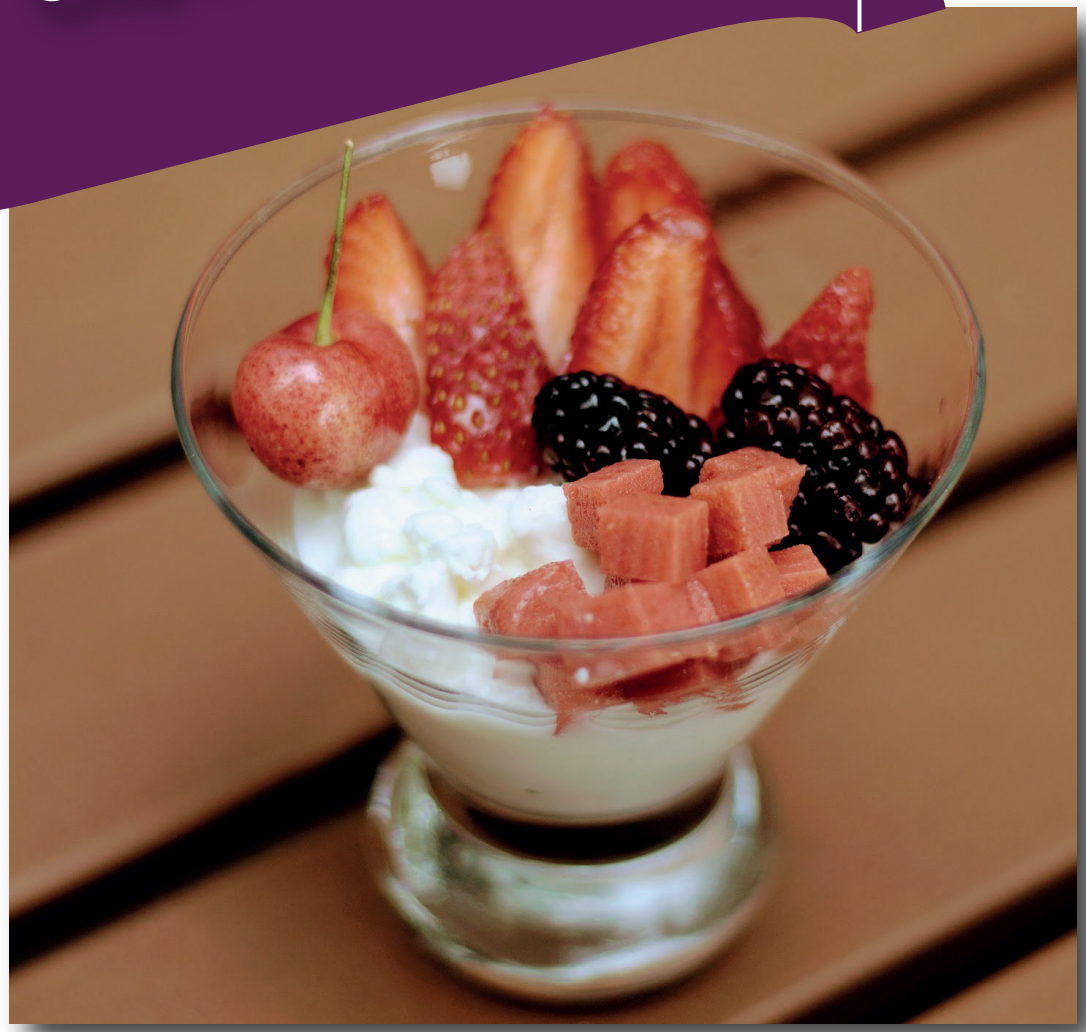
La Flor de Morelia®

EST•1947

RECETARIO

Copa de berries



INGREDIENTES

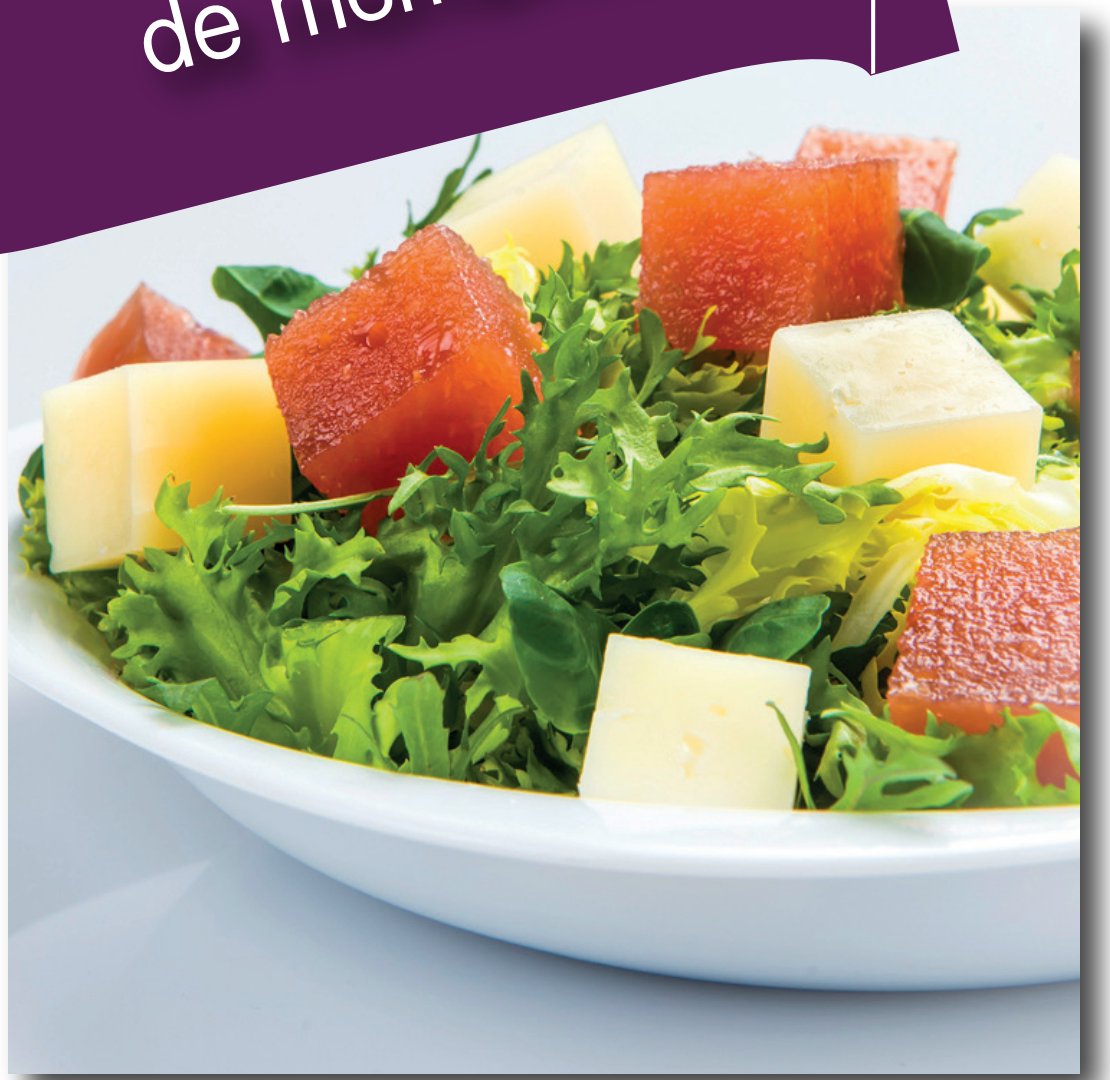
- 100 gr mix de berries
- 100 gr de queso cottage
- 40 gr de ate de fresa la Flor de Morelia.

PROCEDIMIENTO

Coloca sobre la copa el queso cotagge, y monta encima las berries con cubitos mini de ate. Disfruta!

