



Maggi

DALE LA VUELTA
a tus platos

BURRITO CON
ARROZ, CARNE Y
FRIJOLES



Ingredientes:

- 3 tortillas de trigo grandes
- **Para el pico de gallo**
- 1 taza de tomate cortado en cubos
- ½ taza de cebolla morada cortada finamente
- ¼ taza de culantro cortado finamente
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- El jugo de un limón
- **Para el relleno**
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo cortados finamente
- ½ taza de cebolla cortada finamente
- ¼ taza de pimiento rojo cortado finamente
- 1 taza de carne o pollo cocidos
- 1 taza de arroz cocido
- ¾ taza de frijoles cocidos
- 1 cucharadita de **Sazonador de Costilla Criolla MAGGI®**
- Lechuga al gusto
- 6 rebanadas de **Queso Americano Nestlé®**



 3 porciones
(1 burrito p/p)

 30 minutos



Preparación:

1. En un tazón, combinar el tomate, la cebolla, el culantro, el aceite, el jugo de limón y dejar reposar mientras se prepara la otra parte de la receta.
2. En un sartén a fuego medio, verter el aceite y sofreír el ajo, la cebolla y el pimiento hasta que estén dorados.
3. Agregar la carne, revolver y cocinar por 2 minutos. Agregar el arroz, los frijoles, el **Sazonador de Costilla Criolla MAGGI®**, revolver y cocinar por 3 minutos más.
4. En un sartén a fuego alto, calentar las tortillas por ambos lados. Colocar una tortilla sobre una superficie plana y a ¼ del borde, rellenar con lechuga, 2 cucharadas de pico de gallo, 3 cucharadas del relleno y 2 rebanadas de **Queso Americano Nestlé®**. Envolver y rellenar las otras dos tortillas.
5. Calentar los burritos en el sartén para sellar y luego cortar por la mitad.
6. Servir y disfrutar.

Tip Culinario:

Acompaña este burrito con unas tiras de camote al horno con una mayonesa de chipotle.



A gusto con la vida

ARROZ FRITO CON POLLO



4 porciones

20 minutos

Ingredientes:

- (227 g.) ½ libra de pollo cortado en dados pequeños.
- (10 g.) 1 sobre de **Mi Sazón MAGGI®**
- (30 g.) 2 cucharadas de aceite de sésamo
- (15 g.) 1 cucharada de jengibre rallado
- (75 g.) ½ taza de cebolla cortada finamente
- (90 g.) ½ taza de zanahoria cortada en cubos pequeños
- (80 g.) ½ taza de pimiento cortado finamente
- (50 g.) ½ taza de apio cortado finamente
- (400 g.) 2 tazas de arroz blanco cocido
- (50g.) 1 huevo batido
- Salsa de soja al gusto



Preparación:

1. En un tazón, combinar el pollo con **Mi Sazón MAGGI®** y dejar reposar por 5 minutos.
2. En una sartén a fuego alto, verter el aceite de sésamo, el pollo y sofreír por 5 minutos
3. Añadir el jengibre, la cebolla, la zanahoria, el pimiento, el apio y cocinar por 3 minutos más.
4. En el mismo sartén, colocar los ingredientes a un lado del sartén, verter el huevo y cocinar revolviendo e integrar con los demás ingredientes.
5. Verter el arroz, la salsa de soja y cocinar por 2 minutos revolviendo constantemente.
6. Servir y disfrutar.

Tip Culinario:

Agrega 1 taza de frijoles nacidos al momento de sofreír el arroz, esto añadirá bastante textura al arroz.

Encuentra ésta y más recetas en

www.recetasnestlecam.com

GUISADO DE CARNE MECHADA



Ingredientes:

- (15 g.) 1 cucharada de aceite de oliva
- (16 g.) 6 dientes de ajo cortado finamente
- (75 g.) ½ taza de cebolla cortada finamente
- (150 g.) 1 taza de pimiento rojo cortado en dados
- (270 g.) 2 tazas de carne mechada
- (10 g.) 1 sobre de **Sazonador de Costilla Criolla MAGGI®**
- (113 g.) 1 sobre de salsa de Tomate
- (250 ml.) 1 taza de agua



 4 porciones

 1 hora

Preparación:

1. En una cacerola a fuego alto, verter el aceite y sofreír el ajo, la cebolla y el pimentó por 2 minutos.
2. Agregar la carne y sofreír por 5 minutos, luego el **Sazonador Costilla Criolla MAGGI®**, salsa de Tomate y el agua, tapar el sartén y dejar cocinar por 10 minutos a fuego medio revolviendo constantemente.
3. Servir y disfrutar.

Tip Culinario:

Al momento de sofreír los vegetales, añade 1 taza de tomates cherry cortados a la mitad. Esto aportará un sabor más dulce a la salsa.



FRIJOLES CON CERDO



8 porciones

1 ½ hora

Ingredientes:

- (453 g.) 1 libra de cerdo cortado en cuadritos
- (5 g.) 1 cucharadita de **Naturísimo MAGGI®**
- (15 g.) 1 cucharada de aceite de oliva
- (59 g.) 1/3 taza de pimiento rojo cortado en dados
- (8 g.) 2 dientes de ajo cortados finamente
- (48 g.) 1/3 taza de cebolla cortada finamente
- (45 g.) 1/3 taza de zanahoria cortada en dados
- (52 g.) 1/3 taza de papas cortadas en cuadros
- (522 g.) 2 tazas de frijoles
- (375 ml.) 1 ½ taza de agua
- (10 g.) 1 sobre de **Sazonador de Costilla Criolla MAGGI®**
- (8 g.) 2 cucharadas de culantro cortado finamente



Preparación:

1. En un tazón, combinar el cerdo con el **Naturísimo MAGGI®** dejar marinar por 5 minutos.
2. En una cacerola a fuego alto, verter el aceite y sofreír el pimiento, el ajo y la cebolla por 2 minutos. Agregar el cerdo y cocinar por 5 minutos o hasta que esté dorado.
3. Agregar la zanahorita, los frijoles, el agua, el **Sazonador de Costilla Criolla MAGGI®**, bajar fuego, tapar la cacerola y cocinar por 30 minutos revolviendo constantemente. Retirar del fuego, agregar el culantro y dejar reposar por 5 mins.
4. Servir y disfrutar.

Tip Culinario:

Sustituye el aceite por 3 rebanadas de tocino cortado finamente.

