

kiwilimón

*\* 10 recetas deliciosas*  
**sin horno**



PRESENTADO POR:

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

# Hot cakes japoneses





# Bolitas de queso





# Bolitas de queso

TIEMPO: 40 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 4

## Ingredientes

- 2 tazas de queso mozzarella (*rallado*)
- 1 huevo
- 1 cdta. de REXAL®  
Polvo para hornear
- ½ tza. de fécula de maíz
  - Sal
- 1 cdta. de ajo en polvo
  - Aceite en aerosol

## Para acompañar

- Aderezo de jalapeño

## Preparación

1. En un bowl, combina el queso mozzarella, el huevo, REXAL® Polvo para hornear, la fécula de maíz, la sal y el ajo en polvo. Forma una masa homogénea.
2. Forma bolitas de 5 cm, coloca en una charola y refrigera por 1 hora.
3. Coloca las bolitas de queso en la charola de la freidora de aire, rocía con aceite en aerosol y cocina a 170 °C por 20 minutos.
4. Sirve en una charola con papel encerado y acompaña con aderezo de jalapeño.

# Empanadas argentinas





# Empanadas argentinas

TIEMPO: 1 H 15 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 4

## Para la masa

- 2 tazas de harina de trigo
  - 1 cda. de sal
  - 1 cda. de REXAL®  
Polvo para hornear
  - ½ tza. de mantequilla  
(en cubos, a temperatura ambiente)
- ¼ de tza. de vinagre blanco
- 1 tza. de agua

## Para el relleno de carne

- 2 cdas. de aceite de oliva
- 1 tza. de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
  - ¼ de tza. de pimiento rojo  
(en cubos pequeños)
- 2 tazas de carne molida de res
  - Sal y pimienta
  - 2 cdtas. de orégano
  - 2 cdtas. de comino
- 1 tza. de huevo cocido  
(*finamente picado*)

- ½ tza. de aceituna  
(*finamente picada*)
- 2 cdas. de mantequilla  
(en cubos)
- ½ tza. de cebolla  
(*finamente picada*)

## Para el relleno de elote

- 2 tazas de elote amarillo  
(*desgranado*)
- 2 tazas de queso manchego  
(*rallado*)

## Para las empanadas

- Harina (*para extender la masa*)
- Huevo (*para barnizar*)

## Para acompañar

- Chimichurri



# Empanadas argentinas

TIEMPO: 1 H 15 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 4

## Preparación

1. En un bowl, mezcla la harina, la sal, **REXAL® Polvo para hornear**, la mantequilla y el vinagre hasta integrar muy bien la mantequilla, después vierte el agua poco a poco y mezcla hasta formar una masa. Cuando la masa tenga una consistencia homogénea, tapa con un trapo y deja reposar por 20 minutos.
2. Para el relleno de carne: calienta el aceite de oliva en una sartén y agrega la cebolla, el ajo y el pimiento rojo y cocina por 5 minutos. Incorpora la carne molida, la sal, la pimienta, el orégano y el comino y cocina por 10 minutos o hasta que la carne esté muy bien cocida. Retira del fuego y mezcla con el huevo y las aceitunas.  
Deja enfriar.
3. Para el relleno de elote: derrite la mantequilla en una sartén a fuego medio, agrega la cebolla y cocina por 5 minutos. Añade el elote, cocina por 2 minutos y retira del fuego.
4. Espolvorea un poco de harina sobre una superficie plana, extiende la masa y corta en círculos de 5 cm de ancho. Coloca la mitad de los discos de masa en una charola, rellena con la carne y cierra, trenzándolos. Rellena la otra mitad de la masa con elote y queso y cierra con ayuda de un tenedor.
5. Barniza las empanadas argentinas con el huevo y cocina en freidora de aire a 180 °C por 20 minutos.
6. Sirve las empanadas y acompaña con chimichurri.

