



# RECETARIO NAVIDEÑO





# Ensalada Navideña



## Ingredientes (4 porciones)

- 1/2 lechuga Batavia
- 15 uvas chilenas
- 1/2 piña calada
- 1/2 libra queso doble crema
- 250 gr de Crema de leche San Fernando
- 1 Manzana verde



## Preparación

Cortar la lechuga en julianas, cortar las uvas en mitades, cortar el queso y la manzana en cubos.

En un recipiente para ensalada añadir la piña calada, las uvas, la lechuga, la manzana, el queso y la Crema de Leche San Fernando, mezclar y servir al gusto.





# Arroz Navideño

## Ingredientes (10 porciones)

- 500 gr arroz
- 1 pechuga grande de pollo
- 400 gr Jamón
- 300 gr Salchichas (tipo ranchera)
- 2 cucharadas de Pasta de tomate
- 1 Coco grande
- 3 cucharadas Mantequilla San Fernando
- 400 gr Champiñones
- 2 Pimentones verdes y 2 Rojos
- Sal al gusto
- 3 cucharadas Azúcar o panela para hacer los chicharrones de coco
- 1 Cebolla blanca grande

## Preparación



Partir el coco, extraer la pulpa y picar bien. Adicionar en partes a la licuadora con 3 tazas agua; cuele y lleve a fuego fuerte con el azúcar y haga los chicharrones de coco con la leche extraída, enjuague el afrecho y reserve el agua de coco, completando las tazas para la elaboración del arroz.



Aparte cocine la pechuga y desmechela; pique en julianas todos los aliños y sofría con la Mantequilla San Fernando al igual que las salchichas, por pocos minutos hasta dorar y adicione el jamón en tiras. Agregue los champiñones, incorpore todos los ingredientes al arroz ya preparado. Puede ser acompañado de unas rullas de plátano amarillo o maduro y queso Mozzarella.



# Gelatina de dulce con leche y fresa

## Ingredientes (4 porciones)

- 1 sobre de gelatina de fresa
- 3 sobres de gelatina sin sabor
- 100 ml **Crema de leche culinaria y repostera San Fernando**
- 250 gr **Dulce con leche San Fernando**
- 400 ml **Leche condensada San Fernando**

## Preparación



Preparar la gelatina de fresa aproximadamente con 400 ml de agua, agregar en un molde previamente untado de aceite para desmoldar fácilmente; dejar en la nevera hasta que cuaje.

En una olla poner la leche condensada y llevarla a ebullición, apagar el fuego y agregar los 3 sobres de gelatina sin sabor hasta disolver completamente, agregar la **Crema de Leche culinaria y repostera San Fernando** y el **Dulce con Leche San Fernando**, mezclamos bien y dejamos enfriar.

Sacar la gelatina previamente elaborada y con cuidado verter la preparación de dulce de leche, llevamos nuevamente a refrigeración.

Desmoldar y decorar con fresas.



# Pasta Alfredo

## Ingredientes



- 2/3 taza de **crema de leche San Fernando**
- 10 Oz de pasta seca (su preferencia)
- 3 cucharadas de **mantequilla San Fernando**
- 4 dientes de ajo grandes, picados
- 2 cucharadas de harina sal pimienta.

## Preparación

cocina la pasta según las instrucciones del empaque.

Mientras se cocina la pasta, haga la salsa.

Derrite la mantequilla en una cacerola a fuego medio. Agrega el ajo y cocina revolviendo, durante 1-2 minutos.

Debería estar hirviendo a fuego lento.

Después de 1-2 minutos, pasa la **mantequilla San Fernando**/ ajo a una licuadora y mezcla hasta que quede suave. Regresa a poner la cacerola a fuego medio y agrega la harina.



Bate constantemente, mezclando la harina y la **mantequilla San Fernando** durante un minuto. Lentamente, batiendo rápidamente, agregue la **crema de leche San Fernando**.

Deja hervir a fuego lento y cocina (revolviendo) hasta que espese. Cuando la pasta esté lista, agrega la salsa. Agrega sal y pimienta según sea necesario.



# Cheesecake

## de fresa

### Ingredientes(8 porciones)



- 400g queso crema
- 330g crema de leche culinaria y reposteria San Fernando
- 300g leche condensada
- 4 und huevos
- 20g mantequilla San Fernando

### PARA LA MERMELADA

- 350g fresas
- 100g azúcar

### Preparación

#### PARA EL CHEESECAKE

En una licuadora agregar el queso crema, los huevos y la leche condensada. Licuar, adicionar la crema de leche culinaria y reposteria San Fernando y volver a licuar. Enmantequillar con nuestra mantequilla San Fernando un molde refractario y agregar la mezcla elaborada previamente.

