

## Recetas con Cóctel de Frutas Enlatadas

### Pan Cóctel De Frutas De Plátano

Necesitará:

¾ taza de cóctel de frutas, escurrido y picado ligeramente

½ taza de aceite o mantequilla derretida

1 taza de plátanos maduros (2 grandes), machacados

¾ taza de azúcar

2 huevos

1 cucharadita de vainilla

2 tazas de harina

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1 cucharadita de levadura en polvo

½ taza de nuez o pecanas picadas, opcional

jugo de ½ limón

pizca de sal

Instrucciones:

- Precalienta el horno a 350 grados. Engrasa y enharina un molde para pan de 9x5 pulgadas.
- En un tazón grande, agregue el aceite, el azúcar y los huevos. Batir hasta que esté bien combinado.
- Agregue vainilla, jugo de limón, plátanos y cóctel de frutas.
- En un tazón pequeño, mezcle la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y la sal.
- Agregue a los primeros ingredientes y mezcle hasta que la harina se incorpore. Si usa nueces, agregue en este punto.
- No haga sobre mezcla. Vierta en el molde preparado. Hornear 45-60 minutos. Hornear hasta que al pinchar con un palillo salga limpio.
- Retire de la sartén para que se enfríe por completo. Envuelva y deje suavizar durante la noche antes de rebanar.

### Parfait de Desayuno Tropical

Necesitará:

1 lata (15 oz) de cóctel de frutas, escurrida

2 tazas de yogur de vainilla

¾ taza de granola o cereal de desayuno

¼ taza de Cool Whip, opcional

10 cerezas al marrasquino, opcional

Instrucciones:

- Ponga 2 cucharadas de yogur en el fondo de cada uno de los 4 vasos. Cubra con una capa de cóctel de frutas

- Espolvorea con granola o cereales para el desayuno. Repita las capas de yogur, cóctel de frutas y granola.
- Cubra con Cool Whip, cerezas al marrasquino u otras guarniciones.

### Dip de Cóctel de Frutas Picantes

Necesitará:

1 lata (15 oz) de coctel de frutas, muy bien escurrida y picada  
 1-2 cucharadas de jugo de naranja concentrado o jugo de naranja  
 1/3 taza de nueces picadas  
 1 paquete (8 oz) de queso crema, ablandado  
 1 cucharada de cáscara de naranja  
 galleta de elección

Instrucciones:

- Permita que el queso crema se ablande. Mezcle el queso crema, el concentrado de jugo de naranja y la ralladura de naranja.
- Agregue suavemente el cóctel de frutas y las nueces. Enfriar durante la noche antes de servir. Servicio con galletas saladas a elección.

### Salsa Agridulce Para Mojar

Necesitará:

1 lata (15 oz) de coctel de frutas, escurrir y guardar el jugo  
 4 cucharadas de salsa de tomate  
 1 cucharadita de ajo en polvo  
 1 ½ cucharada de almidón de maíz  
 ½ taza de vinagre  
 ½-1 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo  
 ¼ aza de agua fría  
 ½-3/4 taza de azúcar blanca  
 1 cucharada de salsa de soja  
 semillas de sésamo, opcional

Instrucciones:

- Escurrir y picar finamente el cóctel de frutas. Guarda el jugo para más tarde.
- En una cacerola, agregue el azúcar, la salsa de tomate, el vinagre, la salsa de soya, la sal de ajo, las hojuelas de pimiento rojo y 1/2 taza de jugo.
- Calentar a fuego medio para disolver el azúcar. Añadir coctel de frutas.
- En un recipiente aparte, mezcle el agua y la maicena.
- Revuelva para hacer pasta. Caliente y revuelva constantemente hasta que la mezcla se espese, alrededor de 1 minuto.
- Agregue la mezcla de maicena a la mezcla de cóctel de frutas y cocine a fuego lento. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Adorne con cebollas verdes picadas y semillas de sésamo (opcional).

- Úselo como salsa para mojar pollo, camarones o cerdo.

### Arroz Pilaf con Frutas

Necesitará:

1 lata (15 oz) de cóctel de frutas, escurrida  
2 cucharadas de aceite de oliva o vegetal  
3-4 cucharadas de pimiento rojo o amarillo dulce, cortado en cubitos  
1/3 taza de almendras, en rodajas o en rodajas, o tu elección de nueces  
¼ taza de jugo de naranja u otro jugo de frutas  
2 ½ -3 tazas de arroz blanco o integral, cocido  
3-4 cucharadas de cebolla picada  
3-4 cucharadas de zanahorias  
½ taza de perejil picado, albahaca o menta  
sal y pimienta para probar

Instrucciones:

- En una sartén antiadherente, caliente 1 cucharada de aceite a fuego medio/bajo.
- Agregue las cebollas, los pimientos y las zanahorias. Cocine, revolviendo con frecuencia durante unos 10 minutos.
- En una sartén aparte, caliente las nueces a fuego medio, revolviendo con frecuencia mientras se tuestan.
- Retirar del fuego cuando las nueces estén ligeramente tostadas. Dejar de lado.
- Agregue el arroz a la mezcla de verduras y caliente lentamente, revolviendo con frecuencia.
- Agregue más aceite si es necesario para evitar que se pegue.
- Cuando la mezcla de arroz esté caliente, mezcle el cóctel de frutas, el jugo de frutas y sal y pimienta.
- Agregue las nueces y las hierbas frescas justo antes de servir.

### Cóctel De Frutas Pastel Al Revés

Necesitará:

1 coctel de frutas (15 onzas)  
2-3 huevos  
1 caja (18 oz) de mezcla para pastel amarillo  
½ taza de mantequilla  
1/3 taza de aceite vegetal  
½ taza de azúcar moreno  
cerezas al marrasquino, opcional  
½ taza de coco rallado (opcional)

Instrucciones:

- Precalentar el horno a 350 grados. En una sartén de 8x8 ", combine la mantequilla derretida y el azúcar morena.
- Revuelva hasta que quede suave y uniformemente distribuido en el fondo de la sartén. Distribuya la fruta uniformemente encima.
- Prepara la masa para pastel como se indica en la caja con 1/4 taza menos de agua. Vierta uniformemente sobre la fruta.
- NO mezcle mezcla para pastel y cóctel de frutas. Usa el dorso de una cuchara para alisar la mezcla para pastel.
- Hornee en horno precalentado durante 40-45 minutos hasta que estén dorados o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio.
- Retire del horno y deje reposar durante 5 minutos. Invierta con cuidado la sartén sobre una fuente o plato para servir.
- Deje la sartén encima para permitir que la salsa y la fruta se asienten durante 5 minutos.