



Nestlé.

Good Food, Good Life

Enjoy Summer with Family

Disfruta del Verano en Familia



NESCAFÉ.

Summer Recipe Booklet Libro de Recetas Veraniegas

Welcome! ¡Bienvenidos!

From our family to yours...

De nuestra familia a la tuya...

Visit us at/Visítanos en
www.ElMejorNido.com



Nestlé

Good Food, Good Life

La carne perfecta para tu asador

Marinated Flank Steak

(Makes 4 to 6 servings)

Ingredients

- ¼ cup hot water
- 5 teaspoons MAGGI® Granulated Chicken Flavor Bouillon or 2 tablets, crushed
- ½ cup apple juice
- ½ cup chopped cilantro
- 2 limes, juiced
- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- 1 tablespoon dried oregano
- 2 teaspoons chili powder
- 1 teaspoon ground cumin
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 1½ pounds flank steak

Directions

COMBINE water and bouillon in medium bowl; stir until dissolved. Stir in apple juice, cilantro, lime juice, oil, oregano, chili powder, cumin and garlic. Pour into 1-gallon heavy-duty plastic bag. Add flank steak, squeeze out as much air from bag as possible. Marinate in refrigerator, turning steak occasionally, for at least 4 hours or overnight. **PREHEAT** grill or broiler. Remove steak from bag; discard marinade. **GRILL** or broil using medium heat for 7 to 8 minutes per side or until desired doneness. Let steak rest for 10 minutes before cutting. Cut steak against the grain on the diagonal in thin slices to serve. Serve hot with warm tortillas, sliced avocados and fresh pico de gallo, if desired.



Falda De Res Marinada

(Rinde 4 a 6 porciones)

Ingredientes

- ¼ taza de agua caliente
- 5 cucharaditas de MAGGI® Caldo Sabor a Pollo Granulado o 2 tabletas, desmenuzadas
- ½ taza de jugo de manzana
- ½ taza de cilantro picado
- 2 limones verdes, el jugo
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de orégano seco
- 2 cucharaditas de polvo de chile
- 1 cucharadita de comino seco
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 1½ libras de bistec falda de res

Instrucciones

COMBINA el agua y el caldo en un tazón mediano y mézclalo hasta que se disuelva. Agrega el jugo de manzana, el cilantro, el jugo de limón, el aceite, el orégano, el polvo de chile, el comino y el ajo. Vierte esta mezcla en una bolsa resistente de plástico de 1 galón de capacidad. Añade la carne y exprime todo el aire posible de la bolsa. Deja marinar la carne en el refrigerador durante por lo menos 4 horas o toda la noche pero dándole la vuelta a la carne ocasionalmente. **PRECALIENTA** la plancha o la parrilla del horno (broiler) a fuego moderado. Saca la carne de la bolsa y desecha la marinada. **ASA** a la parrilla o al horno usando fuego moderado de 7 a 8 minutos por cada lado o hasta conseguir el grado de cocción de tu gusto. Deja reposar durante 10 minutos antes de cortar. Para servir, corta la carne diagonalmente a través del grano a tiras delgadas. Sirvela con tortillas calientes, rodajas de aguacate y pico

TIPS

A trick to soften the meat is marinate in citrus juice.

Un truco para suavizar la carne es marinarla en cítricos.



Acompaña tu Asado

Summer Potato Salad

(Makes 6 servings)

Ingredients

- ½ cup NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 2 tablespoons light mayonnaise
- 2 tablespoons fresh lime juice
- 1 tablespoon Dijon mustard
- ¼ teaspoon salt or MAGGI® Granulated Chicken Flavor Bouillon
- 4 cups cooked diced potatoes, cooled
- 1 cup frozen assorted vegetables, steamed and cooled
- 2 tablespoons drained capers
- Lettuce leaves for serving

Directions

COMBINE media crema, mayonnaise, lime juice, mustard and salt in small bowl; set aside.

COMBINE potatoes, vegetables and capers in large bowl. Add media crema mixture; mix well. Refrigerate before serving. Serve over lettuce leaves, if desired.

TIPS

Try making the salad without peeling the skin of the potato since the skin is a great source of vitamins, minerals and fiber.

Trata de preparar ésta ensalada con la piel de la papa. La piel es una importante fuente de vitaminas, minerales y fibra.



Ensalada Fría de Papas

(Rinde 6 porciones)

Ingredientes

- ½ taza de NESTLÉ® MEDIA CREMA
- 2 cucharadas de mayonesa ligera
- 2 cucharadas de jugo fresco de limón verde
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- ¼ cucharadita de sal o de MAGGI® Caldo Sabor a Pollo Granulado
- 4 tazas de papas cocidas y enfriadas en cuadritos
- 1 taza de vegetales congelados variados, cocidos y enfriados
- 2 cucharadas de alcaparras escurridas
- Hojas de lechuga para servir

Instrucciones

COMBINA la media crema, la mayonesa, el jugo de limón, la mostaza y la sal en un tazón pequeño y reserva aparte.

