

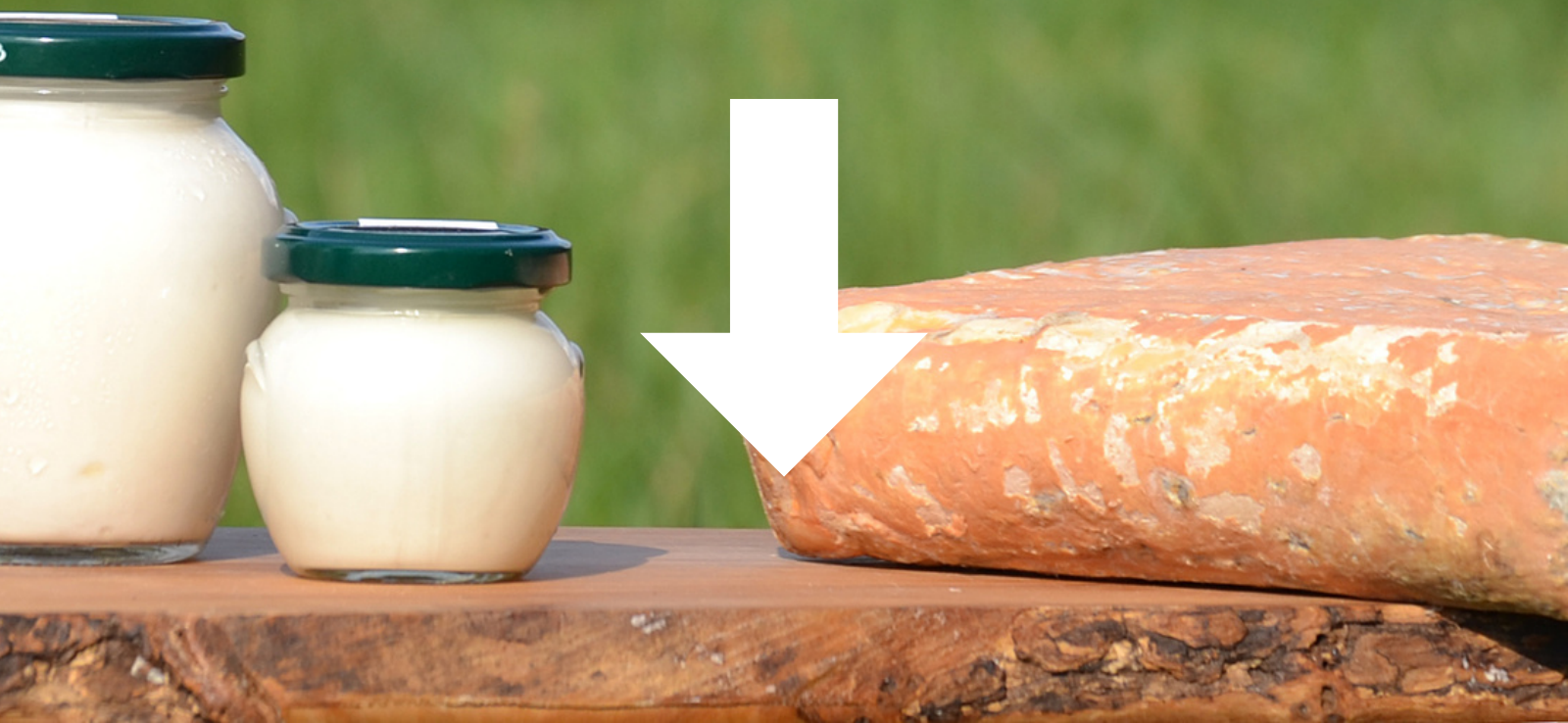


LA RESPUESTA CORRECTA ES:

¡TURÓFILO!

¿Acertaste?

