

kiwilimón

10 RECETAS FÁCILES

• PARA UNA •

cena romántica



ENTRADA

FONDUE DE *queso*



kiwilimón

FONDUE DE queso

TIEMPO: 35 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- 1 cda. de mostaza Dijon
- 2 tazas de queso manchego (*rallado*)
- 2 tazas de queso Gouda (*rallado*)
- 1 taza de queso brie (*en cubos*)
- 1 cda. de fécula de maíz
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 taza de cerveza
- Pimienta

PARA DECORAR

- Perejil al gusto (*picado*)

PARA ACOMPAÑAR

- Crutones

PREPARACIÓN

1. Calienta la mantequilla en una olla a fuego medio. Agrega el ajo y cocina por 2 minutos, luego incorpora la mostaza Dijon, el queso Manchego, el queso Gouda, el queso Brie, la fécula de maíz y la nuez moscada. Mezcla y deja derretir por 5 minutos.
2. Cuando los quesos se hayan derretido, vierte la cerveza y calienta por 5 minutos más.
3. Sazona la fondue con pimienta y reserva caliente. Sirve la fondue de queso, agrega perejil y acompaña con crutones.

VER VIDEO



ENTRADA

• HUMMUS •

clàssico



kiwilimón

HUMMUS

clásico

TIEMPO: 1 H 45 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

PORCIONES: 10

INGREDIENTES

- 4 tazas de garbanzo
- Agua
- $\frac{3}{4}$ tazas de tahini
- 3 cdas. de jugo de limón amarillo
- 1 diente de ajo
- Sal al gusto

PARA DECORAR

- Aceite de oliva
- Paprika

PARA ACOMPAÑAR

- Pan pita

PREPARACIÓN

1. Coloca los garbanzos en una olla de presión y cubre con suficiente agua, de manera que sobrepase los garbanzos por 10 cm aproximadamente, cierra la olla y cocina por 1.5 horas, hasta que queden suaves.
2. Una vez que estén cocidos, muele durante 5 minutos con ayuda de un procesador hasta que quede una pasta. Agrega tahini, jugo de limón amarillo, el diente de ajo y sazona con sal; si es necesario dar un poco más de cremosidad, agrega un par de cucharadas de agua helada.
3. Sirve el hummus en un plato con aceite de oliva y paprika, acompaña con pan pita.

VER VIDEO



ENTRADA

♥ DIP ♥
DE ESPINACA,
*alcachofa
y queso*



• DIP •
DE ESPINACA,
*alcachofa
y queso*

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

- 2 cdas. de aceite
- ¼ de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- 2 tazas de espinaca (*lavadas y desinfectadas, cortada en tiritas*)
- 1 taza de corazón de alcachofa
- 190 g de queso crema
- Sal y pimienta

PARA ACOMPAÑAR

- 1 pan rústico

PREPARACIÓN

1. Calienta una sartén a fuego medio, agrega el aceite y cocina la cebolla y el ajo. Agrega las espinacas y cocina alrededor de 5 minutos.
2. Añade los corazones de alcachofa y el queso crema, cocina 5 minutos más o hasta que el queso se derrita. Sazona con sal y pimienta.
3. Ahueca una hogaza de pan rústico quitándole el migajón y rellena con el dip aún caliente, sirve de inmediato.

[VER VIDEO](#)

PLATO FUERTE

CANELONES

• CON • ~

champiñones



CANELONES

• CON •

champiñones

TIEMPO: 45 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 ½ tazas de queso crema
- 1 ½ tazas de requesón
- ½ taza de crema ácida
- Sal y pimienta
- 1 cda. de paprika
- ½ cda. de ajo en polvo
- 4 latas de champiñón
- 1 caja de canelones
- 2 cdas. de mantequilla
- 2 cdas. de ajo (*finamente picado*)
- 2 latas de champiñón
- 2 tazas de crema para batir
- ½ taza de queso Gouda

PARA DECORAR

- Queso Gouda al gusto
- Perejil al gusto (*finamente picado*)

PREPARACIÓN

1. Combina el queso crema, el requesón, la crema ácida, la sal, la pimienta, la paprika y el ajo en polvo. Agrega los champiñones y mezcla hasta integrar.
2. Coloca el relleno en una manga pastelera y rellena los canelones. Reserva.
3. Derrite la mantequilla en una sartén y cocina el ajo y los champiñones rebanados durante 3 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Incorpora la crema para batir y el queso gouda y cocina por 2 minutos más. Reserva.
4. Coloca una capa de salsa en un refractario previamente engrasado, acomoda los canelones rellenos, baña con la salsa y decora con queso. Hornea a 200 °C por 20 minutos.
5. Sirve los canelones de champiñones y decora con perejil.