COMBINA las papas, los vegetales y las alcaparras en un tazón grande y vierte el aderezo de media crema sobre las papas y mezcla bien. Enfría la ensalada antes de servir. Sírvela sobre las hojas de lechuga si así lo deseas.



con una Ensalada Nutritiva

Beet Salad with Oranges and Cheese

(Makes 4 servings)

Ingredients

- 2 tablespoons orange juice
- 2 tablespoons fresh lime juice
- 2 tablespoons red wine vinegar
- 2 tablespoons olive oil
- 2 teaspoons MAGGI® Granulated Chicken Flavor Bouillon or 1 crushed tablet
- 4 medium cooked beets, peeled and quartered
- 4 medium oranges, peeled and cut into slices
- 1 cup fresh cilantro leaves
- 1 small red onion, sliced
- ½ cup (2 ounces) crumbled Mexican Cotija cheese

Directions

COMBINE orange juice, lime juice, vinegar, olive oil and bouillon in small bowl; mix well. Refrigerate.

COMBINE beets, oranges, cilantro, onion and cheese in large serving bowl. Pour dressing over salad; toss well. Serve immediately.

TIPS

Beets are a great source of folate, potassium, and fiber.

Las remolachas (betabeles) son muy buena fuente de ácido fólico, potasio y fibra.



Ensalada de Betabel (Remolacha), Naranjas y Queso

(Rinde 4 porciones)

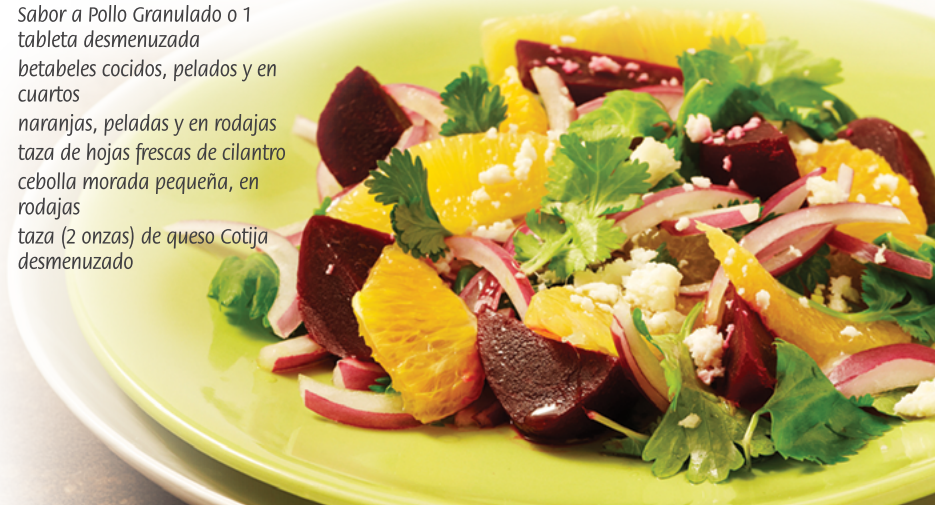
Ingredientes

- 2 cucharadas de jugo de naranja
- 2 cucharadas de jugo de limón verde
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de MAGGI® Caldo Sabor a Pollo Granulado o 1 tableta desmenuzada
- 4 betabeles cocidos, pelados y en cuartos
- 4 naranjas, peladas y en rodajas
- 1 taza de hojas frescas de cilantro
- 1 cebolla morada pequeña, en rodajas
- ½ taza (2 onzas) de queso Cotija desmenuzado

Instrucciones

COMBINA el jugo de naranja, el jugo de limón, el vinagre, el aceite de oliva y el caldo en un tazón pequeño. Mezcla bien y refrigéralo.

COMBINA los betabeles, las naranjas, el cilantro, la cebolla y el queso en un platón grande para servir y rocía el aderezo sobre la ensalada. Mezcla bien y sívela inmediatamente.



Bebidas Refrescantes



Orange Café Shake

(Makes 4 servings)

Ingredients

- 2 cups lowfat vanilla ice cream
- $\frac{3}{4}$ cup lowfat milk
- $\frac{1}{2}$ cup fresh orange juice
- 1 teaspoon freshly grated orange peel
- 1 heaping teaspoon brown sugar
- 2 to 3 teaspoons NESCAFÉ® CLÁSICO™ Pure Instant Coffee Granules
- Sweetened whipped cream

Directions

PLACE ice cream, milk, orange juice, orange peel, brown sugar and coffee granules in blender; cover. Blend until smooth. Garnish with cream and serve immediately.

