



## Big X Tra McDonald's

### INGREDIENTES

- 1 pan para hamburguesa con semilla de sesamo
- 2 1/3 carne molida de res suprema
- 3 Sal sasonadora para carnes
- 4 1 cucharadita de ketchup (salsa de tomate dulce)
- 5 1 cucharadita de mayonesa
- 6 1 cucharadita de cebolla blanca rebanadita
- 7 rebanaditas de pepinillo para hamburguesa
- 8 ½ taza de lechuga previamente refrigerada
- 9 1 tomate rebanado

### COCINANDO su BIG X TRA

La carne molida de res suprema, hagalas redondas para hamburguesas, algo gruesas, las refrigera por una hora antes de cocinarlas, Usted puede considerar hacer mas para tenerlas cuando las ocupe posteriormene.

Tueste las caras del pan para hamburguesa directamente en el comal sin que se quemem.

Ponga la parrila a 400 grados para que cocina la carne por 3 a 4 minutos por lado, agréguele al estar cocinándose la sal sasonada por ambos lados

Ponga los ingredientes en el siguiente orden

Ketchup (salsa de tomate dulce)

Mayonesa

Cebolla

Pepinillos

Lechuga

Tomate rebanado

Queso

Agregue la carne y utilice papel encerado para cubrirla, ahora por 3 minutos para que absorba los sabores, enseguida metala al microonda por 10 segundos y sirva.

## BIG MAC Special Sauce

### Ingredientes:

- ¼ de taza de Kraft Miracle Whip (Crema dulce)
- ¼ de taza de mayonesa
- 2 cucharaditas de aderezo para ensalada estilo frances
- ½ cucharadita de pepinillo dulce
- 1 cucharadita de azucar
- 1 cucharadita de cebolla picadita
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 cucharadita de ketchup (salsa de tomate dulce)
- ¼ cucharadita de sal (al gusto)

Mezcle todo muy bien en un pequeño contenedor. La mezcla bien y lo pone al Microonda 25 segundos, y movimiento bien otra vez. Lo tapa, y refrigera al menos 1 hora antes de usar (para permitirque se mezclen) Hace casi 1 taza bastante para aproximadamente 8 macs grandes

### Cocine su BIG MAC

#### INGREDIENTES

(Esto es por cada sándwich)

- 1 pan para hamburguesa con semilla de sesamo
- Previamente tenga lista la carne estilo hamburguesa ya cocinada
- 2 cucharaditas de salsa Big Mac
  - 3 cucharaditas de cebolla
  - 1 rebanada de queso americano
  - 2 rebanaditas de pepinillo para hamburguesa
  - ¼ de lechuga refrigerada previamente

#### COCINAR

Separe las mitades del panecillo regular,. El método que se cocina para Mac grande es básicamente el mismo como la hamburguesa regular, sólo el panecillo que tuesta el método es ligeramente diferente. En el caso Macs Grande usted tuesta la parte de abajo del pan hastat que quede ligeramene dorado.

Cocine todas las empanadas de carne de vaca justo como las hamburguesas regulares. Después de que las partes de panecillo estan tostadas, ponga 1 cucharón de la salsa Mac en cada uno del lado tostado de los talones entonces añaden que 1.8 taza trituró la lechuga a cada uno. En el panecillo de fondo verdadero, coloque una rebanada delgada de queso americano encima de la lechuga. En el talón suplementario el panecillo medio coloque 2 pepinillos rebanadas encima de la lechuga. Tueste la cumbre de corona del panecillo también. Cuando las empanadas de carne son hechas, los colocan enmedio en ambos panecillos listos. Apile el panecillo medio encima del panecillo la tapa, y ponga la otra parte encima.

Para apropiado presentación de una Big Mac terminado utilice un 12 x 18 hoja de papel encerado como sigue. Centran la hamburguesa, derecha, en el papel encerado Plegan los finales largos del papel excesivo Esto se parecerá a un tubo con la hamburguesa en el centro.

