Recetas para celebrar juntos el Mes de la Herencia Hispana

Índice

1
Gelatina de cajeta

2
Sándwich de puerquito con helado de vainilla

3
Horchata mexicana

4
Flan

Molina
Mexican
Vanilla
Blend

1

Gelatina de cajeta

Tiempo	Cantidad	Nivel
4 horas	1 gelatina	Medio

Ingredientes para la gelatina de queso:

- 1 barra de queso crema (190 g)
- 1 taza de leche condensada
- ½ taza de leche evaporada
- ½ taza de leche
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 2 sobres de grenetina (7 g c/u) (hidratada y fundida)

Ingredientes para la gelatina de cajeta:

- 2 tazas de cajeta
- 1 litro de leche
- 3 sobres de grenetina (7 g c/u)
- ¾ de taza de nueces picadas (opcional)

Procedimiento para la gelatina de queso:

1. Licúa todos los ingredientes para la gelatina de queso.
2. Barniza con un poco de aceite un molde de rosca para gelatina.
3. Vierte la mezcla de la gelatina de queso y refrigera hasta que cuaje.

Procedimiento para la gelatina de cajeta:

1. Calienta la leche con la cajeta, cuando suelte el hervor retira del fuego y enfría.
2. Vierte la grenetina y mezcla.
3. Separa del molde la gelatina de queso.
4. Vierte por las orillas la mezcla de la gelatina de cajeta moviendo ligeramente la gelatina de queso.
5. Refrigera por 4 horas o hasta que cuaje.
6. Sirve y decora con cajeta y nueces troceadas

OLD FASHIONED
Molina
Mexican
Vanilla
Blend
"MADE WITH MEXICO'S FINEST PURE VANILLA"
Original
NET 8.3 FL OZ / (250 mL)

2

Sándwich de puerquito con helado de vainilla

Tiempo	Cantidad	Nivel
70 minutos	8 galletas	Medio

Ingredientes:

- 5 tazas de harina
- 1 ½ cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1 ½ cucharaditas de canela molida
- ½ taza de mantequilla sin sal, ablandada
- 1 taza de azúcar morena
- 2 piezas de huevo grande
- ¾ de taza de melaza
- ¼ de taza de leche
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 cucharadita de agua
- 1 taza de harina
- Cortador de galletas de puerquito
- Helado de vainilla

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 350 °F. Forra dos bandejas para hornear con papel encerado y reserva.
2. En un bowl mezcla la harina, el bicarbonato de sodio y la canela.
3. Agrega la mantequilla, el azúcar morena, 1 huevo, melaza y bate hasta integrar todo. Agrega el chorrito de Vainilla Molina y mezcla de nuevo.
4. Añade a la mezcla los ingredientes secos hasta que estén bien integrados. Agrega la leche y vuelve a mezclar con una espátula.
5. Divide la masa por la mitad, con las manos ligeramente enharinadas forma discos, coloca cada uno entre dos pedazos de papel pergamino y refrigera durante al menos 30 minutos.
6. Transfiere la masa a una superficie plana y con un rodillo extiende hasta tener un grosor de alrededor de ¼ de pulgada. Sumerge ligeramente el cortador de galletas en harina, corta y sepáralos con 2 pulgadas de distancia en una bandeja para hornear.
7. En un tazón pequeño mezcla una pieza de huevo con agua para tener un barniz de huevo y pincela tus puerquitos.
8. Hornea de 10 a 12 minutos, hasta que los bordes estén ligeramente dorados.
9. Monta así: Toma un cerdito, coloca helado de vainilla y cubre con otro cerdito. ¡Disfruta de tus sándwiches de helado de puerquito!

OLD FASHIONED
Molina
Mexican
Vanilla
Blend
"MADE WITH MEXICO'S FINEST PURE VANILLA"
ESTABLISHED IN 1944
Original
NET 8.3 FL OZ / (250 mL)

3

Horchata mexicana

Tiempo	Cantidad	Nivel
35 minutos	8-10 porciones	Fácil

Ingredientes:

- 2 tazas de agua caliente
- 1 taza de arroz
- 2 rajas de canela
- 12 oz de leche condensada
- 1 taza de leche evaporada
- Un chorrito de Vainilla Molina

Procedimiento:

1. Lava 3 o 4 veces el arroz antes de usarlo en la receta.
2. Añade el arroz y trozos de canela en una olla con agua hirviendo y deja reposar durante 30 minutos.
3. Licúa tu preparación de arroz con las leches evaporada y condensada durante un par de minutos.
4. Transfiere la mezcla a una jarra, usando un colador.
5. Licúa de nuevo los restos de la licuadora con ½ taza más de agua.
6. Agrega la mezcla a la jarra.
7. Échale un chorrito de Vainilla Molina a la horchata en la jarra y mezcla con una cuchara de madera.
8. Agrega hielos a la jarra y sirve. Se puede decorar con canela en polvo.

OLD FASHIONED
Molina®
Mexican Vanilla Blend
"MADE WITH MEXICO'S FINEST PURE VANILLA"
ESTABLISHED IN 1944
Original
NET 8.3 FL OZ / (250 mL)
NO COUMARIN

4

Flan de rompope

Tiempo	Cantidad	Nivel
2 horas (+ refrigeración toda la noche)	6 porciones	Media

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1 lata de leche condensada azucarada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de rompope
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 4 piezas de huevo
- 100 g de queso crema

Procedimiento:

1. Derrite el azúcar en una cacerola a fuego lento. Una vez que empiece a caramelizarse, revuelve constantemente para evitar que se queme.
2. Cuando tenga consistencia de caramelo, viértelo en un molde para flan. Deja enfriar y endurecer.
3. Mezcla los ingredientes restantes (ambas leches, rompope, un chorrito de Vainilla Molina y las piezas de huevo) hasta que quede una mezcla homogénea.
4. Vierte la mezcla en el molde sobre el caramelo endurecido.
5. Cubre bien el molde con papel aluminio y colócalo en un recipiente para hornear más grande con agua para baño María.
6. Hornea durante una hora y media a 340 °F o hasta que el flan esté cuajado y al insertar un palillo o cuchillo, este salga limpio.
7. Deja enfriar en el molde a temperatura ambiente.
8. Luego, refrigera durante al menos 4 horas (idealmente toda la noche), hasta que esté completamente frío y firme.
9. Pasa una espátula por los bordes del flan para facilitar el desmoldado.

¡Disfruta de estas recetas tradicionales hispanas que puedes preparar con un chorrito de Vainilla Molina!