VER VIDEO



PLATO FUERTE

LASAÑA • EN • *microondas*



kiwilimón

LASAÑA EN microondas

TIEMPO: 1 H 8 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

PORCIONES: 4

PARA LA CARNE

- 3 cdas. de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla
(finamente picada)
- 2 cdas. de ajo (finamente picado)
- 1 taza de apio (finamente picado)
- 1 taza de zanahoria
(picada en cubos chicos)
- 1 taza de jitomate
(picado en cubos chicos)
- 500 gramos de carne molida de res
- Sal
- Pimienta
- ½ taza de puré de tomate
- ½ taza de vino tinto
- 1 cdta. de tomillo
- 1 cdta. de orégano
- 1 hoja de laurel

PARA LA LASAÑA

- Pasta para lasaña
- Crema para batir
- Queso manchego

PREPARACIÓN

1. Para la carne, calienta un 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 armar la lasaña, en un refractario coloca una capa de pasta, una de crema, una de carne y una de queso, repite los pasos hasta llenar el molde, termina con una capa de queso, y hornea en microondas por aproximadamente 8 minutos.
3. Corta y sirve con cuidado. Disfruta.



VER VIDEO



PLATO FUERTE

TACOS DE *sushi*



kiwilimón

TACOS DE sushi

TIEMPO: 28 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

PORCIONES: 6

PARA LAS ALGAS

- Aceite *(para freír)*
- 6 hojas de alga nori *(cortadas en círculo)*

PARA LA MAYONESA SPICY

- 1/4 de taza de mayonesa
- 2 cdas. de salsa Sriracha

PARA EL SUSHI

- 1 y 1/4 tazas de arroz de sushi *(cocido y aderezado)*

PARA EL TACO DE ATÚN

- 1 taza de filete de atún *(en cubitos)*
- 2 cdas. de aceite de ajonjolí
- 1/2 aguacate *(en rebanadas)*
- 1/4 de taza de masago
- 1 zanahoria *(en juliana, fritas)*

PARA EL TACO DE SALMÓN

- 1 taza de filete de salmón *(en cubitos)*
- 1/2 taza de surimi *(en cubitos)*
- 1/2 taza de queso crema *(en cubitos)*
- 2 cdas. de cebollín *(finamente picado)*
- Salsa de anguila
- Ajonjolí negro

PARA EL TACO DE CAMARÓN

- 1 taza de camarón pacotilla
- 1/2 aguacate *(en cubitos)*
- 1/2 pepino *(en medias lunas muy delgadas, con cáscara)*
- 1/4 de taza de tampico
- Ajonjolí
- Cilantro fresco

PARA ACOMPAÑAR

- Salsa de soya ponzu

TACOS DE sushi

TIEMPO: 28 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

PORCIONES: 6

PREPARACIÓN

1. Fríe cuidadosamente las algas en un sartén con aceite a fuego medio hasta que estén crujientes. Escurre sobre papel absorbente y dobla por la mitad rápidamente en forma de "taco", cuidando de no romperlas. Reserva.
2. Para la mayonesa spicy, mezcla en un bowl la mayonesa con la salsa sriracha y coloca en una manga o mamila de plástico. Reserva.
3. Rellena las algas con el arroz para sushi previamente cocido.
4. En un bowl, mezcla el atún con el aceite de ajonjolí, rellena dos tacos con esta mezcla y agrega láminas de aguacate, masago, la mayonesa spicy y decora con la zanahoria frita.
5. Rellena otros dos tacos con cubitos de salmón, surimi, queso crema y cebollín. Decora con la salsa de anguila y ajonjolí negro.
6. Por último, relleno los dos tacos restantes con camarón, aguacate en cubos, pepino, salsa tampico, ajonjolí blanco y decora con hojas de cilantro frescas.
7. Sirve un taco de cada uno y acompaña con ponzu.



VER VIDEO



PLATO FUERTE

SALMÓN

• EN SALSA DE •

*jamaica
y chile serrano*



SALMÓN

• EN SALSA DE •

jamaica
y chile serrano

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

PORCIONES: 2

PARA LA SALSA

- 1 cda. de aceite
- 1 cda. de cebolla morada (*finamente picada*)
- 2 cdtas. de echalote (*finamente picado*)
- 2 chiles serranos
- 1 taza de flor de jamaica (*cocida*)
- 2 cdas. de vinagre balsámico
- 2 cdas. de azúcar

PARA EL SALMÓN

- 2 filetes de salmón (*sin piel, 200 g c/u*)
- 1 cda. de aceite de oliva
- Pizca de sal
- Pizca de pimienta

PARA ACOMPAÑAR

- Ensalada

PREPARACIÓN

1. Para la salsa, en una sartén profundo o en una olla, calienta el aceite y cocina la cebolla morada, el echalote, el chile serrano, y la jamaica. Agrega el vinagre balsámico y el azúcar y cocina 10 minutos o hasta integrar. Rectifica sazón y reserva.
2. En una sartén cocina el salmón con el aceite de oliva, la sal y la pimienta.
3. Sirve el salmón en un plato y baña con la salsa de jamaica. Acompaña con una fresca ensalada.



