

DÍA DEL
Bisquet 
M.R.

RECETARIO

Bisquets Obregon 
M.R.



BISQUET PAREJA IDEAL

Ingredientes

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

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, acomodar las rebanadas de tocino, colocar el huevo frito, añadir salsa macha y agregar 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*  partidos por la mitad
- 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, hacer un hueco al centro retirando el exceso de migajón para dar espacio al 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 con el relleno y colocar 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.



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 untable
- 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

*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 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 untable, 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 ALMENDRA

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
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de harina tempura
- 3 cucharadas de harina de trigo
- 1 huevo
- Cuatro cucharadas de agua mineral
- Cinco cucharadas de harina para empanizar
- ½ taza de almendra fileteada
- 1 taza de aceite vegetal

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.

Mezclar la harina tempura y la harina de trigo y dejar a parte.

Pasar las pechugas de pollo por la harina para empanizar, enseguida se mezcla con el 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 yogurt 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 yogurt 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 LECHE

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 del bisquet 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. Reservar.

Preparar el café y reservar tibio.

Para preparar la crema, batir la crema hasta que forme picos suaves. Mezclar el queso mascarpone con el azúcar glass y la vainilla. Mezclar la crema con el queso y reservar en refrigeración por 30 minutos.

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

Pasar los bisquets de *Bisquets Obregon* por el café, colocar una capa de bisquets en un vaso o copa, enseguida agregar una capa de crema, agregar otra capa de bisquets de café y repetir el procedimiento hasta llenar el vaso y terminar con una capa de crema. Decorar con cocoa. Refrigerar por 40 minutos antes de servir.



PRODUCTO:

Bisquets y
Café Americano
Bisquets Obregon



PORCIONES

2 Personas



TIEMPO

40 minutos