Doble los dos finales restantes debajo hamburguesas regulares. Deje se asientan 5 8 minutos, permitiendo a los sabores a que se mezclen utilice el . Microonda,por, 15 segundos en alto.  
Disfrute de un Emparedado Big Mac IMPONENTE

## LA HAMBURGUESA REGULAR.

The Mc Donald's regular hamburguesa, nacio aproximadamente en 1948, es la basica que han disfrutado por generaciones y que puede disfrutarla hoy, aquí le explicamos exactamente como son las instrucciones para que usted disfrute el sabor por largo tiempo.

A mediados de los 80 se comenzo a cocinar comercialmente, por lo que se vieron en la necesidad de acortar el tiempo de coccion a la mitad. Pero esto tambien no deberia cambiar el sabor a las hamburguesas originales.

Ray Kroc descubrio en San Bernardino California el restaurant de los hermanos Mc Donald, vendiendo con sus maquinas e impresionándolo con sus metodos de venta las hamburguesa, fue tal su impresion que se asocio con ellos consiguiendo una licencia y en 1955 abrio su primer negocio en De Plaines Illinois, y continuo con la tradición, comenzando a ganar millones y millones de clientes satisfectos.

En 1952, dos anos antes de que Ray Kroc se encontrara con el Rey de las Hamburguesas y fundador de Mc Donald's Keith Cramer, consiguió que su idea para una union de hamburguesas fuera realidad. Para mas información de la historia, visite la pagina de Mc Donald Story en internet.

10 reglas para producir esta delicia, 10 hamburguesas

1 carne molida para hamburguesa de primera  
10 panes para hamburguesa pequenas  
10 rebanadas de pepinillo  
10 cucharaditas de cebolla picadita  
Mc Donald's Hamburger Seasoning (sazonador para carnes)  
Mostaza, Ketchup y papel encerado.....

La hamburguesa sasonada  
4 cucharaditas de sal  
2 cucharaditas de condimento de pollo  
1 cucharadita de pimienta negra  
¼ cucharadita de cebolla en polvo

Mezcle todos los ingredientes para que se convinen los sabores.

Las rebanadas de carne

Divida la carne molina haciendo 10 bolitas para hacer 10 hamburguesas de aproximadamente 4 pulgadas de diámetro y ¼ de ancho, hagalas con el papel encerado Después congele las ruedas de carne por aproximadamente una hora.

The cebolla, secreto.....Cortadita la cebolla póngala en un bowl o cacerola con tapa, agréguele agua hasta taparlas totalmente, cubrala y la mete al refrigerado por ½ hora,

después drene el agua y listo, usted tiene la cebolla Mc Donald's lista para su hamburguesa.

#### Los pepinillos

Mc Donald's pepinillos rebanados unicas por su sabor utiliza la marca HEINZ ya que son sumamente delgaditas dándole un sabor especial, utilice si no consigue esta marca, cualquiera pero debera rebanarlas muy finitas.

#### El pan

Use el pan pequeño, paquetes de 8 a 12 en un paquete puede adquirirlo en su mercado favorito.

Una cosa mas, antes de cocinar las maravillosas hamburguesas, corte 10 pedazos de papel encerado de 12 por 12 para envolver las hamburguesas

#### Cocine su hamburguesa

Precalente el comal para cocinar la carne hasta que alcance una temperatura de 375 a 400 grados, recuerde que ya debe de tener todos los ingredientes a la mano.

Toste ligeramente los panes, tenga cuidado de que no se les quemem, aplique una ligera presion para que se doren mejor.

Ponga la carne en el asador, después de 20 segundos, dele vuelta con una espátula, agréguele el condimento a la carne, haga lo mismo del otro lado,

Ponga un poco de cebolla y ligeramente la cocina con el condimento.

