Maggi®

SABOR A COLOMBIA

Prepara las recetas con la mejor sazón de nuestro pais con este recetario

Maggi®

CONOCE MÁS RECETAS EN

Recetas Nestlé

RECETASNESTLE.COM.CO

Ajiaco santafereño

Ingredientes

- 1 cubo de **CALDO DE GALLINA MAGGI®** (11g)
- 4 cucharadas de **CREMA DE LECHE NESTLÉ®** (60 g)
- 4 tazas de agua (1000 ml)
- 1 pechuga de pollo pequeña sin piel pero con el hueso (400 g)
- ¼ de libra de papa criolla pelada y cortada en rodajas (125 g)
- ¼ de libra de papa pastusa pelada y cortada en rodajas (125 g)
- 3 mazorcas partidas a la mitad (380 g)
- 1/2 atado de guascas (13 g)
- 1 cucharada de alcaparras (20 g)
- 1 aguacate mediano partido en 4 porciones (300 g)

Preparación

- **PASO 1: Mezcla los ingredientes**
  En una olla agrega 6 tazas de agua, disuelve el cubo de **CALDO DE GALLINA MAGGI®**, llévala a fuego medio y revuelve constantemente, añade a la olla: la mazorca, la pechuga de pollo con hueso y las papas. Cocina a fuego alto por 20 minutos o hasta que la papa y la pechuga estén cocinadas.
- **PASO 2: Desmecha el pollo**
  Retira de la olla la pechuga de pollo y desmechala. Agrega a la olla las guascas y déjalas cocinar por 5 minutos más o hasta que espese el Ajiaco.
- **PASO 3: ¡Disfruta!**
  Sirve el Ajiaco santafereño en 4 platos iguales, agrega encima el pollo desmechado, una cucharada de **CREMA DE LECHE NESTLÉ®** y alcaparras. Acompáñalo con aguacate.

Dificultad: Fácil

4 PORC

41 min

Bandeja paisa

Ingredientes

- 1 sobre de **CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO** (9 g)
- 1 1/2 cucharadas de aceite (21 g)
- 2 tallos de cebolla larga finamente picada (30 g)
- 2 tomates maduros sin piel y finamente picados (240 g)
- 3 tazas de agua (750 ml)
- 1/2 libra de fríjoles bola roja remojados desde la noche anterior (250 g)
- 1/4 libra de carne molida magra (125 g)
- 1/2 libra de arroz blanco cocinado (250 g)
- 1/4 de libra de tocino crocante cortado en 4 porciones (125 g)
- 4 chorizos tipo coctel previamente cocinados y dorados (120 g)
- 4 huevos fritos (200 g)
- 1 aguacate partido en 4 porciones (110 g)
- 4 arepas pequeñas redondas (80 g)
- 4 tajadas de plátano maduro fritas (80 g)

Preparación

- **PASO 1 Prepara los fríjoles**
  Calienta en una olla a presión una cucharada de aceite por 3 minutos a fuego medio; añade la cebolla, el tomate y el sobre de CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO y cocina por 2 minutos. Adiciona tres tazas de agua y los fríjoles. Tapa la olla y cocina por 30 minutos.

- **PASO 2 Prepara la carne molida**
  Calienta en una sartén el aceite por 3 minutos a fuego medio. Agrega la carne y revuelve, deja cocinar por 5 minutos o hasta que esté bien cocinada.

- **PASO 3 Prepara los chicharrones**
  En una olla agrega 2 tazas de agua y el tocino cortado en trozos; tapa la olla y lleva al fuego medio por 20 minutos o hasta que el tocino esté bien cocinado y crocante.

- **PASO 4 Prepara los chorizos**
  En una sartén pequeña adicionar dos cucharadas de agua y los chorizos. Lleva a fuego medio hasta que los chorizos estén bien dorados.

  PASO 5 Prepara las arepas
  En una parrilla o sartén a fuego medio poner las arepas y dorar por ambos lados.

