

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda®



bionda.mx

Omelette de claras con rajas, nopales y requesón



INGREDIENTES

1 ración

- 2-3 claras
- 1 cucharada leche
- 1 cucharadita aceite de aguacate
- 1 chile poblano asado, pelado y en rajas
- 1/2 nopal mediano partido y cocido
- 40 gr requesón Bionda®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto



PREPARACIÓN

1.Preparar los ingredientes. Batir las claras con la leche, sal y pimienta. Calentar el aceite en un sartén antiadherente y esparcirlo bien por la superficie con una brocha. Vaciar las claras, tapar y dejar cuajar a fuego medio bajo.

2.En otro sartén calentar las rajas con los nopales. Añadir luego el requesón y sazonar con sal al gusto.

3.Cuando el omelette se vea casi cuajado, voltearlo con cuidado y dejar que se cueza del otro lado. Servirlo en un plato, colocar el relleno sobre la mitad y doblarlo. Acompañar con la guarnición de tu preferencia.

4.Servir y disfrutar.

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda®



Crepas rellenas de requesón con salsa verde



INGREDIENTES

Para las crepas:

- 1 taza de harina
- 2 huevos
- 1 taza de leche
- ½ taza de mantequilla
- 2 Cucharadas de mantequilla derretida
- 1 pizca de sal

Para el relleno:

- 2 tazas de requesón Bionda®
- ½ cebolla blanca picada finamente
- 1 cucharada de epazote
- Cucharadas de sal

Para la salsa verde:

- ½ kilo de tomatillos verdes
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 manojito de cilantro
- 1 chile serrano
- cucharada de sal
- 2 tazas de agua



PREPARACIÓN

1. Hacer las crepas: mezclar el harina con el huevo y agregar poco a poco la leche hasta integrar.
2. Incorporar la sal y mantequilla y batir hasta que se haga todo homogéneo. Tapar con plástico transparente y dejar reposar por 30 minutos en el refrigerador.
3. Para hacer la salsa: Licuar todos los ingredientes, sazonar y calentar en una cacerola a fuego bajo. Reservar.
4. Hacer el relleno: mezclar el requesón Bionda con la cebolla y el epazote y la sal. Reservar.
5. Hacer las crepas: en un sartén a fuego medio, rociar un poco de mantequilla en aerosol y verter una cucharada de la mezcla que sea suficiente para cubrirlo. Bajar el fuego y dejar cocinar. Voltar.
6. Rellenar las crepas con la mezcla de requesón Bionda y colocar en un refractario. Bañar con la salsa y hornear.
7. Servir caliente y ¡Disfruta!

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda[®]



bionda.mx

Alcachofas parrilladas con requesón



INGREDIENTES

- 2 alcachofas
- 1 puño de perejil
- 1 taza de vino tinto
- Cucharada de sal de grano
- ½ taza de requesón Bionda[®]
- 2 dientes de ajo
- ¼ cebolla
- Cucharada de aceite de oliva



PREPARACIÓN

1. Blanquear las alcachofas en agua hirviendo con sal. Dejar enfriar y partir a la mitad.
2. Hacer una marinada con el vino tinto, el perejil y un ajo. Bañar las alcachofas y dejar reposar 15 minutos.
3. Sellar en un sartén a fuego alto. Cuando comiencen a tatemarse, bajar el fuego y retirar del fuego.
4. Mezclar el requesón Bionda con cebolla y ajo, sazonar.
5. Poner el requesón sobre las alcachofas.
6. Servir.
7. ¡Disfruta!

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda[®]



Tacos de nopal rellenos de requesón



INGREDIENTES
5 porciones

- 5 nopales cambray
- 1 cdta bicarbonato
- 2 cdta aceite
- 1/2 taza cebolla finamente picada
- 1 taza jitomate cortado en cubos
- 3 chiles serrano finamente picado
- 2 tazas requesón Bionda[®]
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Salsa:

- 3 jitomates
- 1/3 cebollas
- 3 chiles serrano
- 1 diente ajo
- Cilantro fresco finamente picado



PREPARACIÓN

1. Cocinar los nopales con sal y bicarbonato en una olla con agua hasta que estén cocidos. Deja enfriar y reservar.
2. En una sartén a fuego medio calienta el aceite. Agrega la cebolla, el jitomate, el chile serrano y cocina hasta que cambien ligeramente de color, agrega el requesón Bionda, sazona con sal y pimienta. cocina por 5 minutos y reserva.
3. Para la salsa: en un comal asa los jitomates, la cebolla, el chile serrano y el ajo.
4. Licúa lo anterior, sazona con sal.
5. Sirve en un plato la salsa anterior y encima coloca los taquitos y los decoras con el cilantro.
6. ¡Disfruta!

