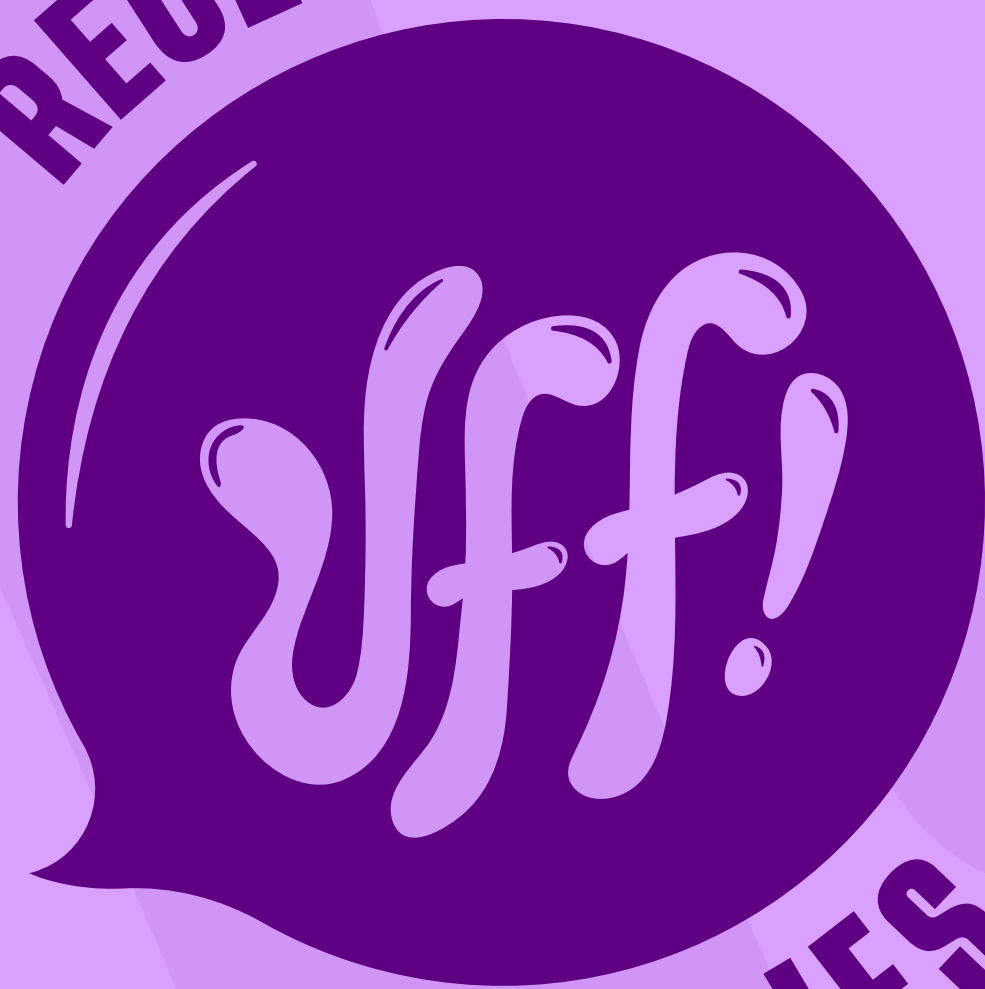


**RECETARIO**



**SERIES**

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# SOPA MEXICANA CON QUESO FINESSE



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



# INGREDIENTES:

- 4 tomates asados sin piel
- 1 diente de ajo asado
- 1/4 cebolla cabezona
- 1 litro de caldo de pollo
- 1/4 taza de Crema de Leche Finesse
- 1/2 taza de pollo desmenuzado
- 1/4 taza de Queso Finesse en cubos
- 1 aguacate en cubos
- Nachos de maíz

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# SOPA MEXICANA CON QUESO FINESSE

## PASO A PASO



- Licúa el ajo, los tomates, la cebolla y el caldo de pollo.
- Calienta bien la sopa y sívela.
- Añade el pollo desmenuzado el Queso Finesse en cubos, nachos a tu gusto y trozos de aguacate.
- Decora con Crema de Leche Finesse al gusto.
- y, ¡listo!

