

# Bisquets Obregón



*La Sabrosa Tradición Familiar*<sup>SM</sup>

## RECETARIO

Recetas para disfrutar tus Bisquets y Café americano





# ÍNDICE

RECETAS CON BISQUETS DE *Bisquets Obregón* 

## *Salados*

Bisquet pareja ideal	5
Mini tarta de queso y vegetales	6
Bisquet Panini	7
Bisquets rellenos de 3 quesos con mermelada de durazno y tocino	8
Bisquets rellenos de pollo con almendras	9

## *Dulces*

Bisquet Francés	10
Bisquet de 3 leches	11
Tiramisú Bisquets Obregón	12

# ÍNDICE

**RECETAS CON CAFÉ TOSTADO MOLIDO** **13**

**AMERICANO DE** *Bisquets Obregón* 

Affogato (Café con helado de vainilla) **14**

Café con natilla de vainilla **15**

Gelatina de café con crema de leche **16**

Café de olla con chocolate Oaxaqueño **17**

Café de olla **18**

# BISQUET PAREJA IDEAL

## Ingredientes

- 2 Bisquets de *Bisquets Obregon* ☀️ partidos a la mitad
- 4 cucharaditas de mantequilla
- **Para el Bisquet dulce**
- 2 cucharadas de nata
- 1 ½ taza de frambuesas, fresas picadas y mora azul, lavadas y desinfectadas
- **Para el Bisquet salado**
- Puré de 1 aguacate
- Jugo de 1 limón
- 2 rebanadas de tocino frito
- 1 huevo
- 1 cucharadita de aceite vegetal
- Salsa macha al gusto para acompañar
- Sal y pimienta al gusto



## Procedimiento

En un sartén calentar mantequilla a fuego medio, dorar los bisquets de *Bisquets Obregon* ☀️ y reservar.

Para preparar la compota, colocar todas las frutas en una olla mediana, agregar agua y cocinar a fuego alto, hasta que comiencen a hervir y tomen consistencia semi espesa, retirar y reservar.

En un sartén freír el huevo y una vez que tenga el término deseado, retirar y reservar.

Untar la primera mitad del bisquet de *Bisquets Obregon* ☀️ con nata, agregar un poco de compota, decorar con hojas de menta y colocar en un plato.

Untar la otra mitad del bisquet de *Bisquets Obregon* ☀️ con puré de aguacate, y agregar el jugo de limón para que no se oxide, acomodar las rebanadas de tocino, colocar el huevo frito, incorpora la salsa macha y un poco de sal al gusto.

Servir la pareja ideal acompañada con una taza de café tostado molido americano.

### PRODUCTO:

Bisquets de  
*Bisquets Obregon* ☀️



**PORCIONES**  
2 Personas



**TIEMPO**  
25 minutos

# MINI TARTA DE QUESO Y VEGETALES

## Ingredientes

- 4 Bisquets de mantequilla de los *Bisquets Obregon* ☀️
- 4 cucharaditas de mantequilla

### Para el relleno

- ½ taza de crema para batir
- 1 huevo
- ½ taza de queso gruyere rallado
- 2 rebanadas de pechuga de pavo picada en cuadros chiquitos
- 4 champiñones picados en cubos chiquitos
- ¼ taza de espinacas fileteadas finamente
- Sal y pimienta al gusto

### Para servir

- Ensalada verde aderezada al gusto



## Procedimiento

Con ayuda de un cuchillo, cortar la parte superior del bisquet de *Bisquets Obregon* ☀️ hacer un hueco al centro retirando el exceso de migajón para dar espacio al relleno.

**Para el relleno:** Mezclar en un tazón la crema, el huevo, el queso, la pechuga de pavo, los champiñones y las espinacas, sazonar al gusto.

Rellenar las mitades de bisquet de *Bisquets Obregon* ☀️ con la mezcla realizada y colocarlos en una charola para horno. Hornear a 180 grados centígrados por 20 minutos o hasta que la parte de arriba esté dorada.

