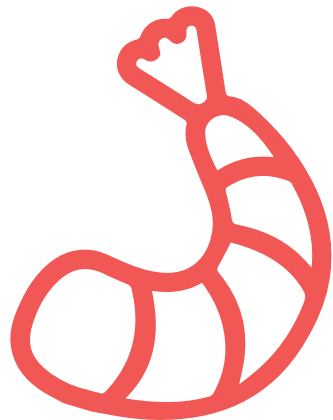
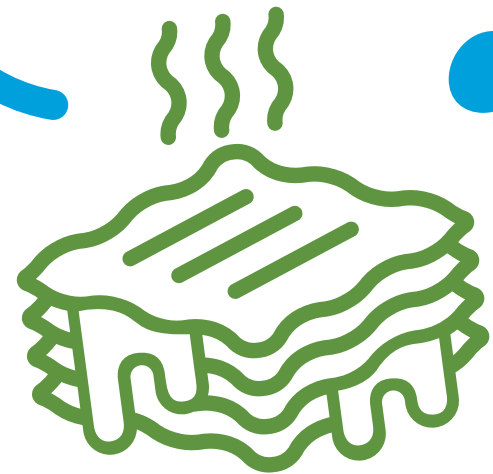




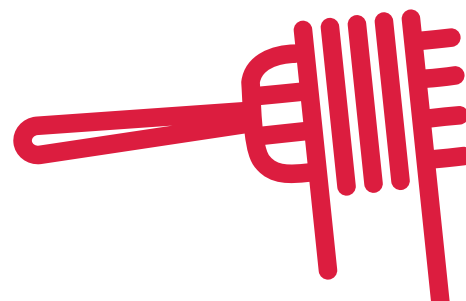
Clases
DE COCINA

Recetas
Nestlé
CAM.com



Descubre más en
www.minestle.com

Pastas PARA EL ALMA



Lasaña de Pollo EN SALSA BLANCA

INGREDIENTES

- (30 g.) 2 cucharadas de mantequilla
- (45 g.) ½ taza de harina de trigo
- (630g.) 2 latas de Leche Evaporada IDEAL®
- (500 ml.) 2 tazas de agua
- (8 g.) 2 Cubitos de Pollo MAGGI®
- (170 g.) 10 hojas de pasta para lasaña pre cocida
- (525 g.) 5 tazas de pollo cocido y deshilachado
- 1 bloque de 454g. de queso Mozzarella Nestlé® ¡Qué Rico! (resultan aprox. 3 tazas rallado)



¡A COCINAR!

1. En una cacerola a fuego medio, derretir la mantequilla, agregar la harina y cocinar por 5 minutos revolviendo con un batido de globo.
2. Agregar la Leche Evaporada IDEAL®, el agua, los Cubitos de Pollo MAGGI® y cocinar por 10 minutos o hasta que reduzca y espese.
3. Precalear el horno a 200° C.
4. Rallar el bloque de queso Mozzarella Nestlé® ¡Qué Rico! Resultan aproximadamente 3 tazas.
5. En un molde cuadrado, colocar una capa de salsa blanca, una capa de pasta, una capa de salsa, una capa de pollo y una capa de queso Mozzarella Nestlé® ¡Qué Rico!. Repetir hasta cubrir todo el molde y cubrir la última capa con queso.
6. Cubrir con papel aluminio y hornear a 165°C por 25 minutos, retirar el papel aluminio y hornear por 10 minutos más o hasta que el queso se gratine.
7. Servir y disfrutar.

Pasta con Camarones EN SALSA BLANCA

INGREDIENTES

- ((15 g.) 1 cucharada de mantequilla
- ½ tz de cebolla cortada en cubitos
- 3 dientes de ajo cortados finamente
- (454 g.) 1 libra de camarones limpios y desvenados
- 1 sobre de Sazonador de Camarón MAGGI®
- Pimienta al gusto
- 1 cucharada de jugo de limón
- (15 g.) 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de harina de trigo
- (315 ml.) 1 lata de Leche Evaporada IDEAL®
- (500 g.) 4 taza de Fettuccine cocido
- Perejil fresco para decorar



¡A COCINAR!

1. En un sartén, derretir la mantequilla y sofreir el ajo y la cebolla por 1 minuto.
2. Añadir los camarones, el Sazonador de Camarón MAGGI®, pimienta y jugo de limón. Cocinar por 10 minutos y retirar del fuego.
3. En un sartén, deteir la mantequilla y combinar con la harina para formar unos grumos. Verter la Leche Evaporada IDEAL® y cocinar por 5 minutos hasta que espese.
4. Añadir los camarones, la pasta e integrar.
5. Servir, decorar con perejil y disfrutar.