**¿QUÉ TAL ESE QUESO  
DERRETIDO, AH?**

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



RECETA - RECETA - RECETA  
**2**  
RECETA - RECETA - RECETA

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

**TAQUITOS  
DE POLLO  
CON QUESO  
CREMA  
FINESSE**

**Uff f f f f f f f f f f f f f f f f!**



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



# INGREDIENTES:

- 3 tazas de pollo cocido desmenuzado
  - 250 gr de Queso Crema Finesse
  - 4 lonjas o las que quieras de Queso Finesse para gratinar
  - 1½ tazas espinaca picada
  - 12 tortillas de maíz
  - Sal al gusto pimienta y tus especias favoritas
- INGREDIENTES SALSA:**
- Queso Crema
  - Leche
  - Ajo
  - Tomillo
  - Mantequilla derretida

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# TAQUITOS DE POLLO CON QUESO CREMA FINESSE



## PASO A PASO

- Cuando el pollo esté frío, mézclalo con el Queso Crema Finesse y las espinacas.
- Aceita un sartén donde te quepa completa la tortilla: no lo prendas, lo necesitas solo para untar la tortilla de aceite y armar los tacos.
- Pon una tortilla y añade cucharadas de la mezcla en el centro, enróllalos y séllalos con palillos.
- Repite esto para armar cada taquito.
- Mételes en tu airfryer por 10 min a una temperatura de 170°C o hasta que estén doraditos y crujientes.

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# TAQUITOS DE POLLO CON QUESO CREMA FINESSE

- Mientras tanto, prepara la salsa para darles un toque, ¡top!
  - Tritura ajo al gusto, recomendamos un diente o dos.
  - Mezcla una cucharada de Queso Crema Finesse con 50 ml de leche (la que prefieras)
  - Derrite una cucharada de mantequilla y, ¡mézclalo todo!
  - Rocea sobre los taquitos y decora con un poco de tomillo.
- ¿Estás listo para disfrutar de esta receta?**

## ¡SEGURO QUEDÓ!

**Uff!**  
SERIES



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# SNACKS DE ROLLITOS DE CALABACÍN Y QUESO CREMA FINESSE



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



# INGREDIENTES:

- 2 calabacines
- 200 gr de Queso Crema Finesse
- 50 ml de Leche Descremada Alpina
- 50 gr de arándanos deshidratados
- 50 gr de pistachos
- 80 gr de cebollín picado

- Sal al gusto

## INGREDIENTES SALSA:

- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharada de aceite de oliva

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# SNACKS DE ROLLITOS DE CALABACÍN Y QUESO CREMA FINESSE



## PASO A PASO

- Pon agua con dos pizcas de sal a hervir, mientras, corta dos calabacines en tiras y échalos en el agua hirviendo por 2 minutos
- Escúrrelos y pónlos en agua fría con hielo para cortar la cocción y que queden crocanticos
- Mezcla Queso Crema Finesse con leche, arándanos, pistachos triturados, cebollín partido muy finito y sal al gusto

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# SNACKS DE ROLLITOS DE CALABACÍN Y QUESO CREMA FINESSE

- Unta la mezcla sobre cada lámina de calabacín y enróllalo.
- Para la salsa, mezcla una cucharada de miel, una de vinagre y una de aceite de oliva.

Rocéala encima de los rollitos

- y, ¡listo!

## ¿QUÉ TAL TE QUEDARON?

**Uff!**  
SERIES

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# QUESADILLA AL SARTÉN FINESEE



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



# INGREDIENTES PARA 1 QUESADILLA:

- 1 tortilla integral
- 20 g de espinacas frescas
- 1 huevo
- 1 o muuuchas lonchas de Queso Finesse
- 3 lonchas de pechuga de pavo cocida
- 3 rodajas de tomate fresco
- 35 g de paté vegetal o hummus
- 30 g de Queso Finesse rallado
- Pimienta negra molida
- Sal al gusto

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# QUESADILLA AL SARTÉN

# PRIMERO PASO



- Sofríe la espinaca y agrega el Queso Finesse rallado.
- Cuando el queso se haya derretido, agrega el huevo batido, sal y pimienta negra molida al gusto.
- Coloca la tortilla integral encima (sí, como si fuera una tapa) y deja que se cocine.
- Dale la vuelta a todo, incluída la tortilla, acomoda el huevo sobre una mitad de la tortilla y la otra rellénala con las tajadas de Queso Finesse, el tomate, la pechuga de pavo y paté vegetal o hummus.
- Dobla la tortilla y cocínala por ambos lados hasta que el queso se derriiiiiiiiiita ¡y listo!

