

Recetario



por que

Mamá

tiene su

Sabor

Arroz con Leche



Ingredientes:

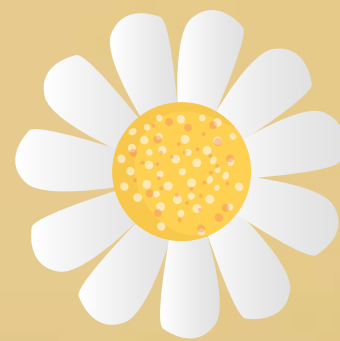
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 1 taza de arroz (250 g)
- 1 rajita de canela (5 g)
- 2 tazas de **Leche Entera Leyde** (500 ml)
- 1/2 taza de leche condensada
- 3 cucharadas de pasas (30 g)

Preparación:

1. En una olla a fuego bajo pon a hervir por 15 minutos el agua, la rajita de canela y el arroz.
2. Agrega la **Leche Leyde** al arroz, con una cuchara, revuelve constantemente.
3. Agrega la leche condensada y sigue revolviendo.
4. Integra las pasas y revuelve bien para que se integren en el arroz con leche.

Listo. Decora a tu gusto y ¡a disfrutar!

Mimosa de Sabores



Ingredientes:

- Vino espumante
- Jugo Leyde**
- Frutas de tu preferencia
- Hielo

Preparación:

- 1: Combina en partes iguales: vino espumante y **Jugo Leyde** con el sabor de preferencia.
- 2: Usa copas para champán con forma alargada.
- 3: Puedes colocar una rodaja de fruta como decoración de la copa.

Este cóctel es perfecto para acompañar los brunch, reuniones, o simplemente disfrutar de un delicioso trago.



Sopa de Capirotada



Ingredientes:

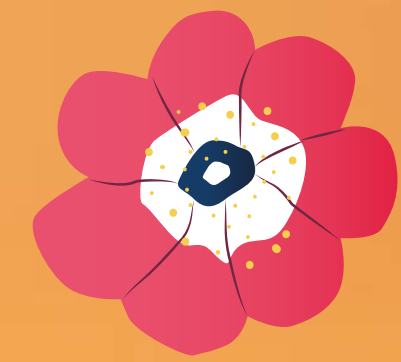
1 taza de harina de maíz
1 taza de **Queso Semiseco Leyde**
3 cucharadas de sazónador
1/2 libra de **Quesillo Leyde**

Para la sopa
1/2 cebolla pequeña picada
2 dientes de ajo picados
3 sobres de Consomé de Pollo.
6 tazas de agua
1 cucharada de achiote en polvo
2 cucharadas de fécula de maíz
Sal y pimienta
Cilantro fino para servir

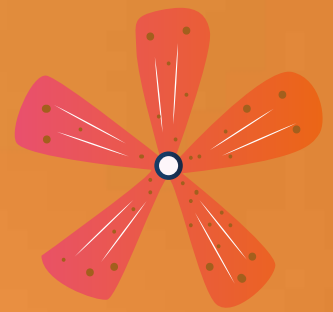
Preparación:

1. Revolver en un tazón la harina de maíz, el **Queso Semiseco Leyde**, sabor al gusto. Agregar agua hasta obtener una masa homogénea y hacer las bolitas. En medio, añadir el **Quesillo Leyde**. cerrar la bolita, freír en una sartén con abundante aceite.
2. En una olla con aceite a fuego medio sofreír la cebolla picada y el ajo hasta dorar, agregar el agua y los sobres de Consomé de pollo, déjalo hervir y agregar el achiote al gusto.
3. Agregar la fécula de maíz ya disuelta en agua, mezclar bien para espesar el caldo.
4. Salpimentar al gusto y agregar las capirotadas al caldo y dejar cocinar 8 minutos más. Retirar y servir con cilantro fino.





Horchata



Ingredientes:

500 gramos de arroz
750 mililitros de agua
1 litro de **Leche Leyde**
2 latas (397 g cada una) de leche condensada
1 cucharada de azúcar, o al gusto
Cubos de hielo

Preparación:

1. Enjuaga el arroz y coloca dentro de un recipiente grande con el agua. Deja remojando durante toda la noche.
2. Al día siguiente, muele el arroz con el agua en que se remojó y cuele, vertiendo el líquido dentro de una jarra grande. Desecha el arroz molido.
3. Agrega la **Leche Entera Leyde** y leche condensada a la jarra con el agua de arroz y mezcla bien. Agrega el azúcar y rectifica el dulzor y revuelve bien.

Sirve la horchata en vasos con cubos de hielo.

Sopa de frijoles con costilla



Ingredientes:

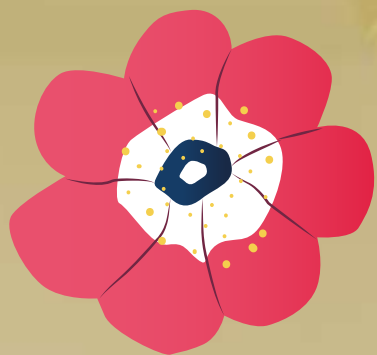
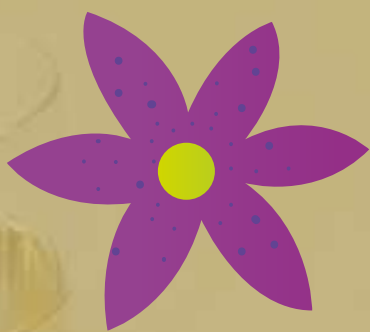
1 lb Frijoles
1 . 1/2 de Costilla de Cerdo
3 Guineos o Bananos verdes
1 lb yuca en pedazos
1/2 Cebolla blanca
1/2 Chile dulce o morrón
5 Dientes ajo
1 Ramo cilantro
Sal • Pimienta y • Comino
Paso a paso
Queso Frijolero Leyde
Crema Leyde

Preparación:

1. Se llevan a hervir los frijoles, se les agrega el ajo, la cebolla el chile dulce y el cilantro, luego se deja hervir hasta que están blandos.
2. La costilla de Cerdo se pone en una sartén caliente y se saltea y sofríe a fuego medio para que esta se selle y quede dorada. Se deja a término medio para que esta se termine de cocinar con la sopa.
3. Agrega la Yuca y Los Bananos verdes se agregarán a la sopa casi cuando le toca ponerle sal y condimento, al mismo tiempo se le agrega la carne previamente salteada, la yuca y los bananos verdes se agregarán antes que la yuca así que se sacan y se agregan hasta que se sirva la sopa.
4. Sirvala y acompáñela con arroz blanco, **Quesito Leyde**, aguacate, tortillas y **Crema Leyde**. Buen provecho y que disfruten.



Pasta Blanca



Ingredientes:

1 1/2 Barras de **Mantequilla Amarilla Leyde**
250 Gramos de **Queso Parmesano Leyde**
1/4 Taza de Leche Evaporada
1/2 Cucharadita de sal de cebolla
1 Paquete de fettuccine

Preparación:

1. Funde la **Mantequilla Amarilla Leyde** en una sartén.
2. Añade el **Queso Parmesano Leyde**, la Leche Evaporada, la sal con cebolla y cocina hasta que espese ligeramente.
3. Agrega el fettuccine cocido y escurrido, mezcla hasta integrar por completo y sirve.

¡Así de fácil, ya puedes disfrutar!