La Flor de Morelia® EST·1947

Ensalada de membrillo



INGREDIENTES

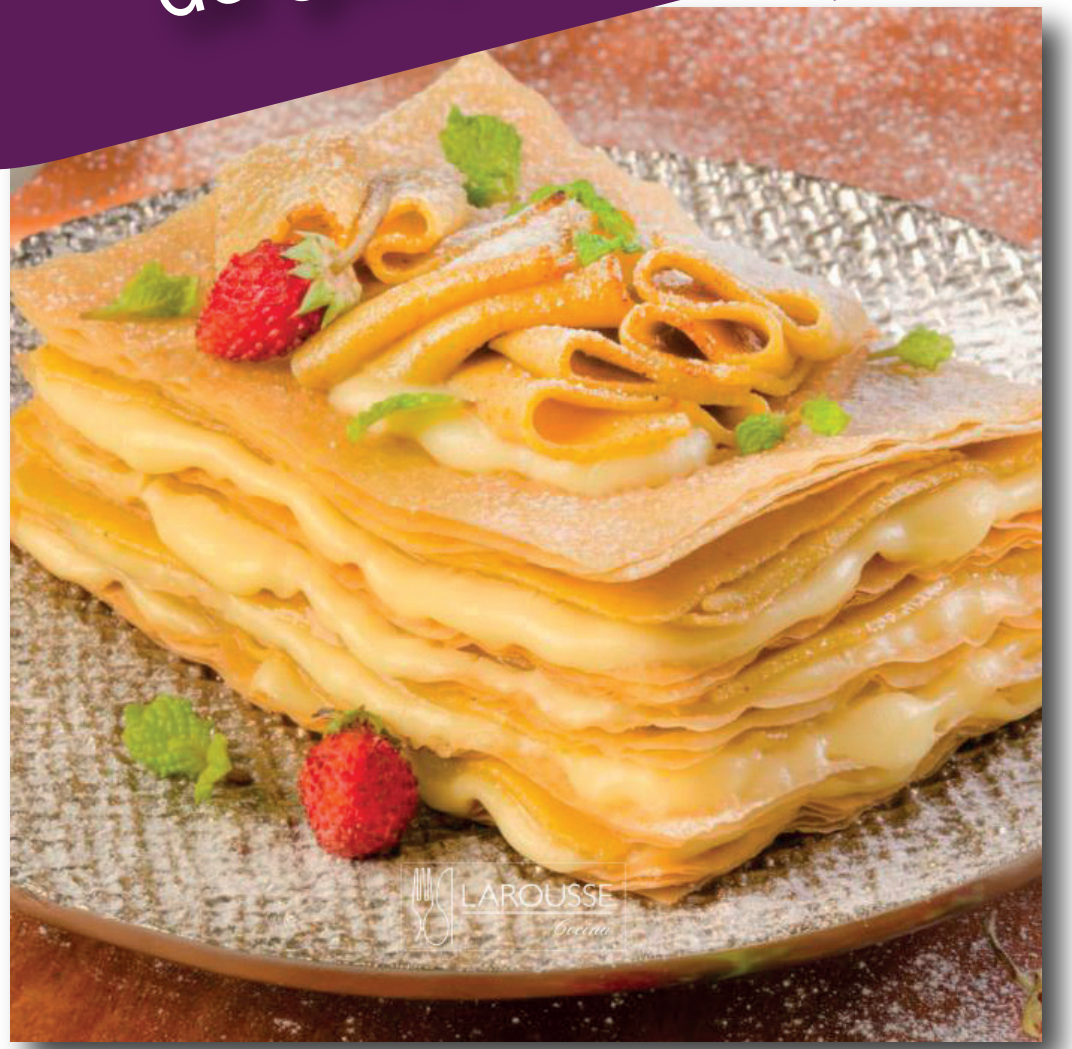
- Mix de lechugas
- 50 gr de queso manchego
- 50 gr de tu ate favorito.

PROCEDIMIENTO

Monta una cama de lechuga, corta el queso y ate en cubos.