# Pastel de 3 leches sin horno



# Pastel de 3 leches sin horno

TIEMPO: 1 H 5 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 4

## Ingredientes

- 1½ tazas de harina
- 1½ cdtas. de REXAL® Polvo para hornear
  - ½ tza. de leche
  - 1 huevo
- 3 cdas. de mantequilla (*derretida*)
  - ½ tza. de azúcar
  - 1 cda. de vainilla
- ½ tza. de leche entera
- ½ tza. de leche evaporada
- ½ tza. de leche condensada
- ½ tza. de crema para batir
  - ½ tza. de queso crema
  - ¼ de tza. de azúcar glas
- 1 cda. de chocolate blanco (*derretido*)

## Para decorar

- Fresas (*rebanadas*)
- Hojas de menta

## Preparación

1. Licúa la harina, REXAL® Polvo para hornear, la leche, el huevo, la mantequilla, el azúcar y la vainilla por 2 minutos. Reserva.
2. Vierte la mezcla en un refractario con mantequilla y harina y cocina en el microondas por 4 minutos, en lapsos de 1 minuto; te recomendamos utilizar un refractario de 24 cm de largo por 14 cm de ancho por 6 cm de alto. Deja enfriar.
3. Combina la leche entera, la leche evaporada y la leche condensada en un bowl y reserva en refrigeración.
4. Utiliza un palillo para hacer algunos hoyos en el pastel, baña con la mezcla de tres leches y refrigera por 1 hora.
5. En un bowl, mezcla el queso crema con un batidor de globo. Una vez que esté suave y terso, agrega la crema batida, el azúcar y el chocolate derretido. Mezcla muy bien y reserva.
6. Para decorar el pastel: agrega la crema batida y forma ondas con la espátula. Decora con fresas y hojas de menta.

# Pescaditos fritos



# Pescaditos fritos

TIEMPO: 15 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 8

## Ingredientes

- 2 tazas de harina
- 1 cda. de azúcar
- 1 cda. de REXAL® Polvo para hornear
- 1/2 cda. de paprika
- 1/4 de cda. de cebolla en polvo
- 1/2 cda. de ajo en polvo
- Sal y pimienta
- 2 huevos
- 2 tazas de leche
- 1.5 kg de pescado blanco
- Aceite

## Para acompañar

- Papas a la francesa
- Aderezo

## Preparación

1. Mezcla la harina, el azúcar, REXAL® Polvo para hornear, la paprika, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, la sal y la pimienta. Agrega el huevo y la leche y combina hasta integrar y obtener una mezcla sin grumos.
2. Corta el pescado en tiras, sumerge en la mezcla anterior y fríe a temperatura media durante 3 minutos o hasta que estén bien cocidos.
3. Sirve los pescaditos fritos y acompaña con papas a la francesa y aderezo.

# Banderillas de fresa



# Banderillas de fresa

TIEMPO: 15 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 6

## Ingredientes

- ½ tza. de harina de trigo
  - 1 tza. de harina de maíz amarillo
- ¼ de tza. de azúcar
  - 1 cda. de REXAL® Polvo para hornear
  - 1 pizca de sal
- ¾ de tza. de leche
  - 1 huevo
  - 12 fresas
  - Aceite

## Para decorar

- Jarabe de chocolate

## Preparación

1. En un bowl, mezcla la harina de trigo, la harina de maíz amarillo, el azúcar, REXAL® Polvo para hornear y la sal hasta integrar. Agrega la leche y el huevo e integra hasta obtener una masa homogénea.
2. Coloca 2 fresas en las brochetas, sumerge en la mezcla anterior y fríe en suficiente aceite de 3-5 minutos o hasta que estén bien doradas.
3. Sirve las banderillas de fresa y baña con jarabe de chocolate.

# Jalapeños botaneros





# Jalapeños botaneros

TIEMPO: 30 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 4

## Ingredientes

- 1 tza. de harina
- 1 ½ tazas de agua fría
- 1 ½ cdas. de REXAL®  
Polvo para hornear
  - 1 huevo
  - 1 yema
  - 1 cdta. de sal
- 3 chiles jalapeños
- 1 tza. de queso manchego  
(en tiras de 2 cm)
  - Aceite vegetal

## Para acompañar

- Aderezo de chipotle

## Preparación

1. Mezcla la harina, REXAL® Polvo para hornear, el agua fría, el huevo, la yema y la sal hasta deshacer los grumos.
2. Quítale las semillas y las venas a los chiles. Rellena con el queso, corta en rodajas de 2 cm y sumerge en la mezcla de tempura.
3. Fríe los jalapeños en una olla con suficiente aceite a fuego medio por 5 minutos o hasta que estén dorados. Retira y coloca sobre papel absorbente.
4. Sirve los jalapeños botaneros y acompaña con aderezo de chipotle.

