

kiwilimón

10 recetas
rápidas
para



TODA LA FAMILIA

PRESENTADO POR:



 Orejitas de 
JAMÓN Y QUESO



Orejitas de JAMÓN Y QUESO

TIEMPO: 16 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

PARA EL DIP

- 1 paq. de queso crema
- ¼ de taza de mayonesa
- 1 cda. de mostaza
- 1 taza de **Tocino Ahumado FUD®**
(*doradito y finamente picado*)

PARA LAS OREJITAS

- 10 rebanadas de pan de caja sin orillas
- 1 paq. de **Jamón de Pavo Virginia FUD®**
- 1 paq. de **Queso Tipo Manchego Rebanado FUD®**
- 2 cdas. de mantequilla

PREPARACIÓN

1. Para el dip, mezcla en un bowl el queso crema con la mayonesa, la mostaza y el **Tocino Ahumado FUD®**, hasta conseguir una mezcla tersa. Reserva.
2. Sobre una charola con plástico antiadherente, coloca las rebanadas de pan y con ayuda de tus manos, pega bien las orillas, luego, con un rodillo, aplana el pan hasta formar una placa. Unta con la preparación anterior del dip hasta cubrir toda la superficie.
3. Coloca una capa de **Jamón de Pavo Virginia FUD®** y sobre esta, otra capa de **Queso tipo Manchego Rebanado FUD®**, enrolla a manera de orejitas, envuelve con el plástico y congela 1 hora. Retira del congelador y corta rebanadas con 3 dedos de grosor. Reserva.
4. Calienta una sartén a fuego medio con la mantequilla y dora las orejitas, retira de la sartén y sirve en la lonchera acompañado de verduritas.



Mini



SALCHIPULPOS





SALCHIPULPOS

TIEMPO: 15 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 4 **Salchichas de Pavo FUD®**
- ½ taza de harina para hotcakes
- ½ taza de harina de maíz
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1 huevo
- suficiente agua mineral
- suficiente aceite (*para freír*)

PARA SERVIR

- suficiente mayonesa (*para decorar*)
- suficiente salsa catsup

PREPARACIÓN

1. Sobre una tabla corta las **Salchichas de Pavo FUD®** a la mitad y después en forma de pulpito.
2. En un bowl mezcla la harina para hot cakes, la harina de maíz, el polvo para hornear, el huevo y el agua mineral poco a poco, hasta conseguir una mezcla espesa.
3. Sumerge en la mezcla anterior la cabeza del pulpo dejando las patitas descubiertas y fríe en una olla con aceite caliente hasta que las patitas del pulpo se abran. Escurre sobre papel absorbente.
4. Sirve los pulpitos, decora con mayonesa los ojos y boca. Sumerge en la salsa catsup y ¡disfruta!

 Sincronizada 

DE SALCHICHA



Sincronizada

DE SALCHICHA

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA PREPARAR LOS FRIJOLES

- 2 cdas. de aceite
- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- 1 taza de frijol entero
- ¼ taza de leche de vaca
- 5 rebanadas de **Queso tipo Manchego Rebanadas Redondas FUD®**
- 1 pizca de sal

PARA EL GUACAMOLE

- 2 aguacates
- 1 limón
- ¼ taza de cebolla (*finamente picada*)
- ¼ taza de jitomate (*finamente picado*)
- ¼ taza de cilantro fresco (*finamente picado*)
- suficiente sal

PARA ARMAR LA SINCRONIZADA

- 10 tortillas de harina
- 10 rebanadas de **Queso tipo Manchego Rebanadas Redondas FUD®**
- 10 **Salchichas de Pavo FUD®**
- suficiente salsa catsup
- suficiente mostaza

PREPARACIÓN

1. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio y cocina la cebolla con el ajo hasta que estén transparentes. Añade los frijoles y aplasta hasta conseguir una pasta; agrega la leche y el **Queso tipo Manchego Rebanadas Redondas FUD®**, mueve hasta incorporar y sazona con sal. Reserva.
2. Para el guacamole, en un bowl aplasta los aguacates hasta conseguir un puré, exprime un poco de limón, añade la cebolla, el jitomate y el cilantro. Sazona con sal y reserva.
3. Sobre una tortilla de harina, unta los frijolitos y el guacamole, coloca una rebanada de **Queso tipo Manchego Rebanadas Redondas FUD®** y una **Salchicha de Pavo FUD®**, enrolla a manera de taco. Repite hasta conseguir 10 porciones.
4. Calienta una parrilla a fuego alto y coloca las sincronizadas hasta conseguir las marcas clásicas. Retira de la parrilla, sirve con salsa catsup, mostaza y más guacamole.