Al pan le agrega primero la mostaza, el ketchup las rebanadas de pepinillo, la cebolla

Cuando la carne este lista, agréguela al pan y la cebollita cocinada, la envuelve con el papel de cera lista reserelas y ya que tenga todas listas utilice el microondas por 15 segundos por pieza y disfrutelas

Mc D.L.T

**Ingredientes:**

1 una bolsa de carne para hamburguesa congelada  
1 pan para hamburguesa con semilla de sesamo  
1 rebanada de queso amarillo  
1 taza de lechuga refrigerada cortadita menudita  
1 tomate rebanado fresco  
1 cucharadita de cebolla blanca picadita  
3 rebanaditas de pepinillo para hamburguesa, no dulce  
Mc Donald's Hamburger Seasoning, (sazonador para carnes)  
Mostaza, mayonesa y Ketchup (salsa de tomate dulce)

Pre caliente su comal a 400 grados y toste rapidamente el pan, resérvelo caliente, en el mismo comal ponga la carne asándola hasta que quede a su gusto, preferentemente bien cocida.

Ahora tome el pan, aplique mustaza, ketchup (salsa de tomate dulce), y cebolla, agregue 3 rebanaditas de pepinillo, la lechuga, mayonesa, agregue rebanada de tomate, el queso amarillo, por ultimo agregue la carne y listo a disfrutarlo.

## Mc Chicken

Herramientas Especiales: Cacerola honda para freir

### Ingredientes:

Aceite vegetal para frair

1 huevo

1 taza de agua

2/3 tazas de harina

1/3 taza de tempura mix (puede utilizar capeador Nor Suiza)

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de cebolla en polvo

½ cucharadita de condimento de pollo

¼ cucharadita de pimienta

1/8 cucharadita de sal de ajo

4 Pechugas grandes de pollo

4 panes para hamburgese son semilla de sesamo

1 taza de lechuga refrigerada cortada finita

### Mc Chicken Salsa

¼ taza de mayonesa

1/16 cucharadita de cebolla en polvo

Revuelva todo junto y guárdelo en el refrigerador para cuando lo necesite

Ahora, prepare su Mc Chicken Sándwich

1 Bata el huevo combinando con 1 copita chiquita de agua, revuélvalo en un bol o plato

2 Combine la harina, sal, pimienta, condimento para pollo, cebolla en polvo y sal de ajo en una bolsa de plastico o zip lock bag.

Cada pechuga aplanela hasta que quede delgada y tratando de que sea redonda lo mejor posible

La pechuga redonda metala en la bolsa de la mezcla de condimentos y harina y agítela para que se le impregne los condimentos.

Ahora la pechuga con la mezcla metala al huevo batido, enseguida regrese cada filete a la bolsa para que agarre mas condimentos, saquela de la bolsa y póngalas en un recipiente y conservalas por una hora, cubiertas en el refrigerador con el remanente de la mezcla de huevo.

Despues de refrigerar, repita el proceso de capas a las pechugas.



Fria las pechugas de pollo a 375 grados por 10 o 12 minutos o hasta que presenten un color dorado y esten crugientes.

Ya que esten fritas, dore los panes utilizando el metodo para calentar las hamburguesas.

En la parte superior del pan, aplique una cucharadita de mayonese, agregue  $\frac{1}{4}$  de lechuga fresca . agregue la otra parte del pan y apriete el pan.

Utilice un pedazo de papel de cera y dejela reposar por 6 a 8 minutos

Después utilice su Microwave on alto, individualmente, por 15 segundo y sirva

Agregue una rebanada de queso amarillo si le gusta, antes de meterla al Microondas.

Disfrútenlo.

