

Haz de tu cocina
UN MUNDO DE
POSIBILIDADES
CON
Recetas
Nestlé®
.com.co

AQUÍ TE DEJAMOS
ESTE RECETARIO PARA
AGRADECERTE POR DEJARNOS
CONOCERTE UN POCO MÁS
Y ASÍ PODER CONSTRUIR
JUNTOS MUCHAS MÁS RECETAS.



Costillas de CERDO BBQ

 40 min

 Intermedio

 4 porciones



INGREDIENTES:



1 litro de agua (1000 ml)



4 porciones de **costilla de cerdo** cortadas individualmente (800 g)



1 cubo de **CALDO CON COSTILLA MAGGI®** (11 g)



2 tomates picados en cubos (300 g)



1 pimentón mediano cortado en trozos (350 g)



1/2 **cebolla cabezona** pelada y partida en cuartos (100 g)



1 hoja de **laurel** (1 g)



1/2 cucharadita **orégano seco** (2 g)



2 cucharadas de **pasta de tomate** (30 g)



1/2 **panela** (250 g)



1/4 de cucharadita de **pasta de ají** (3 g)

¡A COCINAR!



Paso 1: Cocina todo

En una olla de fondo alto, agrega el agua, las costillas, el **CALDO CON COSTILLA MAGGI®**, el tomate, el pimentón, la cebolla, el laurel, el orégano y la pasta de tomate. **Cocina a fuego medio durante 25 minutos o hasta que las costillas estén bien cocidas.**

Paso 2: Prepara la salsa

Retira las costillas de la olla y vierte el fondo con los vegetales en una licuadora. **Licúa hasta que todo esté bien integrado**, cuela la mezcla y llévala a una sartén. Agrega la panela y la pasta de ají, **cocina a fuego bajo hasta reducir o hasta que la salsa espese.**

Paso 3: Sirve

Pon una sartén a fuego medio-alto y deja calentar por 3 minutos. Agrega las costillas una a una y dóralas por ambos lados. Retira del fuego, agrega la salsa, **sirve y disfruta.**

PECHUGA Napolitana

 29 min

 Fácil

 4 porciones



INGREDIENTES:

 1 pechuga de pollo porcionada en 4 filetes (453 g)

 1 tomate

 1 sobre de **JUGOSO AL SARTÉN MAGGI® FINAS HIERBAS** (23 g)

 1 cucharada de aceite (14 g)

 1/2 cebolla cabezona blanca finamente picada (40 g)

 1 diente de ajo finamente picado (3 g)

 4 hojas de albahaca fresca (2 g)

 1/2 cucharadita de **SAZONADOR NATURÍSIMO MAGGI®** (3 g)

 1/2 libra de arroz blanco cocinado (250 g)

¡A COCINAR!



Paso 1: Cocina la pechuga

Coloca los filetes de pollo en cada hoja que viene en el sobre de **JUGOSO AL SARTÉN MAGGI® FINAS HIERBAS**. Luego, ponlos en una sartén a fuego medio y **cocina durante 8 minutos por cada lado, hasta que estén bien cocidos**.

Paso 2: Pela el tomate

Coloca 1 taza de agua a hervir. Con ayuda de un cuchillo, haz un corte en forma de cruz en uno de los extremos del tomate y **colócalo en el agua caliente por 3 minutos**. Luego, retíralo del agua, quita la cáscara con cuidado y **coloca el tomate con 1/2 pocillo del agua en la licuadora**.

Paso 3: Prepara la salsa napolitana

En una sartén a fuego medio, **calienta el aceite junto con la cebolla y el ajo, y sofríe por dos minutos**. Luego, colócalos en el vaso de la licuadora junto con las **hojas de albahaca** y procesa. Vuelve a poner la mezcla en la sartén, **sazona con SAZONADOR NATURÍSIMO MAGGI®** y cocina a fuego lento hasta que la salsa espese.

Paso 4: Sirve

Coloca el filete de pechuga en un plato, **báñalo con la salsa y acompáñalo con arroz blanco**.

POSTRE DE Maracuya

 120 min

 Fácil

 8 porciones

INGREDIENTES:



10 GALLETAS SALTINAS DORÉ® (77 g)



4 cucharadas de mantequilla derretida (56 g)



1/2 taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (140 g)



1/2 taza de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (120 g)



1 taza de pulpa de maracuyá sin azúcar (230 g)



2 sobres de gelatina sin sabor disuelta en 4 cucharadas de agua tibia (14 g)



¡A COCINAR!



Paso 1:

Haz la base de galleta

Tritura las GALLETAS SALTINAS DORÉ® en un tazón y mezcla con la mantequilla derretida hasta integrar bien. En un molde mediano, preferiblemente desmoldable, presiona la mezcla de galletas con las manos para cubrir el fondo y un poco los bordes. **Lleva el molde al congelador por 20 minutos para que la base quede firme.**

Paso 2:

Mezcla las leches

Añade al vaso de la licuadora la LECHE CONDENSADA LA LECHERA®, la CREMA DE LECHE NESTLÉ®, la pulpa de maracuyá y la gelatina sin sabor disuelta. Licúa por 10 segundos o hasta que todo esté bien integrado. **Retira el molde del congelador y vierte la mezcla sobre la base de galleta.**

Paso 3:

Refrigera y sirve

Lleva el molde a la nevera y deja reposar por aproximadamente **3 horas** o hasta que el postre cuaje. Después de este tiempo, **retira el molde y sirve el postre en porciones iguales.**

BATIDO DE Piña y leche de coco

 7 min

 Fácil

 8 porciones



INGREDIENTES:

-  4 tazas de piña cortada en cubos (660 g)
-  2 tazas de agua (500 ml)
-  1 taza Coco fresco rallado (80 g)
-  10 cucharadas de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (150 g)
-  1 1/4 tazas de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (210 g)

¡A COCINAR!

Paso 1:

Agrega los ingredientes a la licuadora

Coloca en el vaso de la licuadora la piña, el agua, dos tazas de hielo, el coco rallado, la **CREMA DE LECHE NESTLÉ®** y **LA LECHE CONDENSADA LA LECHERA®**.

Paso 2:

Licúa

Procesa en la licuadora hasta obtener una consistencia cremosa.

Paso 3:

Sirve el batido

Sirve en 8 vasos medianos y acompaña con Galletas **COCOSSETTE®** Sándwich.



Mocacino MILO®

5 min

Fácil

1 porcion



INGREDIENTES:



1 pocillo de leche
descremada (200 ml)



2 cucharadas de MILO® (25 g)



1 cucharadita de
Café NESCAFÉ® GOLD (5 g)

¡A COCINAR!



Paso 1: Calienta la leche

Calienta la leche a fuego medio hasta que hierva, luego retira del fuego.

Paso 2: Licúa

Licúa la leche, el MILO® y media cucharadita de Café NESCAFÉ® GOLD durante 10 segundos.

Paso 3: Decora

Decora por encima con el resto del Café NESCAFÉ® GOLD y disfruta.



¡COMPARTE EL DELICIOSO
SABOR DE ESTAS RECETAS!

Y ESPERA MUY PRONTO NUEVO
CONTENIDO ESPECIAL PARA TI.