Ensalada cremosa de



JAMÓN DE PAVO Y QUESO PANELA



Ensalada cremosa de

JAMÓN DE PAVO Y QUESO PANELA

TIEMPO: 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 500 g de **Jamón de Pavo Virginia FUD®** (en cuadritos)
- 500 g de **Queso Panela FUD®** (en cuadritos)
- 2 cditas. de ajo (finamente picado)
- 3 cdas. de cebolla (finamente picada)
- 3 cditas. de cebollín
- ½ taza de mayonesa
- ½ taza de **Crema Ácida Yoplait®**
- 2 cdas. de jugo de limón
- 2 cditas. de mostaza
- 1 cdita. de sal
- ½ cda. de pimienta

PREPARACIÓN

1. En un bowl mezcla el **Jamón de Pavo Virginia FUD®**, el **Queso Panela FUD®**, el ajo, la cebolla, el cebollín, la mayonesa, la **Crema Ácida Yoplait®**, el jugo de limón y la mostaza. Sazona con sal y pimienta hasta incorporar todos los ingredientes.
2. Sirve la ensaladita en vasitos.

🍴 Ensalada Ranch con 🍴

JAMÓN DE PAVO



Ensalada Ranch con JAMÓN DE PAVO

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PARA LA PASTA

- 3 L de agua
- 1 taza de pasta de coditos
- 1 cda. de sal

PARA EL ADEREZO

- 1 taza de yoghurt natural sin azúcar
- 2 cdas. de cebollín
- 1 cda. de eneldo
- 2 cdas. de polvo de ajo
- 1 cda. de cebolla en hojuelas
- ½ taza de perejil
- ½ cdita. de vinagre blanco
- 2 cdas. de mayonesa baja en grasa
- 1 pizca de sal y pimienta

PARA LA ENSALADA

- 1 paq. de **Jamón de Pavo Virginia FUD®**
- 1 taza de pepino (*en cubos pequeños con cáscara*)
- ½ taza de jitomate (*en cubos pequeños sin semillas*)
- 1 taza de zanahoria cocida (*en cubos*)
- 1 taza de apio (*en cubos*)
- 1 pizca de sal y pimienta
- suficiente lechuga

PREPARACIÓN

1. En una olla con agua hirviendo y sal, cocina la pasta hasta que quede al dente. Cuela, enfría y reserva.
2. Para el aderezo, en un bowl mezcla los ingredientes del aderezo ranch hasta que se incorporen bien, sazona con sal y pimienta. Reserva.
3. Sobre una tabla corta en cuadritos el **Jamón de Pavo Virginia FUD®** y mezcla con el pepino, el jitomate, la zanahoria, el apio, la pasta y el aderezo. Sazona con sal y pimienta, sirve con hojas de lechuga.

 Tostadas de 
ensalada cremosa

DE JAMÓN DE PAVO Y VEGETALES



Tostadas de ensalada cremosa

DE JAMÓN DE PAVO Y VEGETALES

TIEMPO: 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LA ENSALADA

- 1 paq. de **Jamón de Pavo Virginia FUD®**
- ½ taza de pepino (*en cubos con cáscara*)
- ½ taza de elote amarillo (*desgranado*)
- ½ taza de chícharo cocido
- ½ taza de apio (*finamente picado*)
- ½ taza de palmito (*finamente picado*)
- ½ taza de jitomate cherry (*en mitades*)
- 1 cda. de sal
- 1 cda. de vinagre blanco
- 1 cda. de jugo de limón
- 2 cdas. de hojuela de chile
- ½ taza de yoghurt natural sin azúcar
- 1 pizca de pimienta

PARA LAS TOSTADAS

- 8 tostadas
- germen de alfalfa al gusto
- aguacate al gusto
- hojuelas de chile al gusto

PREPARACIÓN

1. Sobre una tabla, corta en cubos de aproximadamente 1 cm el **Jamón de Pavo Virginia FUD®**.
2. En un bowl mezcla el **Jamón de Pavo Virginia FUD®** con el pepino, el elote amarillo, los chícharos, el apio, los palmitos, los jitomates cherry, la sal, el vinagre blanco, el jugo de limón, las hojuelas de chile, el yoghurt y la pimienta.
3. Sobre una tostada coloca un poco de ensalada, decora con germen, aguacate y hojuelas de chile al gusto.



 Espagueti 
con salchicha

**EN SALSA DE
JITOMATE**

Espagueti con salchicha

EN SALSA DE JITOMATE

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA EL ESPAGUETI CON SALCHICHA

- 6 **Salchichas de Pavo FUD®**
- 400 g de espagueti
- suficiente agua
- suficiente sal

PARA LA SALSA

- 1 cda. de aceite de oliva
- ¼ de cebolla (*troceada*)
- 1 diente de ajo (*en mitades*)
- 5 jitomates escalfados (*en cuartos*)
- ¼ taza de caldo de pollo
- suficiente sal y pimienta
- 1 cda. de orégano
- ½ taza de queso crema

PARA TERMINAR

- 1 cda. de mantequilla
- suficiente perejil picado (*para decorar*)

PREPARACIÓN

1. Corta las **Salchichas de Pavo FUD®** en cuatro partes e inserta el espagueti en cada trocito de salchicha.
2. En una olla con agua hirviendo y sal, cocina el espagueti de acuerdo con las instrucciones del empaque hasta que esté al dente. Escurre y reserva.
3. Para la salsa, en una olla caliente el aceite de oliva, cocina la cebolla y el ajo hasta que estén brillantes. Agrega el jitomate y cocina unos minutos, rellena con el caldo de pollo, sazona con sal, pimienta, orégano y cocina hasta que reduzca.
4. Licúa lo anterior junto con el queso crema hasta obtener una salsa tersa.
5. Derrite la mantequilla y cocina el espagueti con las **Salchichas de Pavo FUD®** por 3 minutos, añade la salsa y continúa la cocción hasta espesar.
6. Sirve la pasta y decora con perejil picado.