## Mc DONALD'S OLD-SCHOOL CHEESEBURGER

### Ingredientes

2 carnes para hamburguesa  
1 pan para hamburguesa  
2 rebanadas de queso amarillo  
1 rebanada de tocino

Prepare la carne y el pan de acuerdo con anteriores recetas para hamburguesas

Utilice el Microondas para cocinar el tocino, aproximadamente de 15 a 20 segundos, por cada lado, ponga una rebanada de queso, una carne, 1 de queso y otra de tocino, los ingredientes como ketchup, mayonesa, pimienta, tomate rebanado, cebolla blanca, pepinillos, ponga la tapa, apriete y un trozo de papel encerado para envolverla por ultimo la mete al microondas con la envoltura por 15 segundo y listo.

\\

Disfrute esta delicia.

Mc Donald's Chicken Fajitas.

Special Fajita Seasoning.

- 1 cucharadita de fécula de maiz
- 2 cucharaditas de chili powder o sasonador picante
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de p prika
- 1 cucharadita de azucar
- 3/4 o una cucharadita de condimento de pollo (nor suiza etc)
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta de cayena o normal
- 1 cucharadita de comino en polvo.

Puede utilizar tambien Mc Cormich fajita seasoning, si existe en su pais

Ingredientes:

- 2 Pechugas de pollo grandes
- 1/2 taza de pimentón verde
- 1/2 taza de cebolla picadita
- 3 cucharaditas del preparado McDonald fajita (arriba indicado)
- 2 cucharadas de agua
- 1/2 cucharadita de vinagre blanco
- 1/4 cucharadita de jugo de lima o limon concentrado
- 3 rebanaditas de queso amarillo
- 4 tazas de harina de maiz\
- aceite para cocinar

### COCINANDO SUS FAJITAS

Corte el pollo en tiras peque nas, de no mas de 2 pulgadas de largo.

Combine las fajita sasonadas con agua, vinagre y el jugo de lima en un pequeño recipiente

Cocine las tiras de pollo en un wok o sarten pequeño a fuego medio, hasta que esten doradas, utilizando un poco de aceite para evitar que se quemen.

Agregue el Pimiento verde, cebolla y fria por un minuto, enseguida agregue lo que haya quedado del marinado, fria hasta que se evapore.\

Agregue una cucharada de la mezcla en el centro de una tortilla de harina, agréguele media rebanada de queso amarillo, agregue las tiritas de pollo y sásone.

Ponga las tortillas de harina en papel de cera por 5 a 7 minutos para que penetre el sabor.

Utilice su microondas por 15 segundos por cada tortilla y sívalo.

Disfrute.

## Mc Donald's Chicken Mc Nuggets

Especiales herramientas: para freir completamente.

Ingredientes:

Aceite vegetal para freir

1 huevo

1 taza de agua

2/3 taza de harina

1/3 taza de tempura mix (puede utilizar capeador Nor o similar)

2 cucharaditas de sal

1 cucharadita de sal de cebolla

1 cucharadita de sasonador de pollo

1/4 cucharadita de pimienta

1/8 cucharadita de sal de ajo

4 Pechugas de pollo, cortadas en pedazos pequenos

### Cocinando sus Mc Nuggets

Bata el huevo en un pequeño caso, con una copa de agua

Combine la harina, sal, condimento de pollo, pimienta, cebolla en polvo y ajo en polvo, utilice una bolsa de plastico

agregue los pedazos de pollo para que se impregnen de esta mezcla, dejelos en el refrigerador por una hora .

Precalente el horno a 375 grados, mientras fria los pedazos de pollo a 375, grados por 10 a 12 minutos hasta que esten dorados, cocine de 9 pedazos al mismo tiempo

Drene con papel absorbente por 3 a 5 minutos

Después ya todos los pedazos meterlos al horno precalentado por 5 a 7 minutos

Y sirva con su favorito Mc Donald's salsa.

