de sierra abre las gorditas por el borde de forma horizontal y sin cortar totalmente. Rellena con las rajas con **Queso Panela Caperucita®**. Sirve y acompaña con salsa verde.

tortitas de
queso panela
en salsa verde



tortitas de queso panela en salsa verde

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

♥ Para las tortas

- 1 taza de **Queso Panela Caperucita**[®]
- 1 huevo
- ¼ taza de pan molido
- 1 cda. de orégano
- sal y pimienta al gusto
- suficiente aceite (*para freir*)

♥ Para la salsa verde

- 1 cda. de aceite
- ½ cebolla (*en cuartos*)
- 1 diente de ajo
- 5 tomates
- 2 chiles habaneros
- ½ taza de cilantro fresco
- 1 cda. de comino entero
- 3 piezas de pimienta gorda
- ½ taza de caldo de pollo

♥ Para decorar

- suficiente aguacate (*en abanico*)
- suficiente cebolla morada (*en tiritas*)
- suficiente **Queso Panela Caperucita**[®] (*desmoronado*)

♥ Preparación

1. Desmorona el **Queso Panela Caperucita**[®] con tus manos, mezcla con el huevo, el pan molido, el orégano y sazona a tu gusto con sal y pimienta.
2. Forma tortitas con ayuda de tus manos y fríelas en una sartén a fuego medio con un poco de aceite. Escurre sobre papel absorbente. Reserva.
3. Para la salsa verde, en una sartén caliente una cucharada de aceite y fríe la cebolla, el ajo, los tomates, el chile habanero, el cilantro, el comino, la pimienta gorda, y cocina hasta que se suavicen las verduras.
4. Rellena con el caldo de pollo, cocina hasta que se reduzca a la mitad y rectifica sazón. Licúa la preparación anterior hasta obtener una salsa.
5. En un plato sirve un espejo de salsa coloca las tortitas encima, decora con un abanico de aguacate, la cebolla morada y el **Queso Panela Caperucita**[®].



espagueti a
los tres quesos
con jamón



espagueti a los tres quesos con jamón

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

♥ Para el espagueti

- suficiente agua
- 1 cda. de sal
- 500 g de espagueti

♥ Ingredientes

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 taza de crema
- ½ taza de leche
- ½ taza de queso parmesano (rallado)
- ½ taza de **Queso Manchego en Caperucita®** (en cubos)
- ½ taza de queso mozzarella
- ½ cda. de nuez moscada
- pimienta al gusto
- 1 taza de jamón (en cubitos)

♥ Para terminar

- suficiente queso parmesano
- suficiente perejil
- suficiente pan

♥ Preparación

1. Calienta una olla profunda con el agua a fuego alto hasta que llegue a punto de ebullición. Añade la sal y cuando recupere el hervor añade el espagueti por 10 minutos. Escurre, enfría y reserva.
2. Agrega a una sartén profundo la mantequilla, la crema, la leche, el queso parmesano, el **Queso Manchego en Caperucita®**, el queso mozzarella, la nuez moscada, la pimienta y cocina hasta que los quesos se derritan.
3. Añade la pasta, el jamón y mezcla hasta integrar por completo.
4. Espolvorea con queso parmesano, decora con el perejil. Acompaña con pan y disfruta.



chile relleno
de pescado

chile relleno de pescado

TIEMPO: 1 h 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

♥ Para el relleno

- 1 cda. de aceite (*para freír*)
- 1 taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- 1 taza de jitomate (*finamente picado*)
- ¼ taza de chile chipotle en adobo
- 2 tazas de filete de pescado
- ½ taza de cilantro (*finamente picado*)
- ¼ taza de jugo de limón
- sal al gusto
- pimienta al gusto