Retirar del horno y servir caliente. Acompañar con la ensalada y tu aderezo preferido.

**TIP: Puedes cambiar el jamón y los vegetales del relleno por tocino y pimientos picados muy finamente.**

### PRODUCTO:

Bisquets de *Bisquets Obregon* ☀️



**PORCIONES**  
4 Personas



**TIEMPO**  
40 minutos

# BISQUET PANINI

## Ingredientes

- 2 Bisquets de mantequilla de *Bisquets Obregon* ☀️ partidos a la mitad
- 2 cucharaditas de mantequilla
- 4 rebanadas de queso manchego
- 8 rebanadas de lomo embuchado
- 8 rebanaditas de queso de cabra fresco
- 4 cucharadas de mermelada de chabacano
- 2 cucharadas de puré de chile chipotle
- Hojas verdes de tu preferencia (lechuga, arúgula y/o espinaca)

## Procedimiento

En un recipiente mezclar la mermelada de chabacano con las 2 cucharadas de puré de chile chipotle.

Untar la mezcla en la parte interior de las dos mitades del bisquet de mantequilla de *Bisquets Obregon* ☀️ y en la base, colocar las rebanadas de queso manchego, el lomo embuchado, el queso de cabra y tapar con la otra mitad.

Con ayuda de una prensa caliente o de un rodillo, aplanar el bisquet de panini de *Bisquets Obregon* ☀️ hasta que quede dorado y retirar.

Servir acompañado con un poco de hojas verdes y más mermelada de chabacano con chipotle.



### PRODUCTO:

Bisquet de mantequilla  
*Bisquets Obregon* ☀️



**PORCIONES**  
2 Personas



**TIEMPO**  
25 minutos

# BISQUETS RELLENOS DE 3 QUESOS

CON MERMELADA DE DURAZNO Y TOCINO

## Ingredientes

- 2 bisquets de *Bisquets Obregon* ☀️ de mantequilla, partidos por la mitad
- 4 cucharaditas de mantequilla
- 2 cucharaditas de queso azul unttable
- 4 rebanadas de queso manchego
- 8 rebanadas de queso de cabra (finas hierbas)

### Para la mermelada

- 6 rebanadas de tocino fritas (reservar la grasa del tocino)
- ½ cebolla picada en cubos chicos
- 1 diente de ajo picado finamente
- 2 duraznos frescos partidos en cubos pequeños
- 3 cucharadas de miel maple
- 3 cucharadas de azúcar mascabado
- 1 ramita de tomillo
- Sal y pimienta al gusto

**TIP:** Para servir, considerar ensalada verde de lechuga con jitomate cherry y pepino baby



## Procedimiento

Partir los bisquets de *Bisquets Obregon* ☀️ a la mitad en una sartén, calentar la mantequilla a fuego medio, dorar las tapas de ambos bisquets de *Bisquets Obregon* ☀️ y reservar.

**Para la mermelada:** En la sartén donde se frió el tocino, agregar la cebolla y el ajo y cocinar hasta que se tornen dorados, enseguida agregar el durazno, miel, azúcar, tomillo, sal y pimienta. Cocinar a fuego medio hasta que tome una consistencia de mermelada. Retirar del fuego y reservar.

**Para servir:** Untar una parte del bisquet de *Bisquets Obregon* ☀️ con el queso azul unttable, enseguida el queso manchego y por último el queso de cabra. Agregar mermelada de durazno al gusto y servir.

**TIP:** Puedes servir con distintas mermeladas comerciales del sabor de tu preferencia.

### PRODUCTO:

Bisquets de *Bisquets Obregon* ☀️



**PORCIONES**  
2 Personas



**TIEMPO**  
25 minutos

# BISQUETS RELLENOS DE POLLO CON ALMENDRAS

## Ingredientes

- 2 Bisquets de mantequilla de *Bisquets Obregon* ☀️ partidos por la mitad
- 4 cucharaditas de mantequilla
- Para el pollo**
- ½ mitad de pechuga partida por la mitad
- ½ taza de harina tempura
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 1 huevo
- 4 cucharadas de agua mineral
- 5 cucharadas de harina para empanizar
- ½ taza de almendra fileteada
- 1 taza de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto
- Para servir**
- Aderezo agridulce oriental
- Mayonesa de chipotle
- Col morada fileteada finamente
- Zanahoria en juliana muy fina
- Lechuga orejona



## Procedimiento

Sazonar las pechugas de pollo con sal y pimienta al gusto.