## Mc Donald's Famosas papas fritas

### Herramientas especiales

Freidora o Sartén

Papas cortadas estilo francesas

### Ingredientes

- 2 papas grandes tipo russet
- ¼ taza de azúcar
- 2 cucharaditas de miel de maíz (corn syrup)
- 1 ½ tazas de agua caliente
- 6 tazas de aceite Crisco (o alguno de maíz)
- ¼ de aceite del gordito donde haya cocinado hamburguesas
- sal

Preparando sus papas a la francesa Mc Donald's

Pele las papas en una cacerola o bol, combine azúcar, corn syrup (miel de maíz), vea que el azúcar se disuelva. Corte las papas delgaditas aproximadamente de ¼ x ¼ de pulgada y de 4 a 6 de largo, lo puede hacer con un cuchillo o utilizando un french fry slicer, cut the peeled.

Ponga las papas ya rebanaditas en el bol o caseroa que contenga el azúcar y la miel, y refrigere por aproximadamente 30 minutos.

Saque las papas del refrigerador y escúrralas hasta que casi estén secas, agréguelas al aceite caliente, cuidando que no brinque el aceite y pueda quemarle, hay algunos implementos para que esto no ocurra.

Cocinelas aproximadamente de 5 a 7 minutos o hasta que tengan un color dorado, póngalas en un escurridor y agrégueles sal generosamente

Sírvalas calientes de inmediato, y disfrútelas. Depende el tamaño de las papas para su rendimiento.

Nota puede utilizar papas francesas congeladas agregándole azúcar y miel como se indica, pero para esto las papas deberán estar descongeladas seguir el mismo procedimiento.

## Mc Donald's McRib Sándwich

### Ingredientes

- 1 Costillitas de puerco adobadas fritas
- 6 Panes tipo sándwich alargados
- 2 Cucharaditas de salsa de barbacoa
- 1 Cucharadita de cebolla picada
- 2 rebanitas de pepinillos dulces

Nota las costillitas de res las puede adquirir en sus tiendas Wal Mart o tiendas de prestigio de su país.\

### COCINE SU Mc Rib

Precocine su asador a 400 grados, cocine las costillitas hasta que esten doraditas y bien cocidas, recuerde que es carne de cerdo.

Toste los panes por ambos lados, usando la tostadora o en un sartén cuidando que se tosten pero no se quemen, agregue la salsa de barbacoa, los pepinillos dulces así como también la cebollita picada/

Utilice papel encerado cerrándolo por 5 minutos, después utilice su microondas por 15 segundos y disfrute su Mc Rib Sándwich.

## QUARTER POUNDERS (Hamburguesa super grande)

### Ingredientes

- 2 carne para hamburguesa, o una grande ¼ de libra
- 1 pan para hamburguesa con semilla de sesamo
- 1 cucharadita de cebolla fresca en cuadritos
- mostaza
- ketchup (salsa de tomate dulce)
- 2 rebanaditas de pepinillo para hamburguesa, no dulce
- 2 rebanadas de queso amarillo (opcional)
- Mc Donald's Hamburger Seasoning, (sazonador para carnes)

### Cocine su Quarter Pounder

Caliente el comal a 400 grados, ahí dore el pan para hamburguesa sin quemarlo, agregándole un poco del condimento apretando un poco el pan para que se le adhiera, Mientras se cocina la carne, al pan agréguele mostaza, ketchup, cebolla blanca picadita y las rebanadas de pepinillo, después una rebanada de queso amarillo en cada carne ya cocinada, apriételas ligeramente para que el pan absorba los sabores, y cubrala con papel encerado y listo....Disfrute esta delicia.



## Burritos para el Desayuno

- 4 onzas de Jimmy Dean Breakfast sausage, (Puede utilizar su salsa favorita)
- 1 cucharadita de cebolla picadita
- 1 cucharadita de chiles verdes picaditos
- 1 cucharadita de tomate picadito
- 4 huevos batidos
- Sal y pimienta al gusto.
- 4 a 8 tortillas de harina
- 4 rebanadas de queso amarillo
- salsa picante al gusto\

### COCINANDO SU BURRITO PARA EL DESAYUNO

Pre caliente el sartén a medio fuego, ponga la salsa, la cebolla y saltear por 3 minutos hasta que la salsa este cocinada.

