

kiwilimón

# menús *económicos*



PRESENTADO POR:

**REXAL**<sup>®</sup>  
POLVO PARA HORNEAR  
*capear y esponjar*

**D'Gari**



tortitas  
*de huauzontle  
con queso*

# tortitas de huauzontle con queso

TIEMPO: 1 h 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

## para el relleno

- 2 tazas de huauzontle  
*(limpio, sin ramas)*
- suficiente agua
- 1 cdta. de sal
- 1  $\frac{1}{4}$  taza de queso panela  
*(en cubos)*
- 1 taza de harina

## para el capeado

- 1 cdta. de **REXAL® polvo**  
**para hornear**
- 4 claras de huevo
- 1 cdta. de sal
- 4 yemas de huevo
- 2 cdas. de harina
- suficiente aceite vegetal  
*(para freír)*

## para la salsa

- 2 cdas. de aceite vegetal
- $\frac{1}{4}$  cebolla
- 2 dientes de ajo
- 5 tomates verdes
- 7 chiles pasilla *(sin rabo)*
- 3 piezas de pimienta gorda
- 2 piezas de clavo entero
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 cdta. de orégano
- $\frac{1}{4}$  manojo de cilantro
- sal y pimienta al gusto

## para decorar

- cilantro

# tortitas de huauzontle con queso

TIEMPO: 1 h 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

## preparación

1. Para el huauzontle: Hierve agua en una cacerola con sal; una vez que el agua comience a tener una burbuja pequeña, agrega el huauzontle limpio y cocina a fuego medio bajo por 6 minutos. Retira del fuego y enfría en un bowl con agua y hielo; escurre y retira el exceso de humedad colocando el huauzontle sobre papel absorbente.
2. Toma una porción de huauzontle con ayuda de una cuchara, coloca un cubo de queso panela sobre la porción y cubre con más huauzontle; presiona de manera que formes tortitas de tamaño mediano. Cubre las tortitas con harina y reserva.
3. Para el capeado: Bate las claras en un tazón con la sal y **REXAL® polvo para hornear** con ayuda de una batidora de mano con aditamento de globo a velocidad alta, una vez que la mezcla doble el volumen, agrega las yemas de huevo y la harina en forma de lluvia con ayuda de un colador. Vuelve a batir a velocidad media baja hasta incorporar y tener una mezcla uniforme.

4. Cubre las tortitas de huauzontle con la mezcla del capeado, fríe inmediatamente en una sartén con aceite vegetal caliente a fuego medio bajo y cocina hasta dorar por completo. Escurre sobre papel absorbente y reserva.
5. Para la salsa: En una cacerola con aceite vegetal caliente, asa la cebolla junto con el ajo, el tomate, el chile pasilla, la pimienta gorda y el clavo hasta que los ingredientes estén dorados. Vierte el caldo de pollo, el orégano y el cilantro, cocina hasta que el líquido hierva y entonces, retira del fuego.
6. Licúa los ingredientes de la salsa anterior hasta integrar. Vierte en una cacerola a fuego medio bajo y sazona con sal y pimienta, y cocina por 8 minutos
7. Sirve la salsa en un plato extendido, coloca las tortitas de huauzontle, baña con más salsa y decora con cilantro.



mousse  
de cilantro  
*con chicharrón de queso*



# mousse de cilantro con chicharrón de queso

TIEMPO: 1 h 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

## para las canastas

- 1 taza de queso parmesano (*rallado*)

## para el mousse

- 1 sobre de **Grenetina D'Gari®** (*hidratada y fundida, 7g*)
- 1 taza de crema para batir
- ¼ taza de mayonesa
- 2 tazas de cilantro fresco (*desinfectadas*)
- 2 chiles serranos (*sin semillas*)
- 1 taza de queso mascarpone
- ½ taza de queso de cabra
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de pimienta
- 2 tazas de crema para batir