**CUÉNTANOS,  
¿TE QUEDÓ UFF?**

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# MALTEADA DE BANANO, CAFÉ Y AVENA FINESSE

Uffffffffffff!



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



# INGREDIENTES:

- ½ taza de Leche Descremada Alpina
- 2 cucharadas de Avena Finesse Alpina
- ½ taza de café
- 1 cucharadita de miel
- Canela en polvo: una pizca
- 1 banano congelado
- ½ taza de hielo

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# MALTEADA DE BANANO, CAFÉ Y AVENA FINESSE



## PASO A PASO

- Prepara café y déjalo enfriar licúa tooodo, la avena, la miel, la canela, el café y el banano, agrega de a poco el hielo.
- Licúa hasta que tengas una mezcla homogénea.
- Sírvela en un vaso largo y decora con un poco de canela en polvo.  
¡Alístate para saborearla! Fría, llena de energía,

**REFRESCANTE Y, SOBRE TODO, ¡UFF!**

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



RECETA - RECETA - RECETA - RECETA - RECETA - RECETA - RECETA - RECETA - RECETA - RECETA

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

**PANCAKES  
CON FRESAS,  
HECHOS DE  
AVENA, YOGURT  
Y BROWNIE  
FINESSE**



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



# INGREDIENTES:

## Masa

- 1/4 taza avena enhojuelas
- 3/4 taza de Avena Finesse Alpina
- 2 Huevos
- 4 Cucharadas de miel

## Relleno

- Yogurt Finesse Alpina
- 1 taza de Fresas
- 1/2 Brownie Finesse en trozos

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# PANCAKES CON FRESAS, HECHOS DE AVENA, YOGURT Y BROWNIE FINESSE



## PASO A PASO

- Licúa la avena en hojuelas con la Avena Finesse, los huevos y la miel hasta que veas una mezcla homogénea.
- Calienta aceite en un sartén y con un cucharón lleno a la mitad echa varias porciones de mezcla, las que te quepan para que no se peguen...secreto: espera a que el aceite esté bien caliente para que se armen los círculos de los pancakes y no te queden taaan grandes.

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# PANCAKES CON FRESAS, HECHOS DE AVENA, YOGURT Y BROWNIE FINESSE

- Espera un poco y voltéalos para que se cocinen por los dos lados
- Sírvelos en un plato y decora con las fresas partidas en trocitos, el Brownie Finesse y un chorrito de Yogurt Finesse

¿listo? Toma foto, súbela a tus redes

y siéntate a deborar estos pancakes que son...¡uff!