♥ Para los chiles

- 4 chiles poblanos
- 1 taza de **Queso Manchego Caperucita®**

♥ Para acompañar

- suficiente arroz

♥ Preparación

1. En una sartén con aceite fríe la cebolla, el ajo, el jitomate, el chipotle, el pescado, el cilantro, el limón, la sal, la pimienta y cocina por 10 minutos.
2. Asa los chiles en un comal hasta que se pongan negros. Colócalos en una bolsa y súdalos por 20 minutos. Retira de la bolsa y con ayuda de un cuchillo, péralos, ábrelos y desvénalos.
3. Rellena con el pescado, agrega el **Queso Manchego Caperucita®** y hornea hasta que se gratine.
4. Acompaña con arroz y sirve.

gratín de
papas
con tocino



gratín de papas con tocino

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

♥ Ingredientes

- 3 papas

♥ Para la salsa

- 1 taza de queso crema (*en cubos*)
- 1 taza de crema para batir
- ½ taza de leche entera
- 1 cda. de tomillo
- 1 cdita. de ajo en polvo
- 1 cdita. de cebolla en polvo
- sal al gusto
- pimienta al gusto

♥ Para gratinar

- suficiente de mantequilla (*para barnizar*)
- 1 taza de tocino (*frito y picado*)
- 2 cdas. de albahaca seca
- 2 tazas de **Queso Manchego Caperucita®** (*rallado*)

♥ Preparación

1. Pela las papas, corta en rodajas y reserva.
2. Licúa el queso crema, la crema para batir, la leche, el tomillo, el ajo en polvo y la cebolla en polvo; sazona con sal y pimienta. Mezcla homogéneamente.
3. Precalienta el horno a 180°C.
4. Engrasa un recipiente para hornear con mantequilla, arma la primera capa: acomoda las papas en el fondo del refractario, agrega tocino frito, vierte la salsa, añade la albahaca y cubre con **Queso Manchego Caperucita®**; repite este proceso hasta terminar con queso. Hornea por 35 minutos a 180°C. Sirve bien caliente.

rollo de papa
relleno de
jamón y queso



rollo de papa relleno de jamón y queso

TIEMPO: 1 h 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

♥ Para la mezcla de papa

- 10 papas (ralladas)
- 3 huevos
- 1 pizca de sal y pimienta
- 1 cda. de nuez moscada
- 2 cdas. de fécula de maíz

♥ Para la mezcla untable

- 1 taza de queso crema
- 1 cda. de hierbas finas
- 1 cda. de cebollín seco

♥ Para armar el rollo

- 10 rebanadas de jamón de pierna
- 1 paquete de **Queso Manchego rebanado Caperucita®**

♥ Para acompañar

- ensalada al gusto

♥ Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En un bowl mezcla la papa rallada junto con el huevo, la sal, la pimienta, la nuez moscada y la fécula de maíz hasta integrar.
3. Sobre una charola coloca papel encerado y extiende la mezcla de papa, hornea durante 20 minutos a 180°C o hasta que la papa esté bien cocida.
4. En un bowl mezcla el queso crema con las hierbas finas y el cebollín, acrema lo suficiente hasta conseguir una mezcla untable. Reserva.
5. Retira la papa del horno, rellena con las rebanadas de jamón y el **Queso Manchego rebanado Caperucita®**, unta la mezcla de queso crema. Enrolla y hornea 10 minutos más para que se gratine el queso.
6. Corta en rebanadas, sirve con ensalada y disfruta.

enchiladas de
chile cascabel
gratinadas



enchiladas de chile cascabel gratinadas

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

♥ Para la salsa

- 1 diente de ajo (*sin cáscara*)
- ¼ cebollas
- 4 jitomates
- 8 chiles cascabel
- 1 taza de caldo de pollo
- al gusto de sal
- al gusto de pimienta

♥ Para las enchiladas

- suficiente aceite vegetal (*para freír*)
- 12 tortillas
- 2 tazas de pollo (*cocido y desmenuzado*)
- ¼ taza de crema ácida
- 12 rebanadas de **Queso Manchego rebanado Caperucita®**