## para decorar

- ¼ taza de jitomate cherry
- suficiente cilantro

## preparación

1. Precalienta el horno a 200° C.
2. En una charola con papel anti adherente, agrega queso parmesano en forma circular, hornea durante 10 minutos, retira del horno, levanta la costra de parmesano y coloca arriba de un molde para que tenga forma de canasta. Reserva las canastas.
3. Licúa la crema para batir, la mayonesa, el cilantro, el chile serrano, el queso mascarpone, el queso de cabra, la sal y la pimienta. Reserva.
4. En un bowl bate la crema para batir hasta formar picos. Agrega poco a poco la mezcla de la licuadora e incorpora en forma de hilo la grenetina previamente hidratada y fundida.
5. Sirve en moldes pequeños y refrigera durante 1 hora o hasta que cuaje.
6. Desmolda y sirve en las canastas el mousse decora con cherry y cilantro. Disfruta.



**sopecitos**  
*de rajitas con crema*

# sopecitos de rajas con crema

TIEMPO: 21 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

## para los sopecitos

- 1 cda. de **Rexal® polvo para hornear**
- 3 tazas de harina amarilla para tortillas
- 3 tazas de agua caliente
- 1 cda. de sal
- suficiente aceite vegetal *(para freír)*

## para las rajas con crema

- 1 cda. de aceite vegetal
- 1 taza de cebolla *(fileteada)*
- 1 taza de rajas de chile poblano
- 1 taza de crema ácida
- sal al gusto
- pimienta al gusto

## para decorar

- queso panela *(desmoronado)*

## preparación

1. Para la masa, en un bowl mezcla **Rexal® polvo para hornear** con la harina para tortillas, el agua caliente y la sal, y con ayuda de tus manos integra los ingredientes; comienza a amasar poco a poco hasta tener una masa homogénea.
2. Coloca un plástico delgado en la prensa para tortillas y después una bolita de masa, presiona hasta tener un círculo de 7 cm de diámetro y no muy delgado.
3. En un comal a fuego medio cocina los sopecitos 3 minutos de ambos lados; cuando le des la última vuelta, pellizca alrededor para darle forma de sope.
4. En un sartén a fuego medio calienta el aceite y fríe los sopecitos por 2 minutos. Coloca sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite. Reserva.
5. Para las rajas con crema, en una sartén a fuego medio calienta el aceite, sofríe la cebolla, las rajas, añade la crema y sazónala con sal y pimienta.
6. Sirve las rajas con crema en el sopecito, agrega el queso panela desmoronado y disfruta.



vasitos de  
gelatina  
*de arroz con leche*



# vasitos de gelatina de arroz con leche

TIEMPO: 1 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

## para la gelatina

- 1 sobre de **Gelatina D'Gari®**
- **sabor Leche Condensada**
- 2 tazas de leche

## para el arroz con leche

- 1 taza de arroz
- 1 ½ tazas de agua
- 1 ½ tazas de leche
- 1 raja de canela
- 1 cda. de naranja
- ½ taza de azúcar
- suficiente canela en polvo

## para decorar

- twist de naranja

## preparación

1. En una ollita a fuego medio, calienta la leche, agrega **Gelatina D'Gari®** **sabor Leche Condensada**, mueve con ayuda de una cuchara hasta disolver. Deja enfriar 30 minutos y reserva.
2. Para el arroz con leche, en una ollita a fuego medio calienta el agua, la leche, agrega el arroz, la raja de canela, la ralladura de naranja, el azúcar y cocina por 30 minutos a fuego medio hasta que el arroz este suave. Deja enfriar y reserva.
3. Coloca un poco de gelatina de leche condensada en un vasito, refrigera 30 minutos hasta que cuaje un poco, agrega un poco de arroz con leche y vierte otra capa de gelatina. Refrigera los vasitos por 2 horas o bien hasta que cuajen.
4. Decora con canela en polvo y un twist de naranja.



