

Maggi

DISFRUTA RECETAS,  
JUGOSAS Y DELICIOSAS

TODOS LOS DÍAS





**ATRÉVETE A COCINAR  
NUEVAS RECETAS CON**

**EL MEJOR SABOR**

*de*





\*Imagen de referencia

# POLLO JUGOSO CON SALSA DE AGUACATE

## Ingredientes

- 1 pechuga de pollo (453 g)
- 1 cucharada de cilantro finamente picado (10 g)
- 1 sobre de **JUGOSO AL SARTÉN MAGGI® FINAS HIERBAS** (23 g)
- 1/2 libra de pasta corta cocinada (250 g)
- 1 aguacate hass maduro (110 g)  
Jugo de 1 limón (48 ml)
- 1 cucharada de mantequilla (14 g)
- 4 cucharadas de **CREMA DE LECHE NESTLÉ®** (60 g)
- 1 cucharadita de **SAZONADOR NATURISIMO MAGGI®** (3 g)



Porciones: 4



Total: 24 min



fácil



## instrucciones

### PASO 1 Cocina el pollo

Coloca los filetes de pollo en una hoja de **JUGOSO AL SARTÉN MAGGI® FINAS HIERBAS**, y lleva a una sartén a fuego medio 8 minutos por cada lado.

### PASO 2 Prepara la salsa

En una licuadora coloca el aguacate junto con el jugo de limón , el cilantro, el **SAZONADOR NATURISIMO MAGGI®** y procesa hasta hacer salsa, retira de la licuadora y con ayuda de un abatidor de mano integra la **CREMA DE LECHE NESTLÉ**.

### PASO 3 Alista la pasta

En otro sartén derrite la mantequilla, adiciona la pasta corta, e integra bien para servir.

### PASO 4 Sirve

En una tabla porciona el pollo en 4 raciones, sirve en una cama de pasta y baña con la salsa de aguacate.



Recetas  
Nestlé



\*Imagen de referencia



Porciones: 4



Total: 75 min



fácil

# ENSALADA MEXICANA CON COCHINITA PIBIL

## Ingredientes

- 1 libra de pierna de cerdo (500 g)
- 1 cucharada de aceite vegetal (14 ml)
- 1 sobre de **JUGOSO AL HORNO MAGGI® pimentón** (30 g)
- 4 cucharadas de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (60 g)
- Zumo de 2 naranjas (100 ml)
- 2 cucharadas de suero (30 g)
- 1 cucharadita de achiote (2 g)
- zumo de 1 limón (48 ml)
- 1 cucharadita de chile habanero finamente picado (5 g)
- 2 tazas lechuga verde crespita (140 g)
- 1 cucharada de vinagre de manzana o de frutas (10 g)
- ¼ de libra de frijoles rojos cocinados escurridos y lavados (125 g)
- 1 zanahoria pelada y cortada en rodajas (70 g)
- 8 cucharadas de queso mozzarella rallado (80 g)
- ½ cebolla cabezona pelada y cortada en trozos (40 g)

## ingredientes

½ paquete de nachos (70 g)

1 aguacate has cortado en cubos medianos (110 g)

2 tomates cortados en dados (246 g)

½ cebolla roja finamente picada (40 g)

1 cucharada de cilantro finamente picado (10 g)

Zumo de 1 limón (48 g)

1 cucharada de aceite de oliva (14 ml)

1 jalapeño cortado en rodajas (10 g)

¼ de cucharadita de SAZONADOR NATURISIMO MAGGI® (1 g)



## instrucciones

### PASO 1 Calienta el horno

Precalienta el horno a 180°C/ 360°F, 10 minutos antes de terminar la preparación.

### PASO 2 Marina el cerdo

Pon la pierna de cerdo en una refractaria apta para horno y marina la pierna de cerdo con el sobre **JUGOSO AL HORNO MAGGI® pimentón**.

### PASO 3 Licúa

Licúa el zumo de naranja, el achiote, el vinagre y el chile habanero, hasta integrar. Baña con esta mezcla la pierna de cerdo.

### PASO 4 Hornea

Por los lados de la refractaria pon la zanahoria, la cebolla cabezona, lleva la refractaria a horno tapada con papel aluminio los primeros 40 minutos, después quita el papel y cocina la cochinita pibil hasta que dore.