La Flor de Morelia®
EST·1947

Mil hojas de guayaba



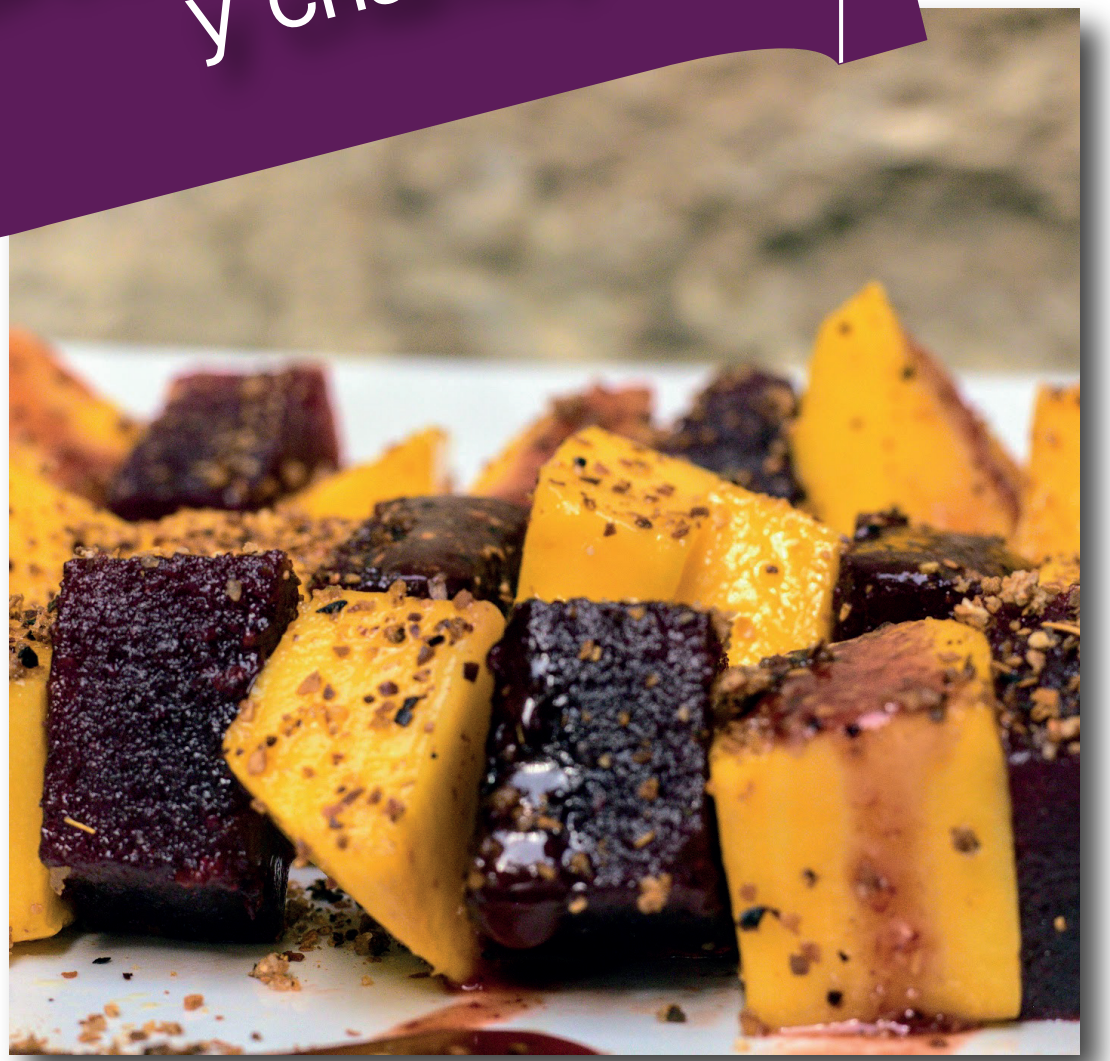
INGREDIENTES

- 14 láminas de pasta phylo
- 150 gr mantequilla fundida
- 300 gr de queso manchego rallado
- 400 gr de ate de guayaba o cortado en rebanadas delgadas
- azúcar glass y rebanadas de ate, para decorar

PROCEDIMIENTO

Corta 160 rectángulos de pasta phylo de 15×20 cm. Barniza los rectángulos con la mantequilla y apílalos en 32 montoncitos de 5 rectángulos cada uno. Hornear los montoncitos a 180 °C por 15 minutos o hasta que empiecen a dorarse. Sácalos del horno y déjalos enfriar. Cubre un rectángulo de pasta phylo con un poco de queso rallado y rebanadas de ate; coloca encima otro rectángulo de pasta phylo y repetir el procedimiento 2 veces más. Espolvorea los mil hojas con azúcar glass y hornéalos por algunos minutos para que se funda el queso. Retíralos del horno y sírvelos de inmediato.

Brochetas de mango y chamoy



INGREDIENTES

- 1 mango manila o ataulfo.
- 200 gr ate de mango chamoy.
- chamoy líquido
- Tajín
- Palillos para brochetas.

PROCEDIMIENTO

Corta el ate y el mango en cubos, arma las brochetas al intersalos en el palillo. Monta en un platon, rocía con chamoy líqudo y es-polvoréa tajín o chile en polvo.