VER VIDEO



MINI CHEESECAKES

• CON •

chocolate



MINI CHEESECAKES

• CON •

chocolate

TIEMPO: 2 H 30 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

PORCIONES: 12

PARA LAS BASES DE GALLETA

- 2 tazas de galletas de vainilla (*Wafer o Suavicremas, trituradas*)
- $\frac{1}{4}$ de taza de mantequilla (*fundida*)

PARA LOS CHEESECAKES

- 2 tazas de queso crema (*a temperatura ambiente*)
- $\frac{3}{4}$ de taza de leche condensada
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar glas
- 1 sobre de grenetina (*hidratada y fundida, 7 g*)

PARA LA COBERTURA DE CHOCOLATE

- 1 taza de chocolate oscuro (*fundido*)
- $\frac{1}{4}$ de taza de mantequilla (*fundida*)
- $\frac{1}{2}$ taza de crema para batir (*caliente*)

PARA DECORAR

- 2 tazas de fresa

PREPARACIÓN

1. En un bowl mezcla las galletas con la mantequilla hasta incorporar y formar una pastita. Coloca la pastita en moldes de cupcakes, comprime y enfría.
2. En otro bowl bate el queso crema con la leche condensada y el azúcar glass, hasta obtener una mezcla homogénea, añade la grenetina poco a poco en forma de hilo, vierte la mezcla de cheesecake en los moldes sobre la base de galleta y refrigera hasta que cuajen. Desmolda y reserva.
3. En un bowl mezcla el chocolate con la mantequilla y la crema para batir hasta formar una mezcla homogénea. Cubre los cheesecakes y refrigera hasta que esté firme.
4. Con la ganache sobrante cubre las fresas y refrigera hasta que solidifiquen. Con un poco de ganache fresca, pega las fresas en los cheesecakes y refrigera nuevamente. Retira y sirve.

VER VIDEO



POSTRE

TRUFAS DE *chocolate envinadas*



TRUFAS

DE
chocolate
envinadas

TIEMPO: 1 H 25 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

PORCIONES: 10

INGREDIENTES

- 350 g de chocolate semiamargo
- 1 taza de crema para batir (caliente)
- ½ taza de mantequilla
- 3 cdas. de mezcal
- 2 cdas. de ralladura de naranja
- 2 pizcas de flor de sal
- Cocoa en polvo

PREPARACIÓN

1. En un bowl, combina el chocolate semiamargo y la crema para batir. Tapa con papel antiadherente y deja reposar durante 5 minutos. Destapa y mezcla hasta integrar.
2. Agrega la mantequilla y mueve hasta que se derrita.
3. Incorpora la ralladura de naranja y la flor de sal, integra y coloca en una charola. Tapa con papel antiadherente y deja reposar por 60 minutos.
4. Cuando la mezcla de chocolate esté firme, toma porciones con una cuchara y forma las trufas. Pasa por la cocoa y sirve.

VER VIDEO



BEBIDA

• APPEROL • SPRITZ *frappé*



kiwilimón

APEROL SPRITZ *frappé*

TIEMPO: 5 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

PORCIONES: 1

INGREDIENTES

- Hielo (*en cubos*)
- 2 oz de Aperol
- 2 oz de jugo de naranja
- 3 oz de Prosecco

PARA DECORAR

- Naranja (*en rodaja*)

PREPARACIÓN

1. Licúa el hielo, el Aperol, el jugo de naranja y el Prosecco por 2 minutos.
2. Sirve el Aperol spritz frappé en una copa y decora con una rodaja de naranja.



VER VIDEO



BEBIDA

CLERICOT

• CON •

*fruta
de lata*



kiwilimón

CLERICOT • CON • *fruta de lata*

TIEMPO: 15 MIN

DIFICULTAD: FÁCIL

PORCIONES: 1

INGREDIENTES

- Hielo
- ¼ de taza de fruta en almíbar
- ½ taza de refresco de manzana
- ½ taza de vino tinto

PARA DECORAR

- Fresa

PREPARACIÓN

1. Llena un vaso con hielos.
2. Agrega un poco de las frutas en lata y vierte el refresco de manzana y el vino tinto.
3. Decora el clericot con fresa y disfruta.

VER VIDEO