# pay de limón *de 3 ingredientes*



# pay de limón

## de 3 ingredientes

TIEMPO: 15 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

### para el pay

- 1 sobre de **Gelatina D'Gari®** sabor **Limón** (120 g)
- 3 tazas de agua caliente
- 2 tazas de queso crema

### para la base

- 1 taza galleta (*molida*)

### para decorar

- suficientes limones

### preparación

1. Mezcla el agua caliente con la **Gelatina D'Gari®** sabor **Limón** hasta integrar perfectamente, deja enfriar a temperatura ambiente.
2. Licúa el queso crema con la **Gelatina D'Gari®** sabor **Limón** hasta que esté completamente homogénea; si es necesario, cuela.
3. Elabora una base con la galleta molida en un molde para tarta o aro y vierte la mezcla que licuaste. Refrigerera por al menos 1 hora.
4. Desmolda el pay y decora con rodajas de limón.



# pastelito de avena *con manzana*



# pastelito de avena con manzana

TIEMPO: 7 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 1

## para los pastelitos

- ¼ cda. de **Rexal® polvo para hornear**
- 1 cda. de **Vainilla D'Gari®** (8 ml)
- suficiente aceite en aerosol
- ½ manzana (*sin corazón, semillas ni cáscara*)
- 1 huevo
- ½ cda. de mantequilla (*derretida*)
- 3 cdas. de avena (*molida*)
- 1 cda. de avena (*en hojuelas*)
- 1 cda. de azúcar
- ½ cda. de canela (*en polvo*)
- ½ cda. de nuez (*picada*)

## para decorar

- crema batida al gusto
- chispas de chocolate al gusto

## preparación

1. Rocía la taza con el aceite en aerosol. Ralla la manzana dentro de la taza y agrega el huevo junto con la mantequilla, mezcla con ayuda de un tenedor. Añade la avena molida, la avena en hojuela, el **REXAL® polvo para hornear**, el azúcar, la **Vainilla D'Gari®**, la canela en polvo y la nuez picada; mezcla hasta tener una consistencia homogénea.
2. Coloca en el microondas y cocina por 2 minutos y 30 segundos. Reposa 20 segundos dentro del microondas antes de abrir.
3. Decora con crema batida y chispas de chocolate.

**helado**  
*de fresas con crema*



# helado

## de fresas con crema

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

### para el helado

- 1 sobre **Gelatina D'Gari®** **sabor Fresa** (120 g)
- 1 ½ tazas leche
- 1 ½ tazas de crema para batir
- 1 taza de fresas frescas (en cubos)

### para acompañar

- suficiente crema batida
- suficientes fresas frescas

### para decorar

- suficiente hierbabuena

### preparación

1. Calienta en una olla a temperatura media la leche y la crema para batir, cuida que no se te pegue al fondo. Una vez que esté caliente, agrega la **Gelatina D'Gari®** **sabor Fresa**, mezcla con ayuda de una espátula o un batidor por 2 minutos, aproximadamente, y retira del calor.
2. Vierte la mezcla a un molde o refractario donde te gustaría colocar el helado, refrigera por 10 minutos y cuando esté semicuajada la mezcla, agrega las fresas picadas; remueve para integrarlas perfectamente y congela de nuevo.
3. Sirve el helado acompañado de crema batida, fresas y decora con hierbabuena.

pan de elote  
*con mole*



# pan de elote con mole

TIEMPO: 2 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

## para el pan de elote

- 1 cdta. de **REXAL® de polvo para hornear**
- 3 tazas de granos de elote
- ½ taza de crema ácida
- 3 huevos
- ½ cdta. de sal
- ¼ taza de queso Cotija

## para el mole

- 2 jitomates (*asados*)
- ¼ cebolla (*asada*)
- 1 ajo (*asado*)
- 6 chiles pasilla (*asados*)
- 4 chiles anchos (*asados*)
- 3 chiles guajillo (*asados*)
- ¼ taza de almendras (*tostadas*)
- ¼ taza de pasas
- ¼ taza de cacahuates (*tostados*)