- **PASO 6 Sirve**
  En 4 bandejas o 4 platos sirve todo en porciones iguales y disfruta!

Dificultad: intermedio

4 PORC

88 min

Arroz atollado Valluno

Ingredientes

- 1 sobre de **CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO** (9 g)
- 2 cucharadas aceite de canola (28 g)
- 1/4 de libra de carne de cerdo cortada en cubos (125 g)
- 1/4 de libra de carne de res cortada en cubos medianos (125 g)
- 1/4 de libra de pechuga de pollo sin piel y sin hueso cortada en cubos medianos (125 g)
- 1 chorizo mediano cortado en rodajas (60 g)
- 2 tallos de cebolla larga (la parte verde) finamente picada (30 g)
- ½ pimentón rojo sin semillas, finamente picado (37 g)
- 2 tomates bien rojos sin piel y sin semillas, finamente picados (246 g)
- 2 ½ tazas de agua (625 ml)
- 1 ½ tazas de arroz (300 g)
- 2 papas pastusas con cáscara, cortadas en cubos (250 g)Final del formulario

Preparación

- **PASO 1: Sofríe los ingredientes**
  En una olla calienta el aceite por 2 minutos, sofríe la carne de cerdo hasta que esté dorada. Retira la carne de cerdo para sofreír la carne de res, así hasta terminar de sofreír todas las carnes incluyendo el chorizo. Retira las carnes y déjalas en un tazón.
- **PASO 2: Añade el sobre de caldo**
  En la misma olla sofríe la cebolla, el pimentón y el tomate; añade el sobre de **CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO**, las carnes y el agua, cocinar hasta que el agua hierva, adiciona el arroz y mezcla bien todos los ingredientes.
- **PASO 3: Prepara el arroz**
  Cuando el líquido del arroz esté seco (aproximadamente a los 15 minutos) tapa la olla y baja el fuego al mínimo.
- **PASO 4: Agrega las papas**
  Al momento de bajar el fuego del arroz, añádele las papas cortadas en cubos medianos y déjalas cocinar con el arroz durante 15 minutos.
- **PASO 5: ¡Sirve el arroz atollado!**
  Sirve el Arroz Atollado en 4 platos iguales y acompáñalo con una rica ensalada de aguacate.

Dificultad: intermedio

4 PORC

50 min

Sancocho de Costilla Caribeño

Ingredientes

- 2 sobres de **CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO** (18 g)
- 5 y 1/2 tazas de agua (1375 ml)
- 3 tallos de cebolla larga finamente picada incluyendo la parte verde (45 g)
- 1 libra de costilla de res magra (o falda, bola de res) cortada en 4 trozos (500 g)
- 1 rama de cilantro (10 g)
- 2 mazorcas tiernas pequeñas, partida cada una en 2 partes (300 g)
- 1 plátano verde pelado y cortado en 4 partes (230 g)
- ½ libra de yuca pelada, lavada y partidas en 4 trozos (250 g)
- 1/2 libra de papa pastusa pelada, lavada y partida en 4 trozos (250 g)
- 1 cucharada de aceite (14 g)
- 2 tomates rojos sin piel y finamente picados (240 g)
- 1 cucharada de cilantro finamente picado (solo las hojas) (10 g)

Preparación

- **PASO 1: Deja a punto la base del sancocho**
  Viertе 5 tazas de agua en una olla a presión a fuego medio, Adiciona un tallo de cebolla finamente picada, la carne, la rama de cilantro y el sobre y medio de **CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO**
  Tapa la olla y cocina por 30 minutos o hasta que pite la primera vez.

- **PASO 2: Cocina hasta que espese el sancocho**
  Pasados los 30 minutos de cocción, agrega la mazorca, el plátano, la yuca y la papa, cocinar por 30 minutos más o hasta que todos los ingredientes estén blandos y el caldo espese un poco.