## ¡SEGURO QUEDÓ!



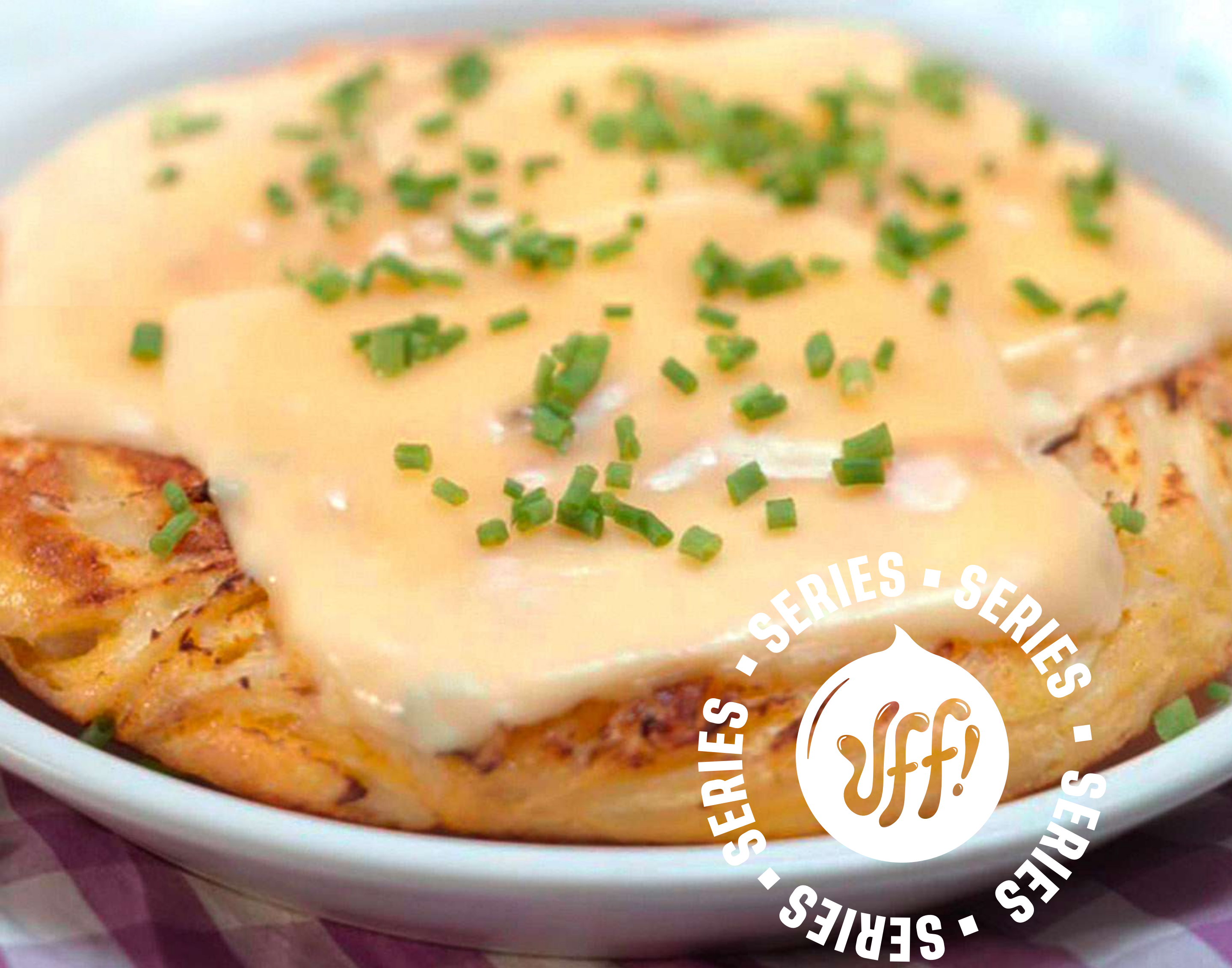
uff!  
SERIES

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# TORTILLA ESPAÑOLA CON QUESO AMARILLO FINESSE



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



# INGREDIENTES

- 2 tazas de papa pelada y picada en dados de, más o menos, 1 cm (mejor si tienes Sabanera o una papa que no se deshaga)
- 4 huevos
- 1/2 taza de Queso Amarillo Finesse
- 1/2 taza de Queso Mozzarella Finesse
- 1/2 cebolla finamente picada
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# TORTILLA ESPAÑOLA CON QUESO AMARILLO FINESSE

## PASO A PASO



- Calienta en un sartén el aceite de oliva y echa las papas a fuego lento.
- Tápalas y déjalas cocinar hasta que estén blanditas.
- Bate los huevos con sal y échalos en el sartén con las papas.
- Agrega la cebolla y el Queso Finesse rallado.
- Tápala y deja cocinar por tres minutos o hasta que esté lo suficientemente firme para poder darle la vuelta.
- Voltea la tortilla para que se cocine por ambos lados, echa el Queso Amarillo Finesse por encima y, ¡listo!
- Sírvela en un plato y a compartir. En escala de sabores,

**¿QUEDÓ UFF?**

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# PIE DE MANZANA CON AVENA FINESSE

Ufffffff!