Agregue los chilitos y el tomate, continúe cocinando por 1 minuto mas

A continuación agregue los huevos batidos a la salsa revolviendo todo hasta que este

A su gusto agregándole sal y pimienta.

Caliente las tortillas de harina en el microondas con papel o en un recipiente para tortillas

A continuación haga los burritos, agregándole la mezcla de huevo con los ingredientes

A la tortilla de harina, esta debe quedar algo gorditas con el relleno, sírvalas con la

Salsa adornándolas con frijolitos refritos poniéndole encima queso en polvo

Disfrute este rico desayuno.

## Arch Deluxe

### LA SALSA SECRETA

- 1 Cucharada de mayonesa
- ½ Cucharadita de mostaza de Dijon

#### Ingredientes:

- 1 Semilla de sesamo
- ¼ Carne de res formada para hamburguesa
- 1 Queso americano una rebanada
- 1-2 Rebanadas de tomate
- 1-2 Hojas de lechuga rebanadas
- 1 Cucharada de salsa de tomate ketchup
- 1 Cucharada de cebolla picadita
- Sazonador para carne

COCINAR: En un pequeño tazón, mezcle juntos la mayonesa y la Mostaza de Dijon. Lo separa aparte. Esta es la salsa secreta. 2. Tueste cada uno de los panecillos en una plancha como se describen en otras recetas.:

3. Cocinar la carne de res como usted la prefiera, preferentemente bien cocinada.
4. Distribuya los ingredientes en la rebanada de pan, en el orden siguiente

salsa especial  
ketchup (salsa de tomate dulce)  
cebolla  
lechuga  
rebanada de tomate  
queso amarillo

5. Por ultimo agregar la carne cocinada y listo

+++++

#### Hacer 1 Arch Deluxe

Si usted quiere un Arch de Lujo con tocino, se precocina unas gruesas rebanadas de tocino dulce, ponga una rebanada por hamburguesa en la mitad. Ponga las mitades lado al lado encima del queso antes de añadir la carne. (O sólo use el tocino cortado grueso, añadiendo un poco de pimienta y disfrute)



## Egg Mc Muffin

Esto es para un sándwich

### Ingredientes:

- 1 huevo
- 1 english muffin (panecillo redondo)
- mantequilla para untar
- 1 rebanada de queso americano (amarillo)
- 1 rebanada de tocino doradito
- papel encerado para envolver
- aceite en aerosol para que no se pegue

### COCINE SU EGG MC MUFFIN:

- 1 Precaliente comal, tostar su english muffin por ambos lados aplicándoles presión para que tengan un color doradito pero no quemado.
- 2 Cocine el huevo utilizando un aro especial para que quede redondo y agregándole el aceite en aerosol para que no se pegue.
- 3 Pongale mantequilla a los panecillos por ambos lados, agregue el queso amarillo.
- 4 Después de 2 minutos ya que este el huevo cocinado, que este firme sin líquido, quitele el aro quitando lo quemado que haya quedado alrededor.
- 5 Con mucho cuidado ponga el huevo sobre el pan, y agregue la rebanada de tocino ya cocinada y doradita.
- 6 Cubra todo con la tapa del panecillo y listo
- 7 Corte un pedazo de papel de encerar y cubra totalmente el panecillo, y póngalo por alrededor de 15 segundos en el Microondas.
- 8 Disfrute esta deliciosa comida.

## Filet-O-Fish (Filete de pescado O-Fish)

Usted necesita una Freidora. (esta es por persona, Multiplique la receta por cada una mas.\ Adquiera los filetitos de pescado congelado de su marca favorita que sean empanizados.

### Condimentos

- 1 Van de Camps filetes de pescado congelados empanizados
- 1 pequenos panes tipo hamburguesas
- 1 Cucharada de salsa tartara (en donde esten las mayonesas lo encontrara)
- 1 rebanada de queso amarillo
- una pizca de sal

un pedazo de papel encerado para envolver.