- **PASO 3: Prepara el hogao**
  Calienta el aceite en una sartén a fuego medio durante 3 minutos. Añade los gajos de cebolla restantes finamente picados, el tomate, el cilantro, la media taza de agua y el medio sobre de **CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO** y cocina por 5 minutos.

- **PASO 4: Sirve el sancocho de costilla**
  Sirve el sancocho en 4 platos en porciones iguales y encima pon el hogao.

Dificultad: intermedio

4 PORC

78 MIN

Lasaña de Plátano Antioqueña

Ingredientes

- 1 sobre de **BASE PARA SALSA BOLOGNESA MAGGI®** (50 g)
- 2 plátanos maduros grandes cortados en tajadas delgadas y previamente fritos (552 g)
- 2 láminas de tocineta cortada en tiras (56 g)
- 2 tazas de champiñones cortados en láminas (140 g)
- 1 libra de carne molida magra (500 g)
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 1 cucharada de albahaca fresca finamente picada (5 g)
- 8 cucharadas de queso mozzarella rallado (80 g)
- 3 cucharadas de queso parmesano rallado (15 g)

Dificultad: intermedio

4 PORC

55 MIN

Preparación

- **PASO 1 Calienta el horno**
  Precalienta el horno a 180°C/360°F, 30 minutos antes de la preparación.
- **PASO 2 Prepara el relleno**
  Calienta una sartén a fuego medio por 3 minutos, adiciona la tocineta y sofríe hasta que suelte toda su grasa, adiciona los champiñones y cocina por un minuto, añade la carne molida y sofríe por 5 minutos sin dejar de revolver; agrega la **BASE PARA SALSA BOLOGNESA MAGGI®**, el agua y mezcla hasta integrar bien, deja al fuego hasta que hierva, que espese y la carne esté bien cocinada.
- **PASO 3 Arma la lasagna y gratina**
  En una refractaria para horno pon una cama de plátano maduro, encima una cama de relleno, una cama de queso mozzarella, repite hasta terminar con los ingredientes, así hasta formar tres capas. Espolvorea el queso parmesano encima y lleva la refractaria al horno por 10 minutos o hasta que gratine.
- **PASO 4 Retira y sirve**
  Retira la refractaria del horno, sirve y disfruta

Cojín de lechona Tolimense

Ingredientes

- 2 sobres de **CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO** (18 g)
- 2 cebollas cabezonas blanca (160 g)
- 2 gajos de cebolla larga, incluyendo la parte verde (30 g)
- 1 pimentón rojo, sin semillas (160 g)
- 1 kilo de carne de cerdo en cortes delgados (1000 g)
- 1 cojín de cerdo (3 kilos)
- 2 libras de arroz cocinado (1000 g)
- 1 libra de arvejas amarillas cocinadas (500 g)
- Zumo de 2 limones (96 ml)

Dificultad: intermedio

10 PORC

262 min

Preparación

- **PASO 1 Marina la carne**
  Licúa la cebolla cabezona, la cebolla larga, el pimentón, coloca la carne en un tazón, agrega el licuado anterior, integra bien y agrega el sobre de **CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO**
- **PASO 2 Alista el cuero**
  Coloca el cuero del cerdo en una refractaria para horno.
- **PASO 3 Rellena**
  Rellena con una capa de arroz, encima una capa de carne, luego las arvejas, otra capa de carne, y terminamos con otra capa de arroz.
- **PASO 4 Cose el cuero**
  Haz huecos pequeños separados uno del otro a lo largo de los bordes, cose muy bien por los huecos hasta cerrar bien y coloca el cojín en la refractaria con las costuras hacia abajo.
- **PASO 5 Hornea**
  Baña el cuero con zumo de limón y con un sobre de CALDO CON COSTILLA MAGGI® DESMENUZADO y masajea para integrar bien, tapa con papel aluminio y hornea por 2 horas.
- **PASO 6 Hornea hasta tostar**
  Retira el papel aluminio, aumenta la temperatura a 200°C y sigue horneando 2 horas más hasta que dore bien el cuero y quede bien tostado.