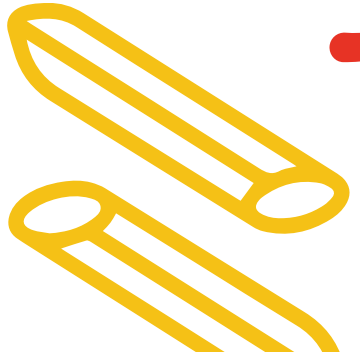
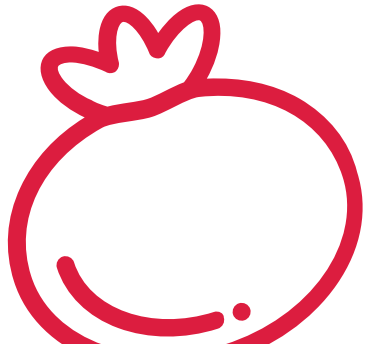




Descubre más en
www.minestle.com

Tu Spaghetti FAVORITO CON



Macarrones con SALCHICHAS

INGREDIENTES

- 1 libra de salchichas
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharada de mantequilla
- ½ taza de cebolla cortada en cubos
- ½ taza de pimientos cortados en cubos
- 2 dientes de ajo cortados finamente
- 1 sobre de **Salsa de Tomate para Spaghetti MAGGI®**
- 1 lata de **Crema de Leche Nestlé®**
- ½ libra de macarrones
- Suficiente agua para cocinar la pasta
- Sal al gusto



¡A COCINAR!

1. Cortar las salchichas en rodajas y reservar.
2. En un sartén a fuego medio, calentar el aceite y derretir la mantequilla. Sofreír la cebolla, los pimientos y el ajo hasta que estén doraditos.
3. Añadir las salchichas y cocinar hasta que estén doradas.
4. Verter la **Salsa de Tomate para Spaghetti MAGGI®** y la **Crema de Leche Nestlé®**. Revolver hasta integrar bien.
5. Aparte, cocinar la pasta en una cacerola con agua hirviendo hasta que esté al dente. Combinar la pasta con la mezcla preparada.
6. Servir y disfrutar.

Spaghetti con ALBÓNDIGAS

INGREDIENTES

- 1 libra de carne molida
- 1 sobre de **Sazonador de Res MAGGI®**
- Sal al gusto
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de aceite
- 1 taza de cebolla cortada en cubos
- 1/3 taza de pimientos cortados en cubos
- 2 dientes de ajo cortados finamente
- 1 sobre de **Salsa de Tomate para Spaghetti MAGGI®**
- ½ libra de macarrones
- Suficiente agua para cocinar la pasta
- Sal al gusto



¡A COCINAR!

1. Sazonar la carne molida con el **Sazonador de Res MAGGI®**, sal al gusto y el comino. Formar las albóndigas con las manos.
2. En un sartén, calentar el aceite y sofreír las albóndigas hasta que estén doraditas. Retirar las albóndigas del sartén.
3. En el mismo sartén, sofreír la cebolla, los pimientos y el ajo por 1 minuto. Añadir las albóndigas, la **Salsa de Tomate para Spaghetti MAGGI®** e integrar bien.
4. Aparte, cocinar la pasta en una cacerola con agua hirviendo hasta que esté al dente.
5. Combinar la pasta con la mezcla preparada e integrar bien.
6. Servir y disfrutar.

Spaghetti con JAMÓN Y QUESO

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite
- ½ taza de pimentón cortado en cubos
- ½ taza de cebolla cortada finamente
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de jamón cortado en cubos
- 1 sobre de **Salsa de Tomate para Spaghetti MAGGI®**
- ½ libra de macarrones
- Suficiente agua para cocinar la pasta
- Sal al gusto
- 1 taza de queso prensado cortado en cubos



INGREDIENTES

- (420g.) 2 ½ taza de tomate cortado en dados sin semilla
- (16g.) 4 dientes de ajo cortado finamente
- (46g.) ¼ taza de aceite de oliva
- (5g.) 1 cucharada de albahaca cortada finamente
- Sal y pimienta al gusto
- (325g.) 1 pan tipo baguette francés grande
- (185g.) 1 ½ taza de **Queso Mozzarella Nestlé® ¡Qué Rico!** rallado



¡A COCINAR!