- ¼ taza de ajonjolí (*tostados*)
- ½ raja de canela (*asadas*)
- 1 cdta. de orégano
- 3 piezas de clavo
- 4 piezas de pimienta gorda
- 1 cda. de comino
- ½ taza de plátano macho (*frito*)
- 2 rebanadas de pan blanco (*frito*)
- 4 tazas de caldo de pollo
- 2 cdas. de manteca de cerdo
- 1 tablilla de chocolate

## para decorar

- suficiente crema ácida
- suficiente ajonjolí

# pan de elote con mole

TIEMPO: 2 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

## preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C.
  2. Para el pan de elote, licúa **Rexal® polvo para hornear** con los granos de elote, la crema ácida, las piezas de huevo, la sal y el queso Cotija.
  3. En un molde rectangular de 20 x 25 previamente engrasado y enharinado, vierte la mezcla anterior y hornea por 25 minutos. Deja enfriar y desmolda. Reserva.
  4. Para el mole, licúa el jitomate asado junto con la cebolla, el ajo, los chiles tostados, la almendra, las pasas, el cacahuate, el ajonjolí, la canela, el orégano, el clavo, la pimienta gorda,
- el comino, el plátano macho frito, las rebanadas de pan fritas y una taza de caldo de pollo para obtener una mezcla espesa. Si es necesario, divide los ingredientes para que sea más fácil al momento de licuarlos.
5. Vierte el mole en una cazuela con manteca caliente, agrega el resto del caldo de pollo y diluye la tablilla de chocolate, sazona con sal y cocina por 20 minutos a fuego bajo.
  6. Corta una rebanada de pan de elote, cubre con una cucharada de mole, decora con ajonjolí y crema.



**mousse**  
*de piña colada*

# mousse de piña colada

TIEMPO: 3 h    DIFICULTAD: Baja    PORCIONES: 12

## para la base

- 2 tazas de galletas de coco
- ½ taza de coco (*tostado*)
- 1 taza de mantequilla (*derretida*)

## para el mousse de coco

- 2 sobres de **Grenetina D'Gari®** (*hidratada y fundida, 14g*)
- 2 tazas de crema de coco (*fría*)
- ¼ taza de ron
- 1 taza de queso crema

## para la gelatina de piña

- 1 sobre de **Gelatina D'Gari** **sabor Piña** (*120 g*)
- ½ L de agua

## para decorar

- suficiente de crema batida
- suficiente piña (*en cuartos*)
- suficientes cerezas
- suficiente coco (*tostado*)

## preparación

1. Para la base, tritura en un procesador las galletas por 2 minutos. Luego, mezcla con el coco tostado y la mantequilla. Coloca en una base para pastel y haz presión para compactar. Reserva.
2. Para el mousse de coco, bate la crema de coco hasta que duplique su tamaño; agrega poco a poco el queso crema, el ron, vierte la grenetina en forma de hilo y bate por 30 segundos más.
3. Vierte el mousse de coco sobre la base de galleta y refrigera hasta que cuaje.
4. Para la gelatina de piña, calienta el agua, vierte **Gelatina D'Gari® de Piña** y mueve hasta disolver. Reserva y deja enfriar.
5. Vierte la gelatina de piña sobre el mousse de coco y refrigera hasta que cuaje.
6. Decora con crema batida, rebanadas de piña, cerezas y coco.



donas de  
zanahoria  
*con betún de queso*

# donas de zanahoria con betún de queso

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

## para las donas

- 1 ½ cdtas. de **Rexal® polvo**

### para hornear

- 1 ¼ tazas de harina
- ¾ taza de azúcar
- ¼ cdta. de sal
- 1 cdta. de canela
- ¼ cdta. de nuez moscada
- 1 huevo
- ⅔ taza de aceite vegetal
- ½ taza de leche
- 1 cdta. de vainilla líquida
- ½ taza de zanahoria (*rallada*)