Mezclar harina de tempura con harina de trigo y huevo. Debe quedar una masa espesa. Si hace falta, agregar agua mineral. Poner a calentar aceite en una sartén a fuego medio-alto. Después dejar reposar a parte.

Pasar las pechugas de pollo por la harina para empanizar, enseguida incorpora con la mezcla de harina tempura y se espolvorean las almendras dispuestas en un plato extendido para poder cubrir todos los lados. Freír en aceite hasta que esté dorada y la pechuga cocida por completo. Retirar del aceite y reservar.

Partir el bisquet de *Bisquets Obregon* ☀️ y dorar en una sartén con mantequilla.

Untar ambas partes del bisquet de *Bisquets Obregon* ☀️ con mayonesa de chipotle, en la base poner una cama de lechuga, enseguida la pechuga de pollo, col y zanahoria, agregar aderezo agridulce al gusto, tapar y servir.

**TIP: Puedes sustituir el rebozado de almendra por un empanizado común si quieres hacer la receta más sencilla pero igual de rica.**

### PRODUCTO:

Bisquets de *Bisquets Obregon* ☀️



**PORCIONES**  
2 Personas



**TIEMPO**  
45 minutos

# BISQUET FRANCÉS

## Ingredientes

- 2 Bisquets de nuez, arándanos y pasas de *Bisquets Obregon* 🌞
- 1 huevo
- ½ taza de leche entera
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 cucharaditas de mantequilla
- ½ taza de azúcar
- 1 taza de yoghurt griego
- Frutas de temporada (frutos rojos, ciruelas, mango fresco, higos, duraznos o la fruta de tu preferencia)
- Miel al gusto



## Procedimiento

En un recipiente mezclar el huevo, la leche, la canela y la vainilla.

Calentar un sartén y derretir la mantequilla.

Sumergir las mitades de los bisquets de nuez, arándanos y pasas del bisquet de *Bisquets Obregon* 🌞 en la mezcla de leche, llevar al sartén y cocinar por ambos lados hasta que queden doraditos.

Retirar del fuego y servir acompañados de unas cucharadas de yoghurt griego, miel de abeja, fruta de temporada o alguna compota del sabor de tu elección.

### PRODUCTO:

Bisquets de nuez, arándanos y pasas  
*Bisquets Obregon* 🌞



**PORCIONES**  
2 Personas



**TIEMPO**  
25 minutos

# BISQUET DE 3 LECHES

## Ingredientes

- 2 Bisquets de *Bisquets Obregon* ☀️ partidos en cubos medianos
- 1 taza con 3 partes iguales de leche condensada, evaporada y entera, previamente hervida
- 1 ½ taza de crema batida con un poco de azúcar glass y un toque de vainilla
- 1 taza de fresas lavadas y desinfectadas, partidas en cuartos
- Hojas de menta para decorar



## Procedimiento

En un frasco colocar 2 cucharadas de cubos de bisquets de *Bisquets Obregon* ☀️ previamente remojados en la mezcla de 3 leches.

Agregar 2 cucharadas de crema batida y 2 cucharadas de fresas picadas.

Repetir el procedimiento hasta llenar el vaso.

Decorar con un poco de crema batida, fresas, hojas de menta y servir preferentemente frío.