♥ Para acompañar

- suficiente cebolla (*en tiritas*)
- suficiente aguacate

♥ Preparación

1. Asa el ajo, la cebolla y el jitomate, colócalos sobre un comal caliente hasta que la piel comience a tener un tono oscuro, procura mover para asar uniformemente.
2. Licúa los ingredientes que asaste con el caldo de pollo hasta que no queden grumos.
3. Cuela la salsa sobre una cacerola, calienta a temperatura media y cocina por 5 minutos. Reserva.
4. En una sartén con aceite caliente fríe las tortillas por ambos lados, procura que la tortilla no se dore demasiado para que no pierda la flexibilidad. Escurre sobre papel absorbente.
5. Rellena las tortillas con pollo desmenuzado, dóblalas y repite hasta terminar.
6. Precalienta el horno a 180°C.
7. Arma las enchiladas. En un recipiente rectangular para hornear, acomoda las enchiladas procurando aprovechar el espacio, baña con la salsa, coloca una capa de crema ácida y otra de **Queso Manchego rebanado Caperucita®** hasta cubrir por completo. Hornea a 180°C por 15 minutos.
8. Sirve las enchiladas calientes, acompaña con cebolla y aguacate.

pastel de
papa
con tocino



pastel de papa con tocino

TIEMPO: 60 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

♥ Ingredientes

- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 cda. de mantequilla (*en cubitos*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- ¼ taza de cebolla blanca (*finamente picado*)
- 2 cdas. de cebollín (*finamente picado*)
- 4 papas (*con cáscara, rebanadas de 5 mm de grosor*)
- 1 pizca de sal y pimienta
- 2 huevos
- ½ taza de crema para batir
- ¼ taza de leche
- 30 rebanadas de tocino
- 1 paquete de **Queso Manchego rebanado Caperucita®**
- ¼ taza de jamón (*en cuadritos*)

♥ Preparación

1. Precalienta el horno a 200° C.
2. Calienta una sartén a fuego medio con el aceite de oliva y la mantequilla, cocina el ajo con la cebolla, el cebollín y las papas hasta que doren, sazona con sal y pimienta a tu gusto. Retira las papas y reserva.
3. Bate el huevo con la crema y la leche, sazona con sal y pimienta. Reserva.
4. Coloca papel aluminio en una sartén de hierro fundido o apto para horno, acomoda las láminas de tocino y las papas, alterna con una capa de **Queso Manchego rebanado Caperucita®** y el jamón hasta cubrir, rellena con la mezcla de huevo, cierra con el tocino y cubre con papel aluminio.
5. Hornea durante 40 minutos. Retira de la sartén y coloca cuidadosamente en una charola, hornea 10 minutos más para dar color al tocino. Retira del horno, reposa y corta en rebanadas.

piña gratinada
rellena de pollo
al pastor



piña gratinada rellena de pollo al pastor

TIEMPO: 2 h 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

♥ Para el adobo

- 5 cdas. de achiote
- ¼ taza de vinagre blanco
- 3 chiles guajillos (*desvenados y sin semillas*)
- 2 chiles anchos (*desvenados y sin semillas*)
- 3 dientes de ajo
- ¼ cebolla
- 1 jitomate (*asado*)
- ½ taza de jugo de piña
- 1 cda. de sal de grano
- 1 cda. de orégano
- 1 cda. de pimienta gorda
- 1 cda. de comino
- 2 clavos de olor

♥ Para armar la piña

- 1 pechuga de pollo (*en cubitos*)
- 2 cdas. de aceite
- 1 piña grande
- 1 taza de **Queso Manchego Caperucita®**

♥ Para decorar y acompañar

- cilantro fresco al gusto
- cebolla morada al gusto (*fileteada*)
- tortillas de harina al gusto
- limón al gusto
- guacamole al gusto