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



# INGREDIENTES:

- 1 manzana del color que prefieras
- 1/2 taza de avena en hojuelas
- 1/2 banano
- 1/2 taza de Avena Finesse
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- Canela
- Sal
- Estevia o miel

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# PIE DE MANZANA CON AVENA FINESSE



## PASO A PASO

- En un sartén a fuego lento, cocina la manzana cortada en cubos con canela y un tris de agua una vez se haya evaporado el agua.
- Licúa el banano, la manzana que cocinaste, canela, el endulzante o la miel (al gusto), el polvo para hornear y la Avena Finesse.
- Pon la mezcla en un mug y llévala al microondas por dos minutos.
- Si no se ha cocinado bien, ponla un minuto más y revisa la mezcla hasta que se dore.
- Decora con crema de maní, un poco de canela y un chorrito de miel.

**¡Y DISFRÚTALO! ESTA, ¡UUF! ¿CIERTO?**

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

**HELADO  
DE YOGURT  
FINESSE Y  
MANTEQUILLA  
DE MANÍ**

**Ufffffff!**

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



# INGREDIENTES:

- 2 tazas de Yogurt Sabor Natural Finesse
- 1/2 taza de Leche Entera Alpina
- 1/2 taza de crema de maní
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# HELADO DE YOGURT FINESSE Y MANTEQUILLA DE MANÍ

- Mezcla todos los ingredientes muuuy bien.
- Congela la mezcla en cubetas de hielo durante 8 horas.
- Saca los cubos y ponlos en un procesador de alimentos.
- Ponlos en recipientes o moldes de paletas y vuévelos a congelar
- Después de varias horas, sácalos, saboréallos.

¿QUÉ TAL? ¿UFFFF?

## PASO A PASO



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



RECETA · RECETA · RECETA  
10  
RECETA · RECETA · RECETA

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# PECHUGA DE POLLO A LA MOSTAZA CON YOGURT FINESSE



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



# INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo deshuesadas y cortadas por la mitad
- 200 ml Yogurt Sabor Natural Finesse
- 200 ml de Crema de Leche Finesse
- 1 cda de mostaza de Dijón en grano
- 85 g de espinacas
- Sal
- Pimienta negra
- Aceite de oliva

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# PECHUGA DE POLLO A LA MOSTAZA CON YOGURT FINESSE

## PASO A PASO



- Sazona las pechugas de pollo con sal, pimienta, tomillo y un chorrito de aceite, déjalas reposar 30min.
- En un sartén con aceite de oliva dora los filetes por ambos lados.
- Mientras tanto, prepara la salsa mezclando el Yogurt sabor Natural Finesse con la Crema de Leche Finesse y la mostaza.
- Una vez el pollo esté dorado, añade la salsa a la sartén.
- Baja el fuego, tapa y deja espesado 10 min, añade las espinacas.
- Deja cocinarlas tres minutos más y listo. Sírvelas, disfrútalas y, ¡uff!

## ¿QUEDÓ UFF?

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# WRAP DE ATÚN CREMOSO CON QUESO **FINESSE** Y AGUACATE



Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



# INGREDIENTES:

- 1 lata de atún, preferiblemente en agua
- 1/2 taza de aguacate
- El jugo de 1 limón
- 100 gr de Crema de Leche Finesse
- 1 cucharadita de perejil finamente picado
- 2 tortillas de harina de trigo
- 1/4 de manzana verde picada
- 6 tomates cherry partidos a la mitad
- Queso Finesse o Queso Amarillo Finesse al gusto

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.

# WRAP DE ATÚN CREMOSO CO QUESO FINESSE Y AGUACATE



## PASO A PASO

- Tritura el aguacate y agrega la Crema de Leche Finesse, mezcla muy bien.
- Agrega el jugo de limón, el perejil, la manzana verde, los tomates cherry y sal al gusto.
- Asegúrate de mezclar bien todos los ingredientes.
- Pon la mezcla sobre la tortilla.
- Ciérrala y ponla unos minutos en una parrilla anti adherente.
- ¡y listo! tienes listo un wrap, uffff

**¡Y DISFRÚTALO! ESTÁ, ¡UUF! ¿CIERTO?**

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.



finesse

Consume Finesse junto a una alimentación balanceada y ejercicio físico.