### PRODUCTO:

Bisquets de  
*Bisquets Obregon* ☀️



**PORCIONES**  
2 Personas



**TIEMPO**  
25 minutos

# TIRAMISÚ BISQUETS OBREGÓN

## Ingredientes

- 2 Bisquets de mantequilla de *Bisquets Obregon* ☀️
- 1 taza de café tostado y molido americano *Bisquets Obregon* ☀️

### Para el relleno

- ¼ taza de queso mascarpone
- 1 taza de crema para batir
- 4 cucharadas de azúcar glass
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Cocoa en polvo para decorar

## Procedimiento

Partir los bisquets de *Bisquets Obregon* ☀️ en cubos grandes y reservar.

Preparar el café y reservar tibio.

**Para el relleno:** Batir la crema hasta que forme picos suaves y mezclarlo con el queso mascarpone, el azúcar glass y la vainilla.

Combinar la crema con el queso y poner en refrigeración por 30 minutos.

Pasado este tiempo, sacar la crema del refrigerador y realizar el postre.

Remojar los bisquets de *Bisquets Obregon* ☀️ por el café, colocar una capa de bisquets en un vaso o copa, enseguida agregar una capa de crema, incorporar otra capa de bisquets de café y repetir el procedimiento hasta llenar el vaso y terminar con una capa de crema.

**Para servir:** Decorar con cocoa. Refrigerar por 40 minutos antes de servir.



### PRODUCTO:

Bisquets y  
Café Americano  
*Bisquets Obregon* ☀️



**PORCIONES**  
2 Personas



**TIEMPO**  
40 minutos

# RECETAS CON CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO AMERICANO



# AFFOGATO CAFÉ CON HELADO DE VAINILLA

## Ingredientes

- 2 cucharadas de café tostado y molido americano *Bisquets Obregon*
- 2 bolas de helado de vainilla

### Para servir

- Jarabe de caramelo
- Churros



## Procedimiento

Preparar el café tostado y molido americano *Bisquets Obregon* con el doble de carga para que quede concentrado.

Servir en un vaso una bola de helado y media taza de café tostado y molido americano *Bisquets Obregon*

**Para servir:** Decorar con jarabe de caramelo y acompañar con churros.

**TIP:** Puedes acompañar con pan dulce de *Bisquets Obregon*

### PRODUCTO:

Café Americano  
*Bisquets Obregon*



**PORCIONES**

2 Personas



**TIEMPO**

15 minutos

# CAFÉ CON NATILLA DE VAINILLA

## Ingredientes

- Café tostado y molido americano *Bisquets Obregon* ☀️
- Para la natilla**
- ½ litro de leche
- 1 ramita de canela
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ¼ taza de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de maicena
- Para servir**
- 1 bombón quemado y galleta de vainilla troceada

## Procedimiento

Preparar 2 tazas de café tostado y molido americano de *Bisquets Obregon* ☀️ con el doble de carga para que quede concentrado.

Hervir a fuego medio la leche con la rama de canela y la mitad de azúcar.

Por otra parte, mezclar las yemas de huevo con el resto del azúcar y enseguida con la maicena.

Cuando comience a hervir la leche, retirar del fuego y verter la leche caliente a la mezcla del huevo sin dejar de mover. Una vez que esté todo integrado, regresar a la olla y cocinar a fuego medio-bajo hasta que la mezcla tome una consistencia cremosa. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Cuando esté a temperatura ambiente, servir la natilla en un vaso, agregar el café americano y servir con un bombón quemado y galleta de vainilla troceada.

**TIP:** Puedes acompañar con pan dulce de *Bisquets Obregon* ☀️



### PRODUCTO:

Café Americano  
*Bisquets Obregon* ☀️



### PORCIONES

2 Personas



### TIEMPO

45 minutos

# GELATINA DE CAFÉ CON CREMA DE LECHE

## Ingredientes

- 2 cucharadas de café tostado *Bisquets Obregon*  y molido americano
  - 2 cucharaditas de azúcar
  - 1 sobre de grenetina
- Para la crema de leche**
- ½ taza de leche evaporada
  - ¼ taza de leche condensada
  - 1 cucharadita de vainilla
  - 1 ramita de canela



## Procedimiento

Preparar 2 tazas de café tostado y molido americano *Bisquets Obregon*  como lo indican las instrucciones del empaque. Endulzar y retirar del calor. Esperar a que enfríe y agregar la grenetina. Esperar 5 minutos a que se hidrate y calentar hasta que la grenetina se disuelva por completo. Agregar en un molde extendido y refrigerar hasta que cuaje.