La Flor de Morelia® EST·1947

Agua de durazno

INGREDIENTES

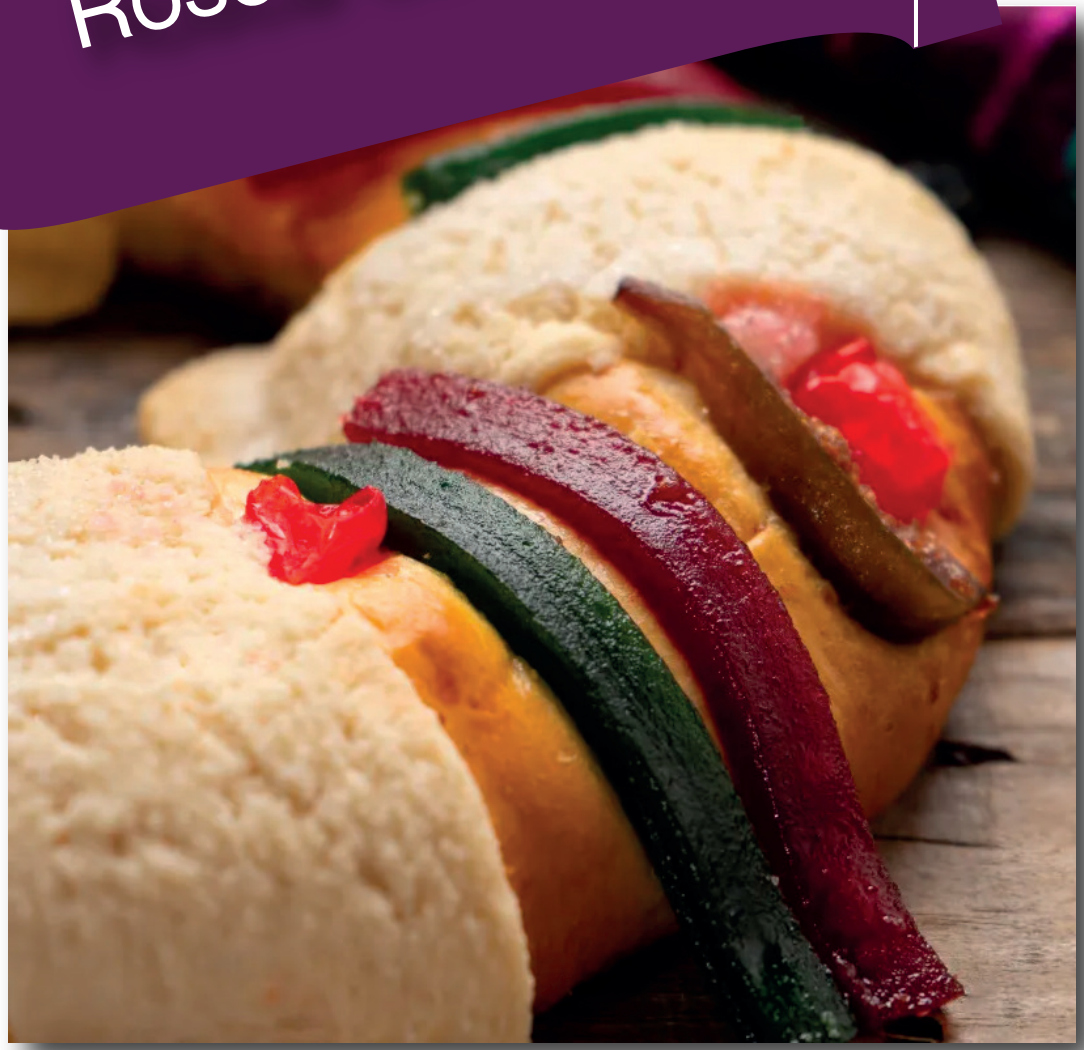
- 250 grs ate de durazno
- 1.5 lts de agua
- Hielo.

PROCEDIMIENTO

Licúa todos los ingredientes y sirve inmediatamente.

La Flor de Morelia®
EST•1947

Rosca de Reyes



INGREDIENTES

LA MASA

- 1/2 Taza de leche entera
- 3/4 Taza de azúcar
- 520 Gramos de harina de trigo
- 11 Gtrs de levadura instantánea
- 1 Cdita de sal
- 2 Cdas de ralladura de naranja
- 1 Cda de ralladura de limón
- 1 Cditade extracto de vainilla
- 3 Piezas de huevo
- 100 Grs de mantequilla

DULCE DE MANTEQUILLA

- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de harina
- 1 yema de huevo
- 90 grs de mantequilla a temperatura ambiente

ARMADO

- 1 huevo batido con 2 cucharadas de leche
- 600 grs Tiras de ate rojo y verde

PARA LA MASA

1 Calienta por algunos segundos la leche con una cucharada de azúcar en una olla o en tu microon das. Agrega 1 cucharada de harina y la levadura; revuelve bien hasta incorporar y que no queden grumos.