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda[®]



Quesadillas de flor de calabaza y requesón



INGREDIENTES 4 porciones

- 1/4 cebolla picada pequeña
- 1 manojo flores de calabaza
- 1 chorrito aceite
- 1/2 kg masa para tortillas
- 250 gr queso Oaxaca Bionda[®]
- 200 gr requesón Bionda[®]
- Sal al gusto
- Cucharada de aceite para freír las quesadillas
- Crema ácida al gusto
- Queso fresco desmoronado al gusto
- Salsa verde al gusto



PREPARACIÓN

1. Lavar y desinfectar las flores, cortar en trozos no muy pequeños. Hacer lo mismo con la cebolla pero picarla más pequeña. Saltear la cebolla en un poquito de aceite y agregar las flores. Cocinar solo un minuto pues es para que tome un poquito de sabor.
2. Tomar una bolita de masa y aplastar entre dos hules con un tortillero. Colocar las flores, el queso Oaxaca Bionda y el requesón Bionda. Doblar a la mitad y sellar bien los bordes.
3. Freír en cantidad suficiente de aceite hasta que estén más doradas y crocantes.
4. Disfrutar con crema, salsa al gusto.

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda[®]



Pechugas rellenas con requesón y espinacas



INGREDIENTES 3 porciones

- 3 bisteces pechuga de pollo
- 1/2 taza requesón Bionda[®]
- 1 manojo espinacas cortadas, lavadas y escurridas
- Sal con ajo al gusto
- Hojuelas de ajo deshidratado al gusto

- Albahaca al gusto
- Pimienta al gusto
- Hojuelas de chile seco al gusto
- Cucharada de aceite de oliva



PREPARACIÓN

1. Sofríe las hojuelas de ajo con la cebolla y las espinacas con un poco de sal.
2. Preparar las pechugas, extiende cada pieza y espolvorea por ambos lados sal con ajo y pimienta al gusto.
3. Agrega 2 cucharadas de requesón Bionda. De la mezcla de espinacas, coloca un poco sobre el requesón Bionda y dobla por la mitad. Espolvorea un poco de albahaca y hojuelas de chile seco.
4. Lleva a un sartén con un poco de aceite de oliva en spray para evitar que se peguen las piezas, y cocina a fuego bajo hasta que observes que la carne ya está bien cocida.
5. Sirve. Puedes agregar un poco de aguacate.
6. ¡A disfrutar!

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda[®]



bionda.mx

Chiles rellenos de requesón



INGREDIENTES

2 porciones

- 4 chiles cristal
- 250 gr requesón Bionda[®]
- 2 tomates verdes (tomatillos)
- 1/4 cebolla blanca
- 1 cucharada aceite de aguacate
- 1 cucharadita epazote seco
- 1 cucharadita cilantro seco
- Sal de mar al gusto



PREPARACIÓN

1. Los chiles se lavan, se secan, se untan con aceite, se les espolvorea un poco de sal y se ponen a asar directamente en la lumbre, girándolos para que sólo se queme la piel y la pulpa no se suavice de más.

2. Se meten a sudar en una bolsa y mientras se prepara el relleno. Se pican la cebolla y los tomates, se calienta el aceite y se fríen, primero la cebolla y ya que está transparente, se agregan los tomates verdes, el epazote, el cilantro y sal al gusto, se tapa y se deja a que se cuezan.

3. Ya que están cocidos, se destapa para que se seque y se agrega el requesón a que se sazone y espese el relleno. Se verifica la sal.

4. Se pelan los chiles y se les hace una abertura a lo largo para sacarles las venas y las semillas. Si están muy picosos pueden remojarlos un rato en agua con sal. Se rellenan y se calientan en el horno a 190°C por 15 minutos o en el microondas por dos o tres minutos. Se acompañan de arroz o frijoles.

5. Servir acompañados de arroz o frijoles. ¡A disfrutar!

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda[®]



Tacos dorados de requesón con zanahoria



INGREDIENTES
10 porciones

- 250 gr de requesón Bionda[®]
- 6 zanahorias
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- Tortillas de maíz
- Aceite



PREPARACIÓN

1. Ralla las zanahorias previamente lavadas y peladas.
2. Corta la cebolla en julianas y pica finamente los ajos.
3. Calienta un sartén y sofríe la cebolla y los dientes de ajo.
4. Agrega la zanahoria y cocina por unos minutos hasta que este cocida.
5. Coloca la zanahoria en una bowl y mezcla con el requesón Bionda.
6. Después con la mezcla comienza a hacer los tacos y fríelos en aceite.
7. Acompaña con lechuga, crema, queso y salsa.
8. ¡Disfruta!

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda[®]



Enchiladas rojas de requesón



INGREDIENTES

- 500 g de requesón Bionda[®]
- 10 tortillas de maíz
- 6 piezas de chile guajillo
- ½ cebolla blanca finamente picada
- 1 diente de ajo
- 10 hojas de epazote picadas
- ½ pieza de cebolla blanca
- 5 piezas de jitomate
- 1 ½ tazas de agua
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Crema ácida al gusto
- Pimienta negra molida y sal al gusto



PREPARACIÓN

1. Licuar la cebolla, jitomates, chiles, ajo, agua y consomé de pollo en polvo.
2. Sofreír la mezcla con un poco de aceite.
3. Mezclar el requesón Bionda con la cebolla picada, el epazote y salpimentar al gusto.
4. Freír ligeramente las tortillas, pasar por la salsa, rellenar con el requesón y doblar formando las enchiladas.
5. Servir bañando con un poco más de salsa las enchiladas, decorar con requesón Bionda y crema.
6. ¡A disfrutar!

