RECETAS PARA LA TEMPORADA DE FÚTBOL

kiwilimón

SELVA NEGRA

ALEMANIA

TIEMPO: 10 MIN PORCIONES: 14

INGREDIENTES

- 190 g. de **Queso Crema Philadelphia®**
- 2 cdas. de **azúcar**
- 3 cdas. de **cerezas rojas** en almíbar picadas
- ½ tza. de ralladura de **chocolate obscuro**

PREPARACIÓN

1. Mezcla el **Queso Crema Philadelphia®** con el azúcar y las cerezas; refrigera durante 15 minutos.
2. Forma baloncitos y cubre con chocolate rallado.

BALONCITOS PHILADELPHIA®

ARGENTINOS

ARGENTINA

TIEMPO: 10 MIN PORCIONES: 14

INGREDIENTES

- 190 g. de **Queso Crema Philadelphia®**
- **Chimichurri** para acompañar

PREPARACIÓN

1. Forma baloncitos de **Queso Crema Philadelphia®** y baña con chimichurri.

TIEMPO: 10 MIN PORCIONES: 14

INGREDIENTES

- 190 g. de **Queso Crema Philadelphia®**
- ½ taza de **chispas de chocolate** amargo
- ½ taza de **galleta Oreo®** molida

PREPARACIÓN

1. Mezcla el **Queso Crema Philadelphia®** con el chocolate amargo y refrigera 15 minutos.

2. Forma baloncitos y empanízalos con galleta Oreo®.

COLOMBIANOS

COLOMBIA

TIEMPO: 10 MIN PORCIONES: 14

INGREDIENTES

- 190 g. de **Queso Crema Philadelphia®**
- ½ taza de **elote amarillo**
- 3 cdas. de **jamón**
- 1 ½ cditas. de **cebollín picado**

PREPARACIÓN

1. Mezcla el **Queso Crema Philadelphia®** con el elote y el jamón; refrigera por 15 minutos.
2. Forma los baloncitos.
3. Espolvorea cebollín.

BALONCITOS PHILADELPHIA

RUSIA MUNDIALISTA

RUSIA

TIEMPO: 10 MIN PORCIONES: 14

INGREDIENTES

- 190 g. de **Queso Crema Philadelphia®**
- 100 g. de **salmón ahumado** picado finamente
- **Perejil** picado

PREPARACIÓN

1. Mezcla el **Queso Crema Philadelphia®** con el salmón ahumado.

2. Forma bolitas y espolvorea con perejil picado.

TIEMPO: 10 MIN PORCIONES: 14

INGREDIENTES

- 190 g. de **Queso Crema Philadelphia®**
- 50 g. de **jamón serrano** picado
- 1 **huevo** batido
- ½ taza de **harina de trigo**
- ½ taza de **panko**
- **Aceite** para freír

PREPARACIÓN

1. Mezcla el **Queso Crema Philadelphia®** con el jamón serrano y forma baloncitos.
2. Empaniza pasando por harina, huevo y panko.
3. Fríe los baloncitos.

BALONCITOS PHILADELPHIA

GALO

FRANCIA

TIEMPO: 10 MIN PORCIONES: 14

INGREDIENTES

- 190 g. de **Queso Crema Philadelphia®**
- 2 cdas. de **azúcar**
- ½ cdita. de **Tang® sabor fresa**
- 3 **fresas** picadas en cubos
- ½ tza. de **coco rallado** finamente

PREPARACIÓN

1. Mezcla el **Queso Crema Philadelphia®** con el azúcar y el Tang ® sabor fresa y refrigera por 15 minutos.
2. Forma baloncitos y rellénalos con un cubo de fresa.
3. Empaniza con coco rallado.

BALONCITOS PHILADELPHIA

DEL SOL NACIENTE

JAPÓN

TIEMPO: 10 MIN PORCIONES: 14

INGREDIENTES

- 190 g. de **Queso Crema Philadelphia®**
- 4 cdas. de **surimi** picado finamente
- ½ **mango** en almíbar (en cubos)
- ½ taza de **ajonjolí** tostado

PREPARACIÓN

1. Mezcla el **Queso Crema Philadelphia®** con el surimi, forma baloncitos y rellénalos con un cubo de mango en almíbar.
2. Pásalos por por el ajonjolí tostado.

MÉXICO LINDO

MÉXICO

TIEMPO: 10 MIN PORCIONES: 14

INGREDIENTES

- 190 g. de **Queso Crema Philadelphia®**
- 2 cdas. de **azúcar**
- ½ cdita. de **Tang® sabor limón**
- ½ taza de **galleta Marbú Dorada®** molida

PREPARACIÓN

1. Mezcla el **Queso Crema Philadelphia®** con el azúcar y el Tang® sabor limón; refrigera por 15 minutos.
2. Forma baloncitos y cúbrelos con galleta molida.

AZTECA

MÉXICO

TIEMPO: 10 MIN PORCIONES: 14

INGREDIENTES

- 190 g. de **Queso Crema Philadelphia®**
- ½ **aguacate** en cubos
- ½ taza de **tocino frito** picado

PREPARACIÓN

1. Forma bolitas con el **Queso Crema Philadelphia®** y rellénalas con un cubo de aguacate.
2. Cubre con el tocino frito picado.