Mac & Cheese



CON TOCINO
Y BRÓCOLI



Mac & Cheese

CON TOCINO Y BRÓCOLI

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 200 g de **Tocino Picado FUD®**
- ½ taza de cebolla blanca (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picada*)
- 2 tazas de crema para batir
- ¼ taza de leche de vaca
- 3 cdas. de mantequilla
- 1 cdita. de pimienta blanca
- 1 cdita. de polvo de ajo
- 1 cdita. de cebolla en polvo
- 2 tazas de **Queso tipo Manchego Rallado FUD®**
- 1 taza de queso amarillo rallado
- 3 tazas de pasta de coditos (*cocida*)
- 1 pizca de sal
- 2 tazas de brócoli (*cortado en árboles muy pequeños y blanqueado*)

PREPARACIÓN

1. Calienta una sartén a fuego medio y cocina el **Tocino Picado FUD®** hasta que esté dorado. Reserva.
2. Agrega a la sartén la cebolla y el ajo, cocina unos minutos e incorpora la crema para batir, la leche y la mantequilla. Sazona con la pimienta blanca, el ajo en polvo y la cebolla en polvo. Mezcla y cocina hasta que suelte el hervor.
3. Agrega el **Queso tipo Manchego Rallado FUD®** y el queso amarillo hasta que se fundan. Añade los coditos, sazona con sal y cocina hasta que espese. Agrega el brócoli y un poco más de queso para gratinar.
4. Espolvorea con el tocino que reservaste al principio. Sirve.

Calabacitas rellenas de rajas



CON QUESO PANELA EN SALSA DE ELOTE



Calabacitas rellenas de rajas

CON QUESO PANELA EN SALSA DE ELOTE

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 3

PARA EL RELLENO

- 1 taza de pollo (*cocido y deshebrado*)
- 1 taza de rajas de chile poblano
- ½ taza de crema light
- 6 rebanadas de **Queso Panela Rebanadas Cuadradas FUD®** (*picadas*)
- 1 pizca de sal y pimienta

PARA LAS CALABACITAS

- 2 L de agua
- 2 calabazas italianas
- 2 rebanadas de **Queso Panela Rebanadas Cuadradas FUD®** (*picadas*)

PARA LA SALSA

- 1 cda. de aceite
- 2 dientes de ajo (*troceados*)
- ½ cebolla blanca (*troceada*)
- 1 taza de elote blanco
- 1 taza de elote amarillo
- 1 taza de caldo de pollo
- ½ taza de crema light
- 1 pizca de sal y pimienta

PARA DECORAR

- suficiente elote amarillo
- 2 rebanadas de **Queso Panela Rebanadas Cuadradas FUD®** (*picadas*)

Calabacitas rellenas de rajas

CON QUESO PANELA EN SALSA DE ELOTE

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 3

PREPARACIÓN

1. Para el relleno, en un bowl mezcla el pollo con las rajas, la crema, el **Queso Panela Rebanadas Cuadradas FUD®**, sazona con sal, un poco de pimienta y reserva.

2. En una olla con agua hirviendo cocina las calabazas hasta que estén suaves. Con ayuda de una cuchara ahueca y utiliza para rellenar, la calabaza que sobró. Espolvorea con más **Queso Panela Rebanadas Cuadradas FUD®**.

3. Para la salsa, calienta una sartén a fuego medio con el aceite, cocina el ajo con la cebolla, el elote blanco y el elote amarillo hasta que se suavicen los

ingredientes. Rellena con el caldo de pollo, cuece durante 10 minutos y retira de la cocción.

4. Licúa con la crema hasta obtener una salsa tersa, sazona con sal y pimienta. Reserva.

5. Sirve las calabazas en un plato con el espejo de salsa, espolvorea con perejil, elote entero y más queso.



Cacerola al horno de



JAMÓN Y BRÓCOLI



Cacerola al horno de JAMÓN Y BRÓCOLI

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 3 tazas de brócoli
(en trozos pequeños)
- ¼ taza de agua
- sal al gusto
- 1 taza de **Jamón de Pavo Virginia FUD®**
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- ¼ de cda. de nuez moscada
- ¾ de taza de yoghurt
- ½ taza de crema ácida
- sal y pimienta al gusto
- ¼ taza de pan molido

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un bowl coloca el brócoli con el agua y un poco de sal, cubre con plástico antiadherente y cocina en microondas por 5 minutos o hasta que esté cocido. Deja enfriar y reserva.
3. Sobre una tabla, corta en cuadritos el **Jamón de Pavo Virginia FUD®**. Mezcla con el brócoli, el ajo, la nuez moscada, el yoghurt y la crema ácida. Sazona con sal y pimienta.
4. Vierte en un refractario para horno y cubre con pan molido. Hornea 15 minutos y sirve.