Batido de Café y Naranja

(Rinde 4 porciones)

Ingredientes

- 2 tazas de helado vainilla bajo en grasa
- $\frac{3}{4}$ taza de leche bajo en grasa
- $\frac{1}{2}$ taza de jugo fresco de naranja
- 1 cucharadita de cáscara rallada fresca de naranja
- 1 cucharadita colmada de azúcar moreno
- 2 a 3 cucharaditas de Café Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO™
- Crema batida endulzada

Instrucciones

PON el helado, la leche, el jugo de naranja, la cáscara de naranja, el azúcar moreno y el café en una licuadora y tapa. Licua hasta que quede suave. Decora con crema y sirve inmediatamente.

TIPS

Shakes don't have to be made with regular milk and ice cream to taste delicious. Lowfat milk and lowfat ice cream are better for you without sacrificing flavor. You can also skip the cream topping and make the portions smaller for a sensible but delicious summer treat.

Los batidos no tienen que prepararse con leche y helado regular. Si usas leche y helado bajos en grasa, será mejor para la salud sin sacrificar el sabor. También se puede eliminar la crema como guarnición y ofrecerla en porciones más pequeñas y aun seguir disfrutándola durante los calurosos días de verano.



Enjoy Summer
with Family

Disfruta del verano
en familia

 Nestlé.
Good Food, Good Life

Enjoy Summer
with Family

Disfruta del Verano en Familia



SAVE
AHORRA

35¢

When you purchase
Con la Compra de

NESTLÉ® ABUELITA® Syrup
or NESTLÉ® MEDIA CREMA®

 Nestlé.
Good Food, Good Life

Enjoy Summer
with Family

Disfruta del Verano en Familia



SAVE
AHORRA

55¢

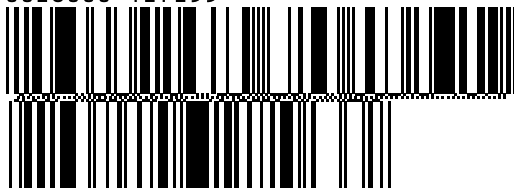
When you purchase
Con la Compra de

MAGGI® Tabs,
MAGGI® Bouillon,
MAGGI® Bags or
MAGGI® Seasoning Sauce

Enjoy Summer with Family

Disfruta del verano en familia

0028000-127255



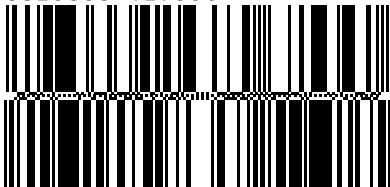
EXPIRATION DATE 10/31/2015

Coupon void if altered, copied, sold, purchased, transferred, exchanged or where prohibited or restricted by law.

CONSUMER: Limit one coupon per specified item(s) purchased. This coupon good only on product sizes and varieties indicated.

RETAILER: NESTLÉ USA will reimburse you face value plus 8¢, if submitted in compliance with NESTLÉ USA Manufacturer's Coupon Redemption Policy dated 10/1/05, available upon request. Consumer must pay sales tax. Good only in USA. Send coupons to NESTLÉ USA, CMS Dept. #00020, 1 Fawcett Drive, Del Rio, Texas 78840. Cash value 1/20¢. All trademarks are owned by Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland.

0028000-127336



EXPIRATION DATE 10/31/2015

Coupon void if altered, copied, sold, purchased, transferred, exchanged or where prohibited or restricted by law.

CONSUMER: Limit one coupon per specified item(s) purchased. This coupon good only on product sizes and varieties indicated.

RETAILER: NESTLÉ USA will reimburse you face value plus 8¢, if submitted in compliance with NESTLÉ USA Manufacturer's Coupon Redemption Policy dated 10/1/05, available upon request. Consumer must pay sales tax. Good only in USA. Send coupons to NESTLÉ USA, CMS Dept. #00020, 1 Fawcett Drive, Del Rio, Texas 78840. Cash value 1/20¢. All trademarks are owned by Société des Produits Nestlé S.A., Vevey, Switzerland.



Strawberry and Banana Smoothie

(Makes 2 servings)

Ingredients

- 1 cup water
- 3 heaping tablespoons NESTLÉ® NIDO® Dry Whole Milk
- 3 tablespoons NESTLÉ® LA LECHERA® Sweetened Condensed Milk (squeezeable bottle)
- 1 cup chopped fresh or frozen strawberries
- ½ cup ice cubes
- ½ small ripe banana

Directions

PLACE water, dry milk, sweetened condensed milk, strawberries, ice and banana in blender; cover. Blend until smooth.