### PASO 5 Deja enfriar

Pasado el tiempo de cocción, retira del horno, deja enfriar un poco antes de desmechar.



## PASO 6 Prepara la salsa

Mezcla la CREMA DE LECHE NESTLÉ®, el suero y el zumo de limón hasta integrar.

## PASO 7 Prepara el pico de gallo

En un tazón mezcla el tomate la cebolla, el cilantro, el SAZONADOR NATURISIMO MAGGI®, el zumo de limón, el aceite de oliva y los jalapeños hasta integrar bien.

## PASO 8 Sirve

En el frasco pon por capas lechuga, frijoles, queso, cochinita pibil, aguacate, pico de gallo, nachos y encima la crema agria, todo en partes iguales.





\*Imagen de referencia

# FETUCCINE CON PESTO CREMOSO, GUISANTES Y TOMATES

## Ingredientes

- 1 pechuga de pollo sin piel y sin hueso, partida en cuatro filetes (453 g)
- Ralladura de 1/2 limón (3 g)
- 2 cucharadas de aceite de oliva (28 g)
- 1 sobre de **JUGOSO AL SARTÉN MAGGI® AJO CEBOLLA** (23 g)
- 4 cucharadas de **CREMA DE LECHE NESTLÉ® Light** (60 g)
- 4 tazas de agua (1000 ml)
- 1 taza de tomates cherry lavados, secos y partidos por la mitad (149 g)
- 1/2 cucharada de aceite (7 g)
- 1/2 libra de pasta fettuccine (250 g)
- 1 taza de guisantes partidos en diagonal (100 g)
- 12 hojas albahaca fresca (4 g)
- 1 diente de ajo finamente picado (3 g)
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado (20 g)



Porciones: 4



Total: 44 min



fácil



## instrucciones

### PASO 1 Precalienta una sartén

Pon a fuego medio una sartén a calentar por un minuto.

### PASO 2 Cocina la pechuga de pollo

Aparte saca las láminas que vienen dentro del sobre de **JUGOSO AL SARTÉN MAGGI® AJO CEBOLLA** y coloca en cada una de ellas un filete de pechuga, cierra y con las manos presiona suavemente para impregnar todas las especias, pon las 4 láminas en la sartén, tapa y cocina 7 minutos por cada lado, pasado este tiempo retira el papel de los filetes de pechuga.

### PASO 3 Porciona la pechuga

Pon los filetes de pechuga en una tabla y con la ayuda de un cuchillo corta en láminas delgadas.

### PASO 4 Cocina la pasta

Aparte en una olla de fondo alto agrega el agua y la media cucharada de aceite, lleva a fuego alto hasta que hierva, adiciona la pasta fettuccine y cocinar por 10 minutos, pasado éste tiempo retirar del fuego y escurre.

### PASO 5 Prepara la salsa

En el vaso de la licuadora añade la albahaca, el ajo, la ralladura de limón, una cucharada de aceite de oliva, la CREMA DE LECHE NESTLÉ® Light y licua a velocidad media hasta integrar bien.



## PASO 6 Sofríe los vegetales

Aparte calienta una sartén a fuego medio por 2 minutos, adiciona el aceite restante y sofríe los guisantes y los tomates cherry por un minuto.

## PASO 7 Mezcla la pasta con la salsa

Agrega a la sartén el fetuccini, la salsa pesto, el pollo y mezcla con cuidado para integrar.

## PASO 8 Sirve

Sirve los fettuccine en 4 platos en porciones iguales y por último, espolvorea una cucharada de queso parmesano por plato.



