

Ideas de Entretenimiento

Brinda “Salud” en los Días Festivos

(NAPSM)—En esta temporada festiva, en vez de organizar fiestas y reuniones con bebidas tradicionales como el champán y el rompopo, ¿por qué no ser original y agregar un “Olé” a tu celebración?

Brinda “salud” con tus invitados con bebidas que tengan un toque latino, que seguramente avivarán más la reunión. Estas bebidas son deliciosas con o sin alcohol. Por lo tanto, toda la familia puede disfrutar.

Con sólo cinco minutos de preparación, serás la anfitriona perfecta y pasarás menos rato en la cocina y más tiempo con tus invitados. A continuación encontraras unas ideas divertidas para darle un toque festivo a tus bebidas.

- **Fiesta de menta.** Agrega un toque festivo al decorar los vasos con pequeños bastones de menta.
- **Muñecos de nieve.** Coloca tres malvaviscos en un palito para mezclar y crea divertidos muñecos de nieve. Usa colorante de comida para pintar la cara o copos de NESTLÉ® TOLL HOUSE® para hacer los ojos.
- **¡Sorpresa!** Usa gomitas de gelatina de color rojo y verde para agregar una sorpresa festiva en el fondo del vaso.

Para obtener más ideas sobre recetas para las fiestas, visita los siguientes sitios web: nestle.usa.com, micocina latina.com o cocinandoconnestle.com.



Café Abuelatini
(Rinde 4 porciones)

- 3 cucharadas de agua caliente
- 2 cucharaditas de gránulos de café instantáneo NESCAFÉ® CLASICO™
- 1 taza de leche
- ¼ taza de Sirope de Chocolate ABUELITA® de NESTLÉ®
- 2 cucharadas de vodka (opcional)
- 2 cucharadas de licor de café

Llena un jarrón o coctelera con el agua caliente y los gránulos de café. Mezcla hasta que se disuelva el café. Agrega la leche, el sirope de chocolate Abuelita, el vodka y el licor de café. Llena con cubos de hielo y agita de 10 y 15 segundos. Cuela y sirve en 4 copas de cóctel (para martini). Sírvelos inmediatamente.

Margaritas Cremosas
CARNATION®
(Rinde 4 porciones)

- 2 tazas de sorbete de lima
- 1 lata (12 onzas líquidas) de leche evaporada NESTLÉ® CARNATION® Evaporated Milk
- 1 taza de cubos de hielo
- 2 cucharadas (1 shot) de tequila (opcional)
- Sal gruesa (opcional)
- Rodajas de lima fresca

Coloca el sorbete, la leche evaporada, el hielo y el tequila en la licuadora y tápala. Licua hasta que quede cremoso. Si deseas cubrir el borde de las copas para margaritas con sal, sumerge el borde en agua, luego pásalo por la sal y sacude el exceso. Sirve el preparado en las copas.