1. En un sartén a fuego medio, calentar el aceite. Sofreír el pimentón con la cebolla y el ajo por 1 minuto.
2. Añadir el jamón y cocinar hasta que esté doradito.
3. Añadir la **Salsa de Tomate para Spaghetti MAGGI®** y solo calentar hasta que hierva.
4. Aparte, cocinar la pasta en una cacerola con agua hirviendo hasta que esté al dente.
5. Combinar la pasta con la mezcla preparada. Añadir el queso prensado e integrar bien.
6. Servir y disfrutar.

¡A COCINAR!

1. En un tazón, colocar los tomates cortados, el ajo, el aceite de oliva y la albahaca. Mezclar y reservar por 15 minutos a temperatura ambiente.
2. Sobre una superficie plana, colocar el pan baguette y cortar en rebanadas (20 rebanadas aproximadamente)
3. Precalentar el horno a 180° C.
4. Colocar la mezcla del tomate en un colador para retirar el exceso de aceite.
5. Colocar el pan en rebanadas sobre una bandeja para horno, colocar a cada pan la mezcla de tomate, luego colocar el **Queso Mozzarella Nestlé® ¡Qué Rico!** a cada una y hornear hasta que el queso gratine.
6. Servir y disfrutar.

Tiramisú de KITKAT® DARK

INGREDIENTES

- (200 g.) 4 huevos grandes
- (120 g.) 1/2 tz de azúcar
- (500 g.) 2 tazas de queso mascarpone a temperatura ambiente
- (370 ml.) 1 1/2 tz de **Nescafé® Gold** Preparado
- (28 ml.) 1 oz. de licor de café
- (15 ml.) 1 cucharada de vainilla
- (300 g.) Aprox 30 galletas tipo ladyfingers
- 6 barras de **Chocolate KitKat® Dark** cortadas finamente
- Cocola en polvo sin azúcar



¡A COCINAR!

1. En dos tazones, separar las yemas de las claras cuidadosamente, procurando que no queden restos de yemas en las claras.
2. En el tazón de las yemas, colocar el azúcar y poner el tazón en Baño María. Batir hasta que las yemas se tornen un poco más claras y espumosas (entre 3-5 minutos). Retirar del baño María y reservar a temperatura ambiente.
3. Batir las claras con un batidor eléctrico a punto de nieve (entre 8-10 minutos). Sabrás que están en el punto correcto porque las claras no se moverán si volteas el tazón. Reserva a temperatura ambiente mientras continúas la receta.
4. Para la mezcla de mascarpone, en un tazón coloca el queso mascarpone, la mezcla de yema con azúcar y bate suavemente hasta que no queden grumos del queso (aprox 45 segs). Si bates demasiado el queso se cortará y tendrás una mezcla grumosa. Con una espátula, incorpora las claras a punto de nieve a la mezcla anterior, poco a poco, con movimientos suaves y envolventes.
5. En un tazón o plato, combina **Nescafé® Gold Preparado**, con el licor de café y la vainilla.
6. Para el montaje, sumerge por 1 segundo cada galleta en la mezcla de **Nescafé® Gold** y colócalas al fondo de un molde. Es importante no sumergirlas tanto pues estarán muy húmedas y suaves.
7. Cubre las galletas remojadas con una delgada capa de **Chocolate KitKat®** cortado finamente. Luego sigue con una capa de la crema de mascarpone y distribuye muy bien con una espátula.
8. Con un colador, cubre toda la superficie con cacao en polvo y sirve al instante.

LLEGÓ TU NUEVA SALSA FAVORITA