Recetas  
Nestlé

Maggi



\*Imagen de referencia

# CERDO AGRIDULCE CON MIEL Y AJONJOLÍ

## Ingredientes

1 cucharada de aceite vegetal  
(14 g)

1 cucharadita de raíz de  
jengibre pelado y rallado (5 g)

1 diente de ajo pelado y  
finamente picado (3 g)

2 cucharadas de miel de  
abejas (42 g)

1/2 cucharada de salsa soya  
(7 ml)

1/2 cucharada de vinagre  
balsámico (7 ml)

1 cucharadita de cebollín  
finamente picado (3 g)

1 cucharada de ajonjolí  
tostado (10 g)

1 kilo de lomo de cerdo sin  
grasa cortado en cubos  
medianos (1000 g)

1 sobre de **JUGOSO AL  
HORNO MAGGI® POLLO  
AL PIMENTÓN** (30 g)



Porciones: 6



Total: 78 min



Intermedio



## instrucciones

### PASO 1 Precalienta el horno

Precalienta el horno a 180° C (350° F), 30 minutos antes de la preparación.

### PASO 2 Saltea el jengibre y el ajo

Calienta en una olla a fuego medio el aceite por 3 minutos y saltea el jengibre con el ajo por unos segundos.

### PASO 3 Adiciona las salsas

Adiciona la miel, la salsa soya, el vinagre balsámico y cocina a fuego medio hasta que hierva y espese.

### PASO 4 Hornea el lomo de cerdo

Abre el sobre de **JUGOSO AL HORNO MAGGI® POLLO AL PIMENTÓN**, acomoda el lomo dentro de la bolsa y ciérrala, pon la bolsa dentro de una refractaria y hornea durante 30 minutos o hasta que el lomo de cerdo esté completamente cocinado.

### PASO 5 Corta el lomo de cerdo

Abre cuidadosamente la bolsa, retira el lomo de cerdo y córtalo en cubos medianos.



## PASO 6 Agrega los cubitos a la mezcla

Agrega los cubos de cerdo a la salsa agridulce y mezcla hasta integrar bien.

## PASO 7 Sirve los cubitos de cerdo

Sirve el lomo agridulce sobre el arroz blanco caliente y decora con el cebollín y el ajonjolí.





\*Imagen de referencia



Porciones: 7



Total: 24 min



Fácil

# ENSALADA DE LECHUGAS CON SALMÓN CON SALSA DE TÁRTARA

## Ingredientes

- |  |  |
|--|--|
| 4 filetes de salmón (620 g)                                    | Zumo de 1/2 limón (24 ml)                                  |
| 1 sobre de <b>JUGOSO AL SARTÉN MAGGI® FINAS HIERBAS</b> (23 g) | 1 taza de lechuga romana cortada en trozos pequeños (47 g) |
| 2 cucharadas de mayonesa (24 g)                                | 1 taza de lechuga crespita verde (36 g)                    |
| 2 cucharadas de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (30 g)                  | 1/2 taza de tomate cherry cortados en mitades (75 g)       |
| 1/2 cucharada de cebolla blanca finamente picada (5 g)         | 2 cucharadas de aceite de oliva (28 g)                     |
| 1/2 cucharada de alcacharras finamente picada (5 g)            | 1 cucharada de vinagre balsámico (15 g)                    |
| 1/2 cucharada de pepinillos finamente picados (5 g)            | 1/4 cucharadita de SAZONADOR NATURISMO MAGGI® (1.5 g)      |
| 1/2 cucharada de perejil finamente picado (5 g)                |  |

## instrucciones

### PASO 1 Prepara el salmón

Saca las 4 hojas que vienen dentro del sobre de **JUGOSO AL SARTÉN MAGGI® FINAS HIERBAS** y coloca en sartén a fuego medio, 5 minutos por cada lado.

### PASO 2 Prepara la tártara

En una taza coloca la mayonesa, la CREMA DE LECHE NESTLÉ®, la cebolla cabezona, las alcaparras, los pepinillos, el perejil y el zumo de limón. Integra todo de manera uniforme y reserva.

### PASO 3 Prepara la ensalada

En una taza amplia coloca la lechuga romana, la lechuga crespita verde y los tomates cherry.

### PASO 4 Prepara el aderezo

Aparte en una taza pequeña integra el aceite de oliva, el vinagre balsámico, el SAZONADOR NATURISIMO MAGGI® y mezcla todo hasta lograr una textura homogénea.

### PASO 5 Sirve

Sirve el salmón con con la salsa tártara encima del filete, acompaña con la ensalada y sazona la ensalada con el aderezo.





**ATRÉVETE A COCINAR  
NUEVAS RECETAS CON**

**EL MEJOR SABOR**

*de*