# Trenza de dona





# Trenza de dona

TIEMPO: 1 H 35 MIN DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 8

## Ingredientes

- 2 cdas. de REXAL®  
Polvo para hornear
- $\frac{3}{4}$  de tza. de leche (*tibia*)
  - 3 tazas de harina
- $\frac{1}{2}$  tza. de mantequilla
  - $\frac{1}{3}$  de tza. de azúcar
    - 1 huevo
    - 1 cdta. de sal
  - 1 cdta. de canela  
en polvo
- Harina (*para extender*)
  - Azúcar con canela

## Preparación

1. Mezcla la harina, la mantequilla, REXAL® Polvo para hornear, el azúcar, la leche, el huevo, la sal y la canela en polvo. Amasa hasta obtener una consistencia firme.
2. Coloca la masa en un tazón engrasado y cubre con plástico antiadherente. Deja reposar por 1 hora.
3. Corta la masa en porciones de 70 gramos cada una. Forma un rollito y tuerce.
4. Coloca las trenzas de dona en una charola y deja fermentar por 15 minutos más. Cocina en la freidora de aire a 180 °C por 20 minutos.
5. Pasa las donas por la azúcar con canela.
6. Sirve las trenzas de dona y acompaña con un vaso de leche fría.

# *Pastel en taza* en microondas



# Pastel en taza en microondas

TIEMPO: 8 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 1

## Para el pastel

- 1/4 de tza. de harina
- 1/4 de cdta. de REXAL®  
Polvo para hornear
- 1/2 cdta. de canela en polvo
  - 1/2 pizca de sal
- 2 cdas. de azúcar mascabado
  - 3 cdas. de mantequilla  
(derretida)
  - 3 cdas. de leche
- 1/2 cda. de esencia de vainilla
  - 2 cdas. de nuez  
(finamente picada)

## Para decorar

- Crema batida
- Chocolate rallado

## Preparación

1. Cierne la harina, REXAL® Polvo para hornear, la canela en polvo, la sal y el azúcar mascabado en un bowl. Incorpora los polvos a una taza con la mantequilla, la leche y la esencia de vainilla.
2. Integra las nueces a la mezcla anterior y coloca en el microondas. Cocina por 3 minutos, en lapsos de 30 segundos.
3. Decora con crema batida y chocolate rallado.

# Tortitas de huauzontle con mole



# Tortitas de huauzontle con mole

TIEMPO: 3 H DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 8

## Para el mole

- 4 chiles anchos (remojados)
- 4 chiles guajillos (remojados)
- 2 chiles pasillas (remojados)
- 2 pimientas gordas
- 1/3 de cda. de comino
  - 1 clavo de olor
  - 1 jitomate (asado)
  - 2 dientes de ajo
- 1 tza. de galletas de animalitos
  - Manteca de cerdo
- 3 tazas de caldo de pollo
  - 1/2 barra de chocolate de mesa

## Para las tortitas

- 2 tazas de huauzontles (cocidos y sin vara)
- 1 tza. de queso doble crema
- Sal
- Harina
- 4 huevos
- 1 cda. de REXAL®  
Polvo para hornear
- 2 cdas. de harina
- Sal
- Aceite vegetal
- Brotes de cilantro

# Tortitas de huauzontle con mole

TIEMPO: 3 H DIFICULTAD: BAJA PORCIONES: 8

## Preparación

1. Licúa los chiles anchos, el chile guajillo, el chile pasilla, la pimienta gorda, el comino, el clavo, el jitomate, el ajo, las galletas de animalitos y el caldo de pollo por 5 minutos o hasta obtener una consistencia tersa.
2. Calienta la manteca de cerdo en una cazuela, vierte la preparación anterior y cocina a fuego bajo por 30 minutos. Pasado este tiempo, agrega 2 tazas de caldo de pollo y el chocolate de mesa. Cocina el mole por 30 minutos más.
3. En un bowl, mezcla los huauzontles con el queso doble crema y la sal. Forma las tortitas y comprímelas suavemente para que queden firmes. Pasa por harina y reserva
4. Bate los huevos hasta que tengan punto de letra; es llamada punto de letra porque al levantar las espátulas de la batidora y caer la mezcla se puede formar una letra sin que se deforme. Agrega **REXAL® Polvo para hornear**, la harina y la sal.
5. Pasa las tortitas de huauzontle por la preparación anterior y fríe en el aceite bien caliente. Coloca sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
6. Sirve las tortitas de huauzontle con mole y decora con brotes de cilantro.