## para el betún

- 190 gr de queso crema
- ¼ taza de azúcar glass

## para decorar

- nuez al gusto (*finamente picada*)

## preparación

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Para las donas, bate la harina con el azúcar, el **Rexal® polvo para hornear**, la sal, la canela, la nuez moscada, el huevo, el aceite, la leche y la esencia de vainilla por 5 minutos.
3. Agrega la zanahoria y bate por 7 minutos más para integrar.
4. Vierte la preparación anterior sobre un molde de donas previamente engrasado y enharinado, hornea por 25 minutos. Deja enfriar y reserva.
5. Para el betún, bate el queso crema con el azúcar glass hasta que esté cremoso.
6. Con ayuda de una espátula unta el queso sobre las donas y agrega las nueces picadas.

cupcakes  
de chocolate  
*rellenos de fresa*



# cupcakes de chocolate rellenos de fresa

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 20

## para los cupcakes

- 2 cdtas. de **Rexal® polvo para hornear**
- 1 cdta. de **Vainilla D'Gari®** (8 ml)
- 3 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de mantequilla (*derretida*)
- 2  $\frac{1}{4}$  tazas de harina
- 1 taza de leche
- $\frac{1}{2}$  cdta. de sal

## para la ganache

- 1  $\frac{1}{2}$  tazas de chocolate semi-amargo (*fundido*)
- $\frac{3}{4}$  taza de crema para batir (*caliente*)
- 2 cdas. de mantequilla (*suave*)

## para rellenar

- 1 taza de mermelada de fresa

## para cubrir

- 1  $\frac{1}{2}$  tazas de crema batida

## para decorar

- suficiente granillo de chocolate

## preparación

1. En una batidora con globo, bate a velocidad media el huevo con el azúcar hasta que esté esponjoso y doble su tamaño; baja la velocidad al mínimo y vierte la mantequilla en forma de hilo hasta que quede completamente integrada; agrega  $\frac{1}{3}$  de la harina y el **Rexal® polvo para hornear**, agrega  $\frac{1}{3}$  de la leche y ve alternando con la harina hasta terminar; agrega la sal y la vainilla. Y bate 1 minuto más.
2. Vierte la mezcla en los capacillos hasta llenar  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad y hornea por 20 min. Deja enfriar y reserva.
3. Para la ganache, mezcla el chocolate fundido con la crema para batir caliente y agrega mantequilla, mezcla perfectamente y reserva a temperatura ambiente. Nota: es importante mantener la ganache con textura líquida, pero no caliente.
4. Haz un orificio al centro de los cupcakes y rellena con mermelada; coloca la crema batida en una manga y cubre los cupcakes formando un copete en forma de helado; congela por 10 minutos. Cubre con la ganache, agrega las chispitas de chocolate y enfría nuevamente por 3 minutos y disfruta.

*gelatina  
de leche condensada  
con nuez*



# gelatina

de leche condensada  
con nuez

TIEMPO: 2 h    DIFICULTAD: Baja    PORCIONES: 10

## para la base

- 5 sobres de **Grenetina D'Gari®** (*hidratada y fundida, 35g*)
- 3 tazas de leche condensada
- 1 taza de leche evaporada
- 1 cda. de canela en polvo
- 4 tazas de nuez (*tostada*)
- 1 cda. de esencia de vainilla

## para decorar

- suficiente **D'Gari®**
- Cajeta Quemada**
- suficiente nuez (*picada y tostada*)

## preparación

1. Para la gelatina, licúa la leche condensada con la leche evaporada, la canela en polvo, la nuez y la esencia de vainilla hasta que se integren todos los ingredientes. Sin dejar de licuar, agrega poco a poco la **Grenetina D'Gari®** en forma de hilo. Vierte la preparación en un molde para gelatina de tu preferencia.
2. Refrigerera hasta que cuaje, desmolda y sirve con la cajeta al centro y decora con más nuez picada.