Batido de Fresa y Plátano

(Rinde 2 porciones)

Ingredientes

- 1 taza de agua
- 3 cucharadas colmadas de Leche Entera en Polvo NESTLÉ® NIDO®
- 3 cucharadas de NESTLÉ® LA LECHERA® Leche Condensada Azucarada de (botella exprimible)
- 1 taza de fresas picadas frescas o congeladas
- ½ taza de cubos de hielo
- ½ plátano pequeño maduro

Instrucciones

PON el agua, la leche en polvo, la leche condensada azucarada, las fresas, el hielo y el plátano en una licuadora; tápala. Licua hasta que esté suave.

TIPS

These licuados can be a delicious and healthy breakfast or snack choices during those hot summer days. They are made with powdered milk and fresh fruits which provide a great source of protein, calcium, vitamins and minerals. Other delicious ingredients that can be used are cantaloupe, blueberry, mango and papaya.

Estos batidos son deliciosos como desayuno o merienda durante días calurosos del verano. Están preparados con leche en polvo y fruta fresca proporcionando una buena fuente de proteínas, calcio, vitaminas y minerales. Otros deliciosos ingredientes que se pueden usar son los melones, arándanos, mangos y papaya.



Saborea estos



Coconut Almond Parfait

(Makes 2 servings)

Ingredients

- 4 small scoops coconut ice cream or sorbet
- 2 tablespoons slivered toasted almonds
- 2 tablespoons toasted grated coconut
- NESTLÉ® ABUELITA™ Chocolate Syrup
- 2 María cookies

Directions

PLACE 2 scoops of ice cream in each of the 2 dessert bowls. Sprinkle each with 1 tablespoon almonds and 1 tablespoon coconut. Drizzle with Abuelita syrup and garnish with a María cookie.

Postre Helado de Coco y Almendras

(Rinde 2 porciones)

Ingredientes

- 4 bolitas pequeñas de helado o sorbete de coco
- 2 cucharadas de almendras en rodajas tostadas
- 2 cucharadas de coco rallado tostado
- NESTLÉ® ABUELITA™ Syrup de Chocolate
- 2 galletas María

Instrucciones

PON 2 bolitas de helado en cada de 2 copas de postre. Rocía cada copa con 1 cucharada de almendras y 1 cucharada de coco rallado. Rocía cada copa con NESTLÉ® ABUELITA™ syrup y decóralas con las galletas María.

TIPS

Agrégale plátanos picados y piña picada a este postre para una versión aun más deliciosa.

You can add chopped fresh bananas and chopped fresh pineapple to make this dessert even more delicious.





Dulce De Leche Swirled Cheesecake Dessert

(Makes 6 servings)

Ingredients

- 1 package (8 ounces) light cream cheese
- 2 tablespoons granulated sugar
- ½ teaspoon vanilla extract
- 1 cup chilled heavy cream
- 6 Maria cookies
NESTLÉ® LA LECHERA® Dulce de Leche (squeezeable bottle)

Directions

PLACE cream cheese, sugar and vanilla extract in medium mixer bowl; mix until creamy. Add heavy cream; mix at low speed until well combined. Increase speed to high; mix until fluffy.

PLACE one Maria cookie in bottom of each of 6 small dessert cups. Top evenly with cream cheese mixture. Refrigerate for 1 to 2 hours. Before serving, squeeze approximately 1 tablespoon of dulce de leche on top of each filled dessert cup. Swirl dulce de leche with a spoon.

Postre de Cheesecake y Dulce de Leche

(Rinde 6 porciones)

Ingredientes

- 1 paquete (8 onzas) de queso crema ligero
- 2 cucharadas de azúcar granulado
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de crema para batir fría
- 6 galletas María
NESTLÉ® LA LECHERA® Dulce de Leche (botella exprimible)

Instrucciones

PON el queso crema, el azúcar y el extracto de vainilla en un tazón mediano para batidora y bate hasta que quede cremoso. Agrega la crema para batir y bate a velocidad baja hasta que se combinen bien. Sube la velocidad y sigue mezclando hasta obtener una mezcla esponjosa.

PON una galleta María en cada de 6 copas pequeñas de postre. Vierte la mezcla de queso crema uniformemente sobre cada galleta en las copas. Refrigerálas de 1 a 2 horas. Antes de servir, exprime aproximadamente 1 cucharada de dulce de leche sobre cada copa llena y haz un dibujo remolino con una cucharadita.

TIPS

Para una versión con menos grasas y calorías puedes usar una cobertura reducida en grasa y calorías que se puede comprar congelada y mezclar con el queso cream, en vez de crema para batir. También se puede servir éste postre en pequeñas copas individuales para así controlar las porciones que se sirven.

For a lower calorie and lower fat version, you can fold in a fat free store bought whipped topping into the cream cheese instead of heavy cream. Also, serving this dessert in small individual dessert cups helps control portion sizes while enjoying an occasional sweet treat.





Good Food, Good Life