Tenga los panes convenientemente calientitos

Fria en una sartén lo pescaditos congelados hasta que queden crujientes, que no quemados, deje escurrir el exceso de grasa mientras unte el pan con la salsa tartara, agregue el queso amarillo la pizca de sal y agregue el filetito, el pan no debe estar tostado solo tibio, envuelva en papel encerado y ponga por 15 segundos al microondas y listo.....Disfrute.

## Recetas Secretas version de Mc Donald's Dulce y Acido, Dipping Sauce

Este es un clon de una de las salsas que usted puede conseguir con su orden de Mc Nuggets

Ahora, en vez de acumular los pequeños paquetes verdes de la comida rápida usted puede hacer de su propia mano para usar cuando tenga un para la tienda si compro Nuggets, dedo de pollo, frió al camarón, tempura o como una salsa para un caramelo y plato ácido que incluye la piña, el ají, la cebolla, y el pollo sauteed o la carne de cerdo.

Esta es una receta simple que podrá aprovechar muchas veces utilizandola como mezclador y ayuda en sus alimentos y que puede conservarse en un refrigerador para cuando lo necesite.

### Ingredientes

- ¼ taza de duraznos en conserva
- ¼ taza de melocotones en conserva
- 2 cucharaditas de corn syrup light (miel de maiz ligera)
- 5 cucharaditas de vinagre blanco
- 1 ½ cucharaditas de maicena
- ½ cucharadita de salsa de soya (salsa china)
- ½ cucharadita de mostaza
- ¼ cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de sal de ajo
- 2 cucharaditas de agua

1. Combine todos los ingredientes, excepto el agua en un procesador de alimentos, hasta que la mezcla presente una consistencia suave.
2. Ponga la mezcla en un pequeño recipiente a cocinar a fuego mediano. Agregue agua, bata y espere que la mezcla comience a hervir durante 5 minutos, batalo hasta que la mezcla se especie, quitelo del fuego y dejelo enfriar. Guarde la salsa en un contenedor cerrado y guárdelo en el refrigerador hasta su uso. Se hara con esto aproximadamente ¾ de taza.

Para mas información en ingles, visite <http://www.topsecretrecipes.com>

## Mc Donald's ORIGINAL Milkshakes (Malteadas)

Las malteadas o (batidos) fueron cambiados a principios de los años 80 para reducir el contenido de grasas y calorías. Este Mc Donald Milkshakes son como de los años 50, con algunas variantes de los años 70 por lo que tendrá algo de las dos variedades para que lo disfruten.

### Herramientas Especiales

#### Malteada de vainilla

2 tazas de vainilla ice cream (nieve de vainilla)  
1 taza de leche fría  
¼ de taza de leche mitad crema mitad leche dulce  
3 cucharaditas de azúcar  
1/8 cucharadita de extracto de vainilla

#### Malteada de Chocolate

2 tazas de vainilla ice cream (nieve de vainilla)  
1 taza de leche fría  
¼ de taza de leche mitad crema mitad leche dulce  
2 ½ cucharaditas de Nestle Quik sabor chocolate

#### Malteada de Fresa

2 tazas de vainilla ice cream (nieve de vainilla)  
1 taza de leche fría  
¼ de taza de leche mitad crema mitad leche dulce  
3 cucharaditas de Nestle Quik sabor fresa

#### Shamrock Shake

2 tazas de vainilla ice cream (nieve de vainilla)  
1 taza de leche fría  
¼ de leche mitad crema mitad leche dulce  
¼ cucharadita de extracto de menta  
8 gotas de color verde vegetal

Combine la mitad de los ingredientes y agréguelos poco a poco en la batidora o licuadora a máxima velocidad, deberá quedar espesa, repita la operación agregando la otra mitad de los ingredientes, igual a alta velocidad listo.

Esto dará para 2 copas. Disfrute cada malteada.....