



**Chef-mate®**



# RECETARIO

*Salsa*  
**DE QUESO  
CHEDDAR**



ESCANEA EL CÓDIGO QR  
PARA MÁS INFORMACIÓN





**Chef-mate**

**Nestlé**  
PROFESSIONAL



# SALSA DE QUESO CHEDDAR CHEF-MATE® CON TOCINO Y CHORIZO

## INGREDIENTES

- 500g de **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®**
- 100g de chorizo molido
- 100g de tocino
- 20g de aceite vegetal

## PROCEDIMIENTO

- 1- En una olla pequeña cocinar el chorizo y tocino con aceite vegetal, hasta que se perciba crocante.
- 2- Posteriormente licuar con **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®**

### NOTA:

Si se necesita prologar el tiempo de vida del producto, llevar a ebullición después de licuado.



**Chef-mate**

**Nestlé**  
PROFESSIONAL

# SOPA DE BRÓCOLI CON SALSA DE QUESO CHEDDAR CHEF-MATE®

## INGREDIENTES

200g de **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®**  
65g (1 sobre) de Crema de Brócoli MAGGI®  
100g de brócoli en trozos pequeños  
1000ml de agua

## PROCEDIMIENTO

- 1- Disolver la Crema de Brócoli MAGGI® en los 1000 ml de agua y llevar a ebullición.
- 2- Retirar del fuego y agregar la **Salsa de Queso Cheddar CHEF-MATE®** hasta incorporar.
- 3- Cocinar a fuego bajo por 5 minutos sin dejar de mover.
- 4- Agregar los trozos de brócoli y servir.

**Chef-mate**

**Nestlé**  
PROFESSIONAL



# MACARRONES CON SALSA DE QUESO CHEDDAR CHEF-MATE®

## INGREDIENTES

250g de macarrones	75g de queso Parmesano rallado
C/N de agua (para cocinar la pasta)	2g de pimienta
C/N sal para cocinar la pasta	50g de tocino crocante
400g de <b>Salsa de queso Cheddar CHEF-MATE®</b>	Sal al gusto
100g de Leche Evaporada Ideal®	
100ml de agua	

## PROCEDIMIENTO

- 1- Cocinar la pasta acorde a las instrucciones del fabricante.  
En una olla colocar agua, **Salsa de queso Cheddar CHEF-MATE®**,
- 2- Leche Evaporada Ideal®, pimienta y llevar a ebullición.
- 3- Mezclar la pasta con la salsa anterior, queso rallado, tocino y sazonar al gusto

**Chef-mate**

**Nestlé**  
PROFESSIONAL



# QUICHE DE TOCINO Y SALSA DE QUESO CHEDDAR CHEF-MATE®

## INGREDIENTES

180 gramos de harina  
2g de sal fina  
10g de azúcar  
115g de mantequilla son sal  
50-70ml de agua fría

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:  
300g de espinaca picada  
75g de cebolla picada  
30g de mantequilla  
200g de **Salsa de queso Cheddar CHEF-MATE®**

4 unidades de huevo  
400g de Media Crema NESTLÉ®  
0.5g de nuez moscada  
1g de paprika  
30g de cebollín picado  
Sal al gusto

## PROCEDIMIENTO

### PROCEDIMIENTO PARA LA COSTRA:

- 1- Mezclar en un tazón harina, sal y azúcar.
- 2- Agregar la mantequilla en cubos pequeños y trabajar con los dedos hasta obtener la consistencia de queso rallado.
- 3- Agregar poco a poco el agua fría hasta lograr integrar todos los ingredientes (no trabajar de más la masa), guardar en plástico de cocina y reservar mínimo 30 minutos.
- 4- Hornear la costra por 20-25 minutos a una temperatura de 360°F

### PROCEDIMIENTO PARA EL RELLENO:

- 1- En un sartén cocinar la cebolla con mantequilla, agregar la espinaca y cocinar por 3 minutos, reservar.
- 2- En un tazón batir huevos, agregar la Media Crema NESTLÉ®, **Salsa de queso Cheddar CHEF-MATE®**, sal, nuez moscada, paprika e integrar todos los ingredientes. Agregar la mezcla de espinaca.
- 3- Colocar la mezcla en la costra previamente horneada y hornear nuevamente por 20 minutos a 360°F
- 4- Retirar del horno y dejar enfriar por lo menos 30 minutos, decorar con el cebollín picado.

# RECETARIO CHEF-MATE®