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda[®]



bionda.mx

Flan de Requesón



INGREDIENTES 12 porciones

- 1/3 taza azúcar
- 250 gr requesón Bionda[®]
- 1 lata leche evaporada
- 1 lata leche condensada
- 6 huevos



PREPARACIÓN

1. Preparar el caramelo con el azúcar en un molde para flan. Reservar.
2. Licuar el resto de los ingredientes, verter sobre el caramelo, tapar con papel aluminio.
3. Colocar en baño maría sobre la estufa, al soltar el hervor, tapar la olla y cocinar a fuego medio durante una hora.
4. Apagar el fuego, dejar enfriar por completo sin destapar. Sacar del baño maría y guardar en el refrigerador unas horas antes de desmoldar.

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda[®]



Mousse de requesón, miel y arándanos



INGREDIENTES 10 porciones

- 1/2 litro nata para montar
- 1/2 kg. Requesón Bionda[®]
- 50 gr. miel
- 150 gr. azúcar
- 100 gr. arándanos



PREPARACIÓN

1. Montar la nata con la mitad del azúcar hasta que esté muy dura, reservar en la nevera.
2. Batir el requesón Bionda con el resto del azúcar hasta conseguir una crema fina y ligera.
3. Mezclar poco a poco el requesón Bionda y la nata con movimientos envolventes para que no se baje.
4. Montar en vasitos y decorar con los arándanos y la miel.
5. Servir frío y disfrutar.

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda[®]



Pay de Requesón y Cajeta



INGREDIENTES 8 a 10 porciones

Para la base:

- 1 paquete galletas Marías
- 1 barra mantequilla

Para el relleno:

- 1/4 kilo requesón Bionda[®]
- 2 huevos
- 200 gr leche condensada
- 3 cucharadas soperas cajeta



PREPARACIÓN

1. Para la base, licuar o triturar las galletas en seco hasta que queden como arena.
2. Ablandar un poco la barra de mantequilla (90 gramos aprox) y mezclarla con la galleta triturada hasta obtener una masa blanda.
3. En una charola para pay, hacer la base con la masa de galleta, aplanando con los dedos o con un vaso de manera uniforme para compactarla.
4. Para el relleno, licuar todos los ingredientes y verter la mezcla en la base hecha previamente.
5. Hornear por 60 minutos a 200°C. Retirar para que enfríe un poco. Puedes decorar con frutas o lo que sea de tu agrado.
6. Servir y disfrutar!

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda[®]



Calabacitas Asadas con Requesón



INGREDIENTES 4 porciones

- 3 calabacitas alargadas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 50 gr requesón Bionda[®]
- 1 cucharada de perejil picado
- ½ cucharadita de jugo de limón
- 2 tazas de hojas de espinaca baby
- ½ taza de hojas de albahaca
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

1. Sobre una tabla corta los extremos de las calabacitas, rebánalas a lo largo y barnízalas con aceite de oliva. Sazona con sal y pimienta.
2. En una parrilla caliente a temperatura media, coloca las rebanadas de calabacitas, asa por ambos lados por aproximadamente 5 minutos. Retira del fuego y reserva.
3. En un bowl mezcla el requesón Bionda, el perejil y el jugo de limón hasta integrar.
4. Extiende las rebanadas de calabaza sobre una tabla, coloca media cuchara de la mezcla anterior a 2 centímetros del borde de la calabaza. Pon encima hojas de espinaca baby al gusto y añade una hoja de albahaca.
5. Sirve y disfruta!

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda®



bionda.mx

Bagel con requesón, hierbabuena y fruta



INGREDIENTES 4 porciones

- 4 bagel, con ajonjolí
- 200 gramos de requesón Bionda®
- 4 cucharadas de miel de abeja
- 2 hojas de hierbabuena picada
- 4 guayabas rebanadas
- 12 fresas rebanadas



PREPARACIÓN

1. Calienta los bagels en horno eléctrico durante 5 minutos hasta que estén dorados.
2. Combina el requesón Bionda con la Miel de abeja y hierbabuena picada.
3. Abre por la mitad cada bagel y unta la mezcla de requesón Bionda y la Miel de abeja.
4. Colocar las guayabas y fresas sobre el bagel.
5. Sirve y disfruta!

COMBÍNALO CON TODO

— Prueba —
Requesón Bionda[®]



Dip de requesón al Pimiento



INGREDIENTES 4 porciones

- 500 gramos de requesón
- ½ pimiento amarillo finamente picado
- ¼ de cebolla morada finamente picada
- Hierbabuena al gusto finamente picada
- Pimienta al gusto
- Galletas habaneras o saladas



PREPARACIÓN

1. Mezclar el requesón Bionda con el pimiento y cebolla morada.
2. Incorporar a la mezcla la hierbabuena y pimienta al gusto. Mezclar nuevamente.
3. Dejar reposar la mezcla en el refrigerador.
4. Servir y disfrutar con las galletas.