Por otro lado, preparar la crema de leche poniendo a hervir todos los ingredientes por 10 minutos a fuego medio bajo sin dejar de mover. Una vez que infusione con la canela, retirar del fuego, colar, enfriar y refrigerar por 40 minutos.

**Para servir:** Sacar la gelatina del refrigerador y cortar en cubos medianos. Servir en una copa cubos de gelatina y enseguida incorporar la crema de leche.

**TIP:** Puedes preparar este postre con anticipación pues entre más frío, sabe mejor.

### PRODUCTO:

Café Americano  
*Bisquets Obregon* 



**PORCIONES**  
2 Personas



**TIEMPO**  
120 minutos

# CAFÉ DE OLLA CON CHOCOLATE OAXAQUEÑO

## Ingredientes

- Café tostado y molido americano *Bisquets Obregon* 
- 1 litro de agua
- 1 rama de canela ligeramente tostada
- 2 pimientos gordas ligeramente tostadas
- 1 clavo de olor ligeramente tostado
- 1 anís estrella ligeramente tostado
- 1 barrita de chocolate de mesa Oaxaqueño
- 1 filtro de tela o manta de cielo

## Procedimiento

Calentar el agua en una olla de barro junto con las especias (canela, pimienta, clavo y anís). Cuando comience a hervir, bajar a fuego medio y dejar que hierva 5 minutos tapado.

Enseguida agregar el café, mover y tapar, dejar que hierva por 3 minutos, enseguida incorporar el chocolate y esperar a que se disuelva. Retirar del fuego y colar para servir con ayuda de una manta de cielo o un filtro de tela para café.

**TIP: Puedes hacer el café sólo con especias para darle un sabor distinto.**



### PRODUCTO:

Café Americano  
*Bisquets Obregon* 



**PORCIONES**

4 Personas



**TIEMPO**

120 minutos

# CAFÉ DE OLLA

## Ingredientes

- 6 cucharadas de Café tostado y molido americano *Bisquets Obregon* ☀️
- 1 litro de agua
- 1 rama de canela ligeramente tostada

## Procedimiento

### PARA REALIZARSE EN CAFETERA ELÉCTRICA O ITALIANA

Agregar 6 cucharadas de café tostado y molido americano *Bisquets Obregon* ☀️ junto con las ramitas de canela troceadas en pedazos muy chicos en el filtro de la cafetera.

Cerrar la cafetera, prender y esperar a que salga todo el café y servir.

### PARA REALIZARSE EN OLLA DE BARRO

En una olla de barro, incorporar el agua y la canela, cuando comience a hervir, bajar el fuego y añadir el café tostado y molido americano *Bisquets Obregon* ☀️ y apagar el fuego.

Dejar reposar por 5 minutos tapado.

**Agregar para servir:** Filtrar con una coladera fina y endulzar al gusto.

**TIP:** Puedes endulzar el café de olla con piloncillo al gusto y agregarlo al mismo tiempo que la canela.



### PRODUCTO:

Café Americano  
*Bisquets Obregon* ☀️



### PORCIONES

4 Personas



### TIEMPO

20 minutos



Obsequio, prohibida su venta.

# Bisquets Obregón



*La Sabrosa Tradición Familiar* M.R.



[www.bisquetsobregon.com](http://www.bisquetsobregon.com)

Recetario de Obsequio. No etiquetado para su venta individual. Queda expresamente prohibida la reproducción total o parcial del presente contenido y el uso de imágenes, diseño gráfico, logotipos, textos, marcas y cualquier otro elemento de su contenido, sin la previa autorización de su titular; así como cualquier uso distinto que implique lucro, reproducción, edición o modificación, será sancionado por las autoridades competentes.