Pre calentar el horno 180 °C y llevar el molde a cocción durante 40 minutos.

#### PARA LA MERMELADA DE FRESA

En un olla agregar las fresas y el azúcar, cocinar a fuego medio hasta obtener un almíbar y las fresas aldentes.

#### PARA SERVIR

Añadir la mermelada de fresas por encima de cheesecake, esparciendo el almíbar por todo el molde.

Decorar con hojas de hierbabuena.





# Pollo a la crema con champiñones



## Ingredientes (5 porciones)

- 1 taza de **crema de leche San Fernando**
  - Dos tres pechugas de pollo grande
  - Cuatro cucharadas de harina para todo uso o simple
  - 4 cucharadas de queso parmesano fresco finamente rallado
  - 2 cucharaditas de sal
  - 1 cucharadita de ajo en polvo
  - 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
  - 2 cucharadas de perejil fresco para servir
- Mantequilla San Fernando**

## Preparación

- Sazona el pollo con sal, ajo en polvo y pimienta.

- En un tazón poco profundo combina la harina junto con el queso parmesano introduce el pollo en la mezcla de harina y sacude el exceso de harina.

- Calienta 2 cucharadas de aceite y 1 cucharada de mantequilla San Fernando en una sartén grande a fuego medio-alto mueve la sartén para cubrir uniformemente.

- Sofríe 2-3 pechugas de pollo hasta que estén doradas por cada lado, bien cocidas y no rosadas (aproximadamente 4-5 minutos por cada lado, dependiendo del grosor del pollo) pásalo a un plato caliente. deja a un lado.



- Limpia el sartén con una toalla de cocina. Repite con el aceite restante, la mantequilla San Fernando y las pechugas de pollo. Cuando estén cocidas pasa el pollo al mismo plato.

- Reduce el fuego a medio. Saltea la cebolla en el aceite restante hasta que se ablande.

- Aplasta 6 dientes de ajo enteros con el borde romo del dorso de un cuchillo.

- Agrega el aceite restante a la sartén y caliente, mezclándolo con la cebollas, la crema de leche San Fernando.

- Saltea los dientes de ajo machacados y los dientes de ajo enteros hasta que estén fragantes, aproximadamente 2-3 minutos.

- Añade el caldo para aflojar la sartén. Raspa los trozos dorados y dejar hervir a fuego lento, aproximadamente durante 5 minutos.

- Reduce el calor a medio-bajo. Vierte la crema. Lleve la salsa a fuego lento durante unos 2-3 minutos, combinando todos los sabores, agrega el queso parmesano.

- Continúa cocinando suavemente durante unos 2-3 minutos hasta que el queso se derrita, mientras revuelves ocasionalmente. Sazona con sal y pimienta al gusto.

- Coloca el pollo nuevamente a la sartén y deja hervir a fuego lento durante 2-3 minutos más para espesar la salsa a su gusto. La pechuga de pollo absorberá todos los deliciosos sabores.

- Adorna con perejil y un poco de pimienta negra molida. Sirve sobre pasta, puré de coliflor, fideos de calabacín, arroz o puré de papas.



# Arroz con Leche

## Ingredientes (para 12 porciones de 330 g)

1 bolsa de leche San Fernando 'El sabor de tu región' (400 ml)

1 crema de leche repostera San Fernando (280 g)

1 1/2 doypack de leche condensada San Fernando (300 g más 150g)

1 bolsa de arroz Blanquita (500g)

4 tazas de agua (950 ml)

1 ramita de canela

### Toppings

Queso Quajada San Fernando (al gusto)

Dulce con Leche esparcible San Fernando (al gusto)

## Preparación

En una olla, hervir 4 tazas de agua con una ramita de canela.

Cuando el agua esté hirviendo, añadir 2 tazas de arroz Blanquita.

Al estar blando el arroz y se haya consumido el agua por completo, agregar la **leche San Fernando 'El sabor de tu región'**, y dejar hervir, removiendo para evitar que el arroz se pegue.



Cuando la mezcla comience a espesar y esté más seca, agregar la **leche condensada San Fernando**, poco a poco. Por último, añadir la **crema de leche San Fernando** y mezclar bien.

Cocinar por unos minutos más, removiendo continuamente, hasta lograr la textura deseada.

### Para emplatar:

Acompaña este delicioso Arroz de leche con algunos Toppings como **queso cuajada San Fernando** y **dulce con leche San Fernando** (al gusto).