Aquí tienes tu recetario





6 Recetas con queso

DELICIOSAS &
NUTRITIVAS

Lasagna de espinacas con requesón

INGREDIENTES

- 40 gramos de mantequilla
- 40 gramos de cebolla
- 400 gramos de Espinaca (3 manojos)
- 300 gramos de Requesón Covadonga®
- 20 gramos de perejil fresco
- Salsa de Jitomate Italiana casera*
- 12 láminas de pasta para Lasagna
- 1 Queso Manchego Covadonga®



PREPARACIÓN

1. Precalienta tu horno a 180 grados
2. Si vas a preparar la salsa de Jitomate hazlo en este punto
3. Pon agua a hervir en una olla amplia y agrega unas gotas de aceite de olivo, pon las láminas de lasagna a que se cocinen un poco y sácalas cuando estén al dente. Sepáralas en un plato, agrega una por una y unta un poco de aceite de olivo entre cada una para que no se peguen.
4. Ralla el queso Manchego Covadonga®
5. Corta la espinaca en trozos o déjala completa (a tu gusto)
6. En un sartén a fuego medio, agrega la mantequilla y fríe la cebolla, vierte la espinaca hasta que se reduzca y cocine y salpimenta.
7. Deja que la espinaca se enfríe un poco y en un bowl agrega y mézclala con el Requesón Covadonga® y el perejil.
8. En un refractario de cristal vierte un poco de salsa al fondo, 4 láminas de lasagna, la mezcla de espinaca y el Queso Manchego Covadonga® (Repíte).
9. Déjala por 30 minutos en el horno
10. ¡Saca y disfruta!



Lasagna de espinacas con requesón

VE EL VIDEO DE PREPARACIÓN AQUÍ:



www.quesoscovadonga.com

Tarta de manzana con queso fresco

INGREDIENTES

1 queso fresco tipo Burgos Covadonga®

4 huevos

80 gramos de harina

2 manzanas

200 gramos de azúcar mascabado/ fruta del monje/ Stevia/
azúcar de dátil

1 cda de canela molida

Almendras fileteadas

40 gramos de mantequilla



PREPARACIÓN

1. Precalienta tu horno a 180 grados centígrados
2. En el molde de tu preferencia agrega mantequilla en orillas y fondo y papel para hornear
3. En un bowl agrega los huevos y el azúcar o endulzante de tu preferencia y bátelos hasta que la mezcla adquiera un color blanquecino
4. Añade a la mezcla la harina y la canela y bate
5. Incorpora el queso fresco tipo Burgos Covadonga® rallado y 1 manzana con o sin piel cortada en cuadritos
6. Vierte la mezcla en el molde y agrega las almendras fileteadas, rodajas de manzana y espolvorea un poco de azúcar o endulzante de tu preferencia
7. Introduce el molde con la mezcla al horno por 30-40 minutos o hasta que puedas cerciorarte de que el interior está cocido introduciendo un cuchillo hasta que salga limpio.
8. Saca, deja enfriar y ¡Disfruta!



Tarta de manzana con queso fresco

VE EL VIDEO DE PREPARACIÓN AQUÍ:



www.quesoscovadonga.com

Quiche de brócoli con queso manchego

INGREDIENTES

- 300 g de masa quebrada
- 1 cabeza de brócoli
- 1/2 taza de Queso Manchego Covadonga® rallado
- 5 rebanadas de Queso Manchego Covadonga®
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema para batir
- 4 huevos



PREPARACIÓN

1. Precalienta tu horno a 180 grados centígrados
2. Cubre un molde con la masa quebrada y refrigera durante 1 hora; pica ligeramente con un tenedor en su interior. Cuece en el horno a durante 5-8 minutos o hasta que esté ligeramente dorada.
3. Cocina el brócoli en una olla con agua hirviendo y un poco de sal. Una vez que esté cocido pero crocante, retíralo a un baño de agua con hielo. Drena después de algunos minutos. Reserva.
4. Mezcla los huevos con la crema, después agrega la leche y el Queso Manchego Covadonga® rallado, mezcla bien y añade el brócoli y salpimienta.
5. Vierte sobre la base del quiche y cubre con las rebanadas de Queso Manchego Covadonga®
6. Hornea durante 20 minutos o hasta que esté dorado.
7. Deja enfriar, sirve y disfruta