Lasaña MEXICANA

INGREDIENTES

- (676g.) 1 ½ libra de carne molida
- (10g.) 1 sobre de Mi Sazón Maggi®
- Pimienta
- (1.5g.) 1 cucharadita de comino
- (15g.) 1 cucharada de aceite de oliva
- (113g.) 1 sobre pequeño de Pasta de Tomate Maggi®
- (250ml.) 1 taza de agua al tiempo
- (155g.) 1 taza de tomate cortado en dados
- (72g.) ½ taza de cebolla cortada finamente
- (14g.) 1 cucharada de aceite de oliva
- (2g.) 1 cucharada de cilantro cortado finamente
- (80g.) ½ taza de dados de aguacate
- (70g.) 1/3 taza de frijoles rojos ya cocinados
- (124g.) ½ taza de crema cultivada
- (200g.) 10 hojas de pasta de lasaña precocida (láminas de 6 ½" x 3 ½")
- (200g.) 2 tazas de queso Mozzarella Nestlé® ¡Qué Rico! rallado

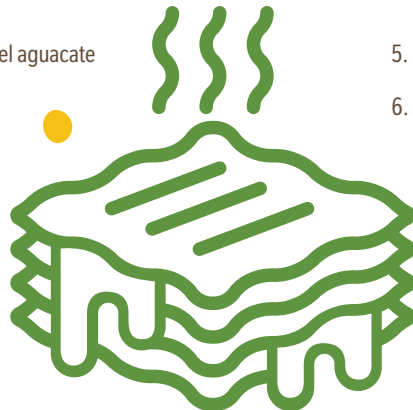


¡A COCINAR!

1. En un tazón colocamos la carne, la sazonamos con Mi Sazón Maggi®, pimienta y comino, dejamos marinar por 5 minutos.
2. En una cacerola a fuego alto, colocamos el aceite, sofreímos la carne por 5 minutos revolviendo constantemente, añadimos la Pasta de Tomate Maggi® y el agua, tapamos la cacerola y bajamos el fuego, dejamos cocinar por 10 minutos, apagar el fuego.
3. En otro tazón mezclamos el tomate, la cebolla, el aceite de oliva, el cilantro, el aguacate y los frijoles, revolvemos y dejamos reposar por 5 minutos.

MONTAJE

4. En un envase refractario de 8"x8" colocamos 1 capa de pasta de lasaña precocida, luego la mitad de la carne ya preparada y ½ taza de queso mozzarella rallado, luego cubrimos con pasta de lasaña, la mezcla del tomate con aguacate y frijoles, sobre ella colocamos la crema cultivada, cubrimos con la pasta de lasaña, luego la carne y la pasta de lasaña, cubrimos con papel aluminio y horneamos por 30 minutos, retiramos del horno, quitamos el papel aluminio, añadimos el resto del queso Mozzarella Nestlé® ¡Qué Rico! y horneamos por 15 minutos más sin papel aluminio.
5. Al retirar la lasaña del horno, dejamos reposar por 15 minutos a temperatura ambiente.
6. Servir y disfrutar.





Clases
DE COCINA

Macarrones CON POLLO

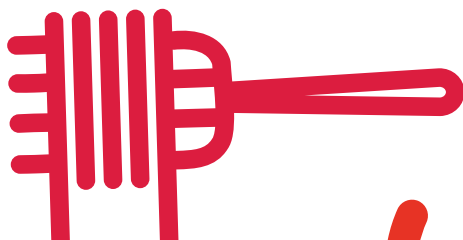
INGREDIENTES

- (454g.) 1lb de piezas de pollo con hueso
- (15g.) 1 Cda. de aceite de oliva
- 10 Gramos Achiote MAGGI®
- (8g) 2 dientes de ajo
- (80g.) ½ taza de cebolla cortada finamente
- Sal y pimienta al gusto
- (80g.) ½ taza de pimentón verde cortado finamente
- (80g.) ½ taza de tomate cotado finamente
- (113g.) 1 sobre de salsa de tomate estilo panameño MAGGI®
- (1l.) 4 tazas de agua
- (10g) 1Cda de culantro picado finamente
- (5g.) ½ Cda de orégano picado finamente
- (454g.) 1 libra de Pasta cocida



¡A COCINAR!

1. Colocar en un tazón las presas de pollo y sazonar con aceite de oliva, achiote MAGGI® y salpimentar al gusto.
2. En una cacerola a fuego medio verter el aceite, sofreír el ajo, la cebolla y el pimentón por 5 minutos revolviendo constantemente.
3. Añadir el pollo y el tomate y sofreír por cinco minutos revolviendo constantemente
4. Incorporar la salsa de tomate y el agua. Al momento de hervir, bajar el fuego y tapar la cacerola y dejar cocinando por 10min más. (si es necesario añadir más agua para que no se consuma la salsa).
5. Pasados los 10 minutos apagar el fuego, añadir el culantro y el orégano. Reposar por 3 minutos.
6. Colocar la pasta previamente cocida y cubrir con la porción de salsa y pollo al gusto
7. ¡Servir y disfrutar!



NUEVO MIX DE ACHIOTE Y ESPECIAS MAGGI®

Hecho con achiote **100% NATURAL**. Le dará a tus platillos más sabor y un color rojizo único! Puedes usarlo en arroces, guisos, carnes en fin, ¡donde se te antoje! Incluso puedes combinarlos con otros sazonadores como **Mi Sazón** o **Costilla Criolla** para darle un toque extra de color a las comidas.