# Papas chorreadas

## Ingredientes (4 porciones)

70 g Queso tipo paipa o blanco Comino  
1 cucharada (15 g) **Mantequilla San Fernando**  
1/2 taza (125 ml) **Crema de leche San Fernando**  
12 und (800 g) Papa mambra  
1/2 und (85 g) Cebolla blanca  
2 tallos (70 g) Cebolla larga  
2 und (215 g) Tomate maduro  
2 dientes (10 g) Ajo  
1 cucharada (10 ml) Aceite  
Comino 1 pizca  
Color 1 pizca  
Pimienta (Al gusto)  
Sal (Al gusto)

## Preparación

- Calentar agua en una olla, una vez rompa hervor adicionar las papas semi peladas. Cocinar hasta que estén blandas. Reservar.



- En una sartén de teflón agregar la **mantequilla San Fernando**, el aceite y dejar calentar bien la sartén.

- Adicionar la cebolla cabezona, el ajo y la cebolla larga cocinar hasta que la cebolla obtenga un color cristalino.

- Agregar el tomate, sal, pimienta y comino. Rectificar sabor y cocinar por unos minutos.

- Por último añadir la **crema de leche San Fernando** y el queso paipa, revolver y cocinar durante 5 minutos más y retirar del fuego.

- En un plato disponer 3 papas mambra y bañar con el hogao, decorar con cilantro.





# Postre de

## 3 Leches



### Ingredientes (para 12 porciones de 330 g)

- 2 Tazas de **Crema de Leche** culinaria y reposteria **San Fernando** (280 gr)
- 1 Taza de **Leche condensada** **San Fernando** (200gr)
- 1 Taza de **Leche entera** **San Fernando** (200gr)
- 1 Taza de gelatina sin sabor (200gr)
- Ponqué en Migajas.

### Preparación

#### PASO 1: Mezcla los ingredientes.

Combina la **LECHE CONDENSADA**, la **CREMA DE LECHE** y la **LECHE ENTERA SAN FERNANDO** en una licuadora o con un batidor de mano. Agrega el toque fresco de la Gelatina sin sabor y mezcla hasta obtener una armoniosa sinfonía de sabores.

#### PASO 2: Forma las capas del postre.

En el fondo de una refractaria o molde mediano, coloca una capa de ponqué en migajas y vierte parte de la mezcla preparada en el paso anterior. Repite este proceso alternando entre el ponqué y la dulce mezcla.

#### PASO 3: Refrigerera y sirve el postre.

Con precaución, coloca el molde en la nevera durante 5 horas. Y luego dale un toque mágico adornándolo con el **DULCE CON LECHE SAN FERNANDO** (opcional) Cuando esté listo sírvelo a tu familia y amigos. ¡Y listo!



# Dulce esperanza

## San Fernando

### Ingredientes (10 porciones)

500g de Dulce de leche San Fernando  
500g de Crema de leche Culinaria y Repostera San Fernando  
2 unds de Limones  
2 paquetes de Galletas Dulces  
150g de Pistachos y Almendras  
50g de Arándanos o fresas  
Helado

### Preparación

En un bowl, mezclar 200g de **dulce de leche San Fernando** con 200g de **crema de leche repostera San Fernando**.

Batir la mezcla hasta obtener una consistencia homogénea y suave e ir agregando lo restante de la **crema de leche repostera San Fernando**.

Exprimir un limón sobre la mezcla y continuar batiendo hasta integrar bien.

En una refractaria, colocar una capa de galletas dulces y verter una capa de la mezcla encima, cubriendo bien las galletas.

Repetir el proceso hasta tener tres capas alternadas de galletas y mezcla.

En la última capa, añadir 200 g adicionales de **dulce de leche San Fernando** y exprimir el segundo limón sobre la superficie.

Lleva la refractaria a la nevera y refrigerar entre 3 y 12 horas.

Transcurrido el tiempo, sacar el molde de la nevera y decorar con pistachos y almendras por encima.

Cortar en porciones y al emplatar, acompañar cada porción con arándanos o fresas y helado encima.





# Dip de sour cream

## Con salsa de pimentón

### Ingredientes

500g de **Sour Cream San Fernando**  
250g de queso azul  
Pimienta molida

### Salsa

2 pimentones rojos  
1/2 taza de azúcar  
3 cucharadas de agua

### Preparación

Calienta el horno a 180°C/160°C. Unta con **Mantequilla San Fernando** dos bandejas de 20cm y cubre las bases con pergamino para hornear.

### Para la elaboración de la salsa:

Cortar el pimentón en cuadritos, colocar a fuego medio con el azúcar y el agua, dejar cocinar por 20 minutos sin mover. Reservar.

### Para la elaboración del dip:

Triturar el queso azul, agregar el **Sour Cream San Fernando** hasta hacer una crema, adicionar pimienta molida al gusto y mezclar bien. Guardar en un recipiente y llevar a la nevera por una hora.

Desmoldar al momento de servir y colocar la salsa de pimentón elaborada previamente; acompañar con galletas o tostadas.