2 Deja reposar por 10 minutos o hasta que se forme espuma en la superficie. Mezcla en el tazón de tu batidora el resto de la harina, azúcar, sal, ralladura de cítricos y extracto de vainilla.

3 Agrega la levadura activada y los huevos y bate con el aditamento de gancho a velocidad media hasta que se forme una bola lisa, suave y flexible.

4 Incorpora la mantequilla poco a poco a la masa y continua batiendo hasta que la consistencia vuelva a ser firme y la masa se despegue fácilmente de los bordes del tazón.
Puedes hacer el mismo proceso a mano si lo deseas.

5 Pasa la masa a un tazón, cúbrela con plástico adherible y deja reposar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.

DULCE DE MANTEQUILLA

1 Mezcla los ingredientes secos y combínalos con la mantequilla con ayuda de una cuchara de madera hasta hacer una masa homogénea.

2 Segmenta en porciones iguales y dales forma con ayuda de tus manos; reserva.

ARMADO

1 Estira la masa con ayuda de tus manos para darle forma cilíndrica y alargada, como si estuvieras amasando un rodillo. Junta los dos extremos, presiónalos para formar una sola pieza con forma de rosca.

2 Colócala en una charola engrasada y deja reposar nuevamente en un lugar cálido hasta que doble su volumen.

3 Precalienta tu horno a 200 °C.

4 Barniza la rosca con huevo y coloca encima, intercaladamente, las tiras de dulce de mantequilla y las frutas.

5 Hornea a 180 °C de 35 a 45 minutos o hasta que esté bien cocinada y haya tomado un ligero tono dorado.

6 Deja enfriar saliendo del horno y disfruta.

La Flor de Morelia® EST·1947

Tabla de quesos y embutidos

INGREDIENTES

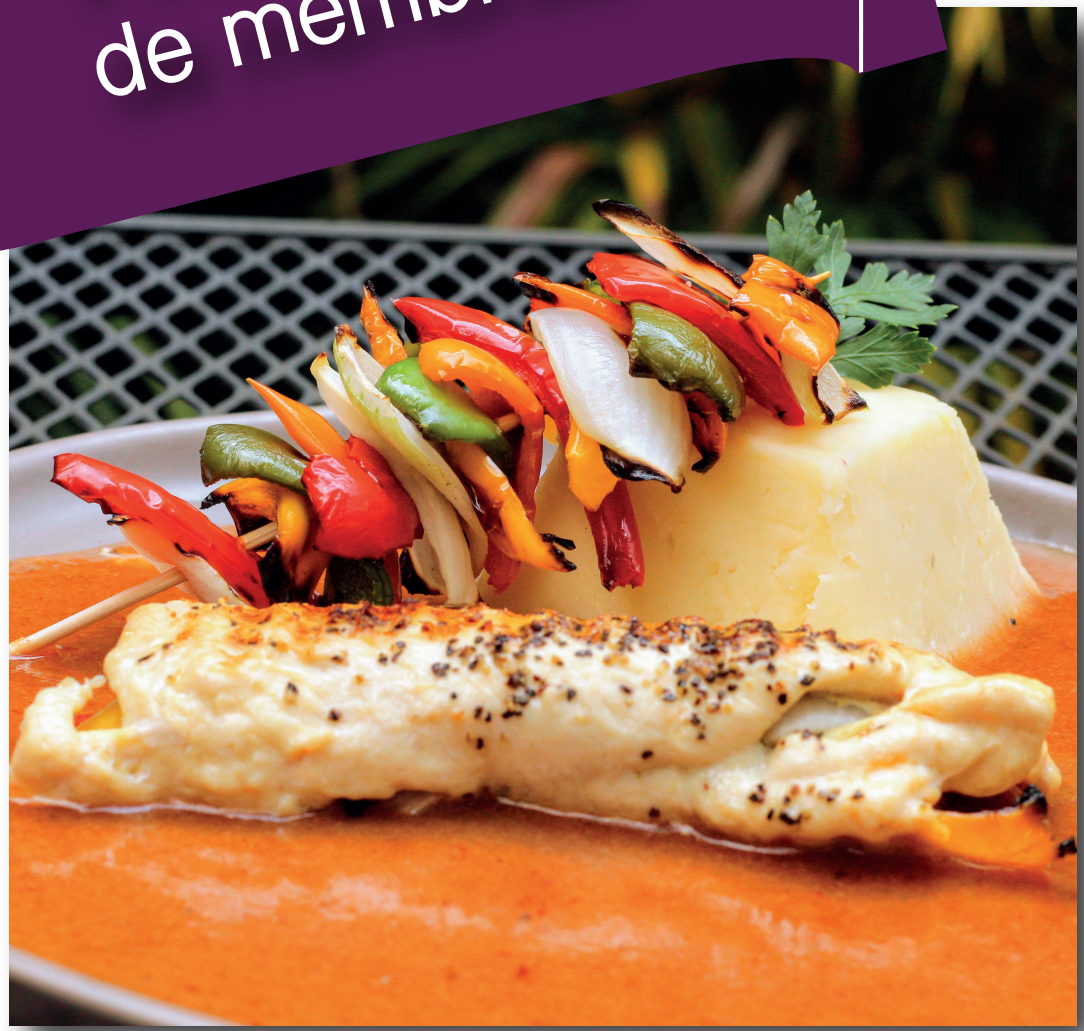
- 150 grs de ate en cubos.
- 400 grs de embutidos (jamón virginia, jamón serrano, salami, pepperoni...)
- 400 grs de quesos (Brie, cabra, manchego, Provolone, holandés).
- Racimo de uvas
- Nueces y pistaches.
- Aceitunas