♥ Preparación

1. Para el adobo, licúa el achiote con el vinagre, los chiles, el ajo, la cebolla, el jitomate asado, el jugo de piña, la sal, el orégano, la pimienta gorda, el comino y el clavo de olor.
2. En un bowl mezcla el pollo con el adobo y marina por 2 horas en refrigeración.
3. En una sartén calienta el aceite y cocina el pollo por 15 minutos o hasta que esté cocido.
4. Precalienta el horno a 180°C.
5. Corta la piña a la mitad y con ayuda de una cuchara ahueca, agrega el pollo y el **Queso Manchego Caperucita®**. Gratina por 10 minutos en el horno.
6. Decora con cilantro y cebolla fileteada. Sirve a manera de tacos con tortillas de maíz ya compañía con limón y guacamole.



tacos
gobernador
fáciles

tacos gobernador fáciles

TIEMPO: 25 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

♥ Ingredientes

- suficiente aceite vegetal
- 1 cebolla mediana (200 g)
- 1 diente de ajo (*finamente picado*)
- 1 ½ tazas de chile poblano (*en rajas*)
- 1 rama de apio (*finamente picado*)
- 3 tazas de camarón (*pelados, limpios y desvenados, ½ kg*)
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- 10 tortillas de maíz
- 2 tazas de **Queso Manchego Caperucita®** (*rallado*)

♥ Para acompañar

- salsa verde al gusto
- limón al gusto

♥ Preparación

1. Calienta una sartén a temperatura media, vierte un poco de aceite y sofríe la cebolla, el ajo y el apio por 3 minutos; agrega las rajas de chile poblano y cocina por 5 minutos más. Añade el camarón y sazona con sal y pimienta; cocina por 5 minutos hasta que los camarones cambien de color. Retira del fuego.
2. Calienta las tortillas en una sartén o comal a temperatura baja, agrega el **Queso Manchego Caperucita®** y derrite por 2 minutos. Añade la preparación de camarones, cierra los tacos y retira del calor.
3. Sirve los tacos calientitos con salsa de tu preferencia y limón.

lasaña de
carne molida
con queso



lasaña de carne molida con queso

TIEMPO: 60 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

♥ Para la carne

- 3 cdas. de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla
(picada finamente)
- 2 cdas. de ajo (picado finamente)
- 1 taza de apio (picado finamente)
- 1 taza de zanahoria (en cubitos)
- 1 taza de jitomate (en cubitos)
- 500 g de carne de res molida
- ½ taza de vino tinto
- ½ taza de puré de tomate
- 1 cdita. de tomillo
- 1 cdita. de orégano
- 1 hoja de laurel
- sal y pimienta al gusto

♥ Para la bechamel

- 2 cdas. de mantequilla
- 3 cdas. de harina
- 1 ½ tazas de leche
- ½ cdita. de pimienta blanca
- sal al gusto
- ¼ cdita. de nuez moscada

♥ Para la pasta

- suficiente pasta para lasaña
- suficiente agua
- al gusto de sal

♥ Para armar la lasaña

- suficiente **Queso Manchego rebanado Caperucita®**

♥ Preparación

1. Para la carne: Calienta una sartén a temperatura media y agrega aceite de oliva; añade la cebolla, el ajo, el apio, la zanahoria, el jitomate y la carne de res; agrega el vino tinto, el puré de tomate, el tomillo, el orégano, el laurel y sazona con sal y pimienta, deja cocinar por 20 minutos hasta que se evapore el líquido. Reserva.
2. Para la bechamel: en una olla a temperatura media, derrite la mantequilla y agrega la harina, dora por unos minutos y agrega la leche; sazona con pimienta blanca, sal y nuez moscada. Cocina por 5 minutos hasta que espese y reserva.
3. Para la pasta: calienta el agua en una olla hasta que hierva, agrega suficiente sal y cocina las láminas de pasta por 5 minutos. Retira y reserva.
4. Para armar la lasaña: Coloca una capa de pasta, una de salsa bechamel, una de carne y una de **Queso Manchego rebanado Caperucita®**, repite los pasos hasta llenar el molde, termina con una capa de queso manchego y hornea por 20 minutos.
5. Corta y sirve. Acompaña con alguna bebida.