Quiche de brócoli con queso manchego

VE EL VIDEO DE PREPARACIÓN AQUÍ:



www.quesoscovadonga.com

Macarrones con queso

INGREDIENTES

- 1 paquete de macarrones (Nosotros utilizamos pasta libre de gluten)
- 400 gramos de Queso Manchego Covadonga®
- 200 gramos de Queso doble crema
- 300 mililitros de leche
- 200 gramos de crema (Puedes utilizar crema de coco)
- 25 gramos de mantequilla
- 1/4 cebolla
- 3 ajos pequeños
- 3 tazas de agua
- Sal y pimienta
- 2 cditas de consomé de pollo o de verduras orgánico
- 3 cditas de perejil deshidratado
- Queso Cotija Covadonga® rallado para decorar



PREPARACIÓN

1. Pon a cocer la pasta según las instrucciones del empaque o como lo acostumbras normalmente.
2. Licúa los quesos, la leche, la crema, la cebolla, el ajo y el agua durante unos segundos hasta que todo se incorpore.
3. En una cacerola a fuego bajo, pon a derretir la mantequilla.
4. Vacía en la mantequilla la salsa que licuaste, agrega sal, pimienta, el consomé orgánico y el perejil deshidratado y mueve constantemente para evitar que se pegue. Mantenla a fuego medio hasta que comience a hervir y espese un poco.
5. Una vez cocida tu pasta, retírala del fuego y cuélala.
6. Vacía la pasta en la salsa, revuelve con cuidado para bañar la pasta completamente y calienta durante 5 minutos mas a fuego bajo para que los quesos derritan un poco mas.
7. Sirve de inmediato, decora con el queso Cotija Covadonga® rallado y un poco de perejil deshidratado.



Macarrones con queso

VE EL VIDEO DE PREPARACIÓN AQUÍ:



www.quesoscovadonga.com

Pay de queso panela y zarzamora

INGREDIENTES

Base

- paquete de galletas María
- 2 barras de mantequilla (180 gramos)
-

Relleno

- 200 gramos de Queso Panela Covadonga®
- 280 gramos de Queso Crema
- 4 huevos
- 1/2 leche condensada
- 1 leche evaporada
- Mermelada de Zarzamora



PREPARACIÓN

1. Precalienta tu horno a 180 grados centígrados
2. Tritura las galletas hasta que queden hechas polvo y agrega la mantequilla derretida
3. Mezcla hasta formar una pasta y expande dentro de tu molde
4. Licúa los quesos, huevos, leche evaporada y leche condensada
5. Vierte la mezcla dentro de tu molde y hornea por 1 hora
6. Deja enfriar
7. Agrega la mermelada de zarzamora
8. ¡Disfruta!



Pay de queso panela

VE EL VIDEO DE PREPARACIÓN AQUÍ:



www.quesoscovadonga.com

Tortas de papa

INGREDIENTES

- 4 papas
- 2 huevos
- 1/2 taza de avena
- 200 gramos de jamón de pechuga de pavo
- 200 gramos de Queso Cotija Covadonga®
- 3/4 taza de leche
- 40 gramos de perejil picado
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

1. Pon a hervir las papas hasta que estén cocidas y suaves
2. Machaca las papas hasta que formes un puré
3. Agrega los huevos, avena, perejil, jamón de pechuga de pavo, el Queso Cotija Covadonga®, la leche y mezcla bien todos los ingredientes
4. Forma bolitas de tu mezcla y aplánalas
5. En un sartén con poco aceite, fríe las tortitas
6. Sirve de inmediato



Tortas de papa

VE EL VIDEO DE PREPARACIÓN AQUÍ:



www.quesoscovadonga.com