PROCEDIMIENTO

Arma según la foto, y disfruta!

La Flor de Morelia® EST·1947

Pollo en Gravy de membrillo



INGREDIENTES

- 2 filete de pechuga
- 200 grs de requesón.
- 1 chile chipotle
- 250 grs de ate de membrillo
- 120 ml de agua

PROCEDIMIENTO

Arma un rollo de pollo con requesón, y cocínalo en una sarten. Mientras, licúa el ate, agua y chile; y calienta el gravy en otra sartén.
Monta el rollo sobre un espejo de gravy, y acompaña con tus guarniciones favoritas.

La Flor de Morelia®
EST·1947

Pizza Flora

INGREDIENTES

- 1 pieza pan pita
- 1 lata de Salsa pomodoro.
- 70 grs de pimientos
- 40 grs cebolla caramelizada
- 120 grs ate de membrillo
- 120 grs salchicha italiana
- media pera rostizada en julianas
- 50 grs de tocino codido.
- 50 grs chistorra.
- 200 grs queso gouda
- Queso feta para espolvorear.

PROCEDIMIENTO

Precalienta el horno a 220° Esparce la pomodoro sobre el pan pita, y coloca de manera irregular todos los ingredientes. Al finalizar, espolvoréa el queso gouda y mete en el horno por 8 minutos.
Saca la pizza y espolvorea
Queso feta.
Disfruta!!

La Flor de Morelia®
EST•1947

Pana cotta

INGREDIENTES

- 14 grs gelatina sin sabor
- 2 tazas de leche
- 4 tazas de crema de leche
- ½ taza de azúcar
- 2 cditas de vainilla
- 400 grs de ate de fresa
- 40 ml de agua

PROCEDIMIENTO

Vierte ½ taza de leche en un tazón y espolvoree la gelatina para que se ablande. En una olla calienta la crema y el resto de la leche con el azúcar, mezcla bien y cocine hasta que empiece a hervir. Retira del fuego y agrega la vainilla. Incorpora ambas mezclas y revuelve.
Vierte la mezcla en moldes o copas y refrigera 4 horas.
Licúa el ate de fresacon el agua hasta lograr una salsa consistente, y viértela sobre la pana ccota al servir.

La Flor de Morelia® EST·1947

Malteada de fresa

INGREDIENTES

- 150 grs ate de fresa
- 100 grs hielo
- 2 tazas de leche
- 1 taza de crema para batir.

PROCEDIMIENTO

Licúa todos los ingredientes y sirve en una copa inmediatamente. Disfruta!

La Flor de Morelia®
EST·1947

Endulzar la vida
de manera saludable