



Calabacitas Rellenas de Carne



Ingredientes

- (7 g.) 1 cucharadita de aceite
- (100g) ½ cebolla grande cortada finamente
- (50 g.) ¼ taza de granos de maíz
- (50 g.) ¼ taza de pimientos dulces cortados finamente
- (250 g.) 8-10 calabacitas cocidas y sin relleno (Reservar el relleno cortado)
- (288 g.) 5 zanahorias cortadas en cubitos
- (230 g.) 1/2 libra de carne molida baja en grasa
- (25 g.) 1 sobre de Base para Carne Molida MAGGI®
- (350 g.) 4 tomates medianos sin piel
- (250 ml.) 1 taza de agua
- (50 g.) ½ taza de queso blanco fresco



60 MINUTOS

Rinde 5 porciones

Top



Preparación

1. En un sartén a fuego alto, verter el aceite y calentar por 3 minutos.
2. Agregar la cebolla, el pimiento, los granos de maíz, el relleno del calabacín y sofreír hasta que este se transparente. Agregar la zanahoria y sofreír por 10 minutos o hasta que esté suave.
3. Agregar la carne y cocinar por 10 minutos.
4. Licuar los tomates, la Base para Carne Molida MAGGI® y el agua por 1 minuto o hasta formar una mezcla uniforme.
5. Agregar la mezcla anterior al sartén donde está la carne y cocinar hasta que hierva. Bajar el fuego y cocinar por 8 minutos más o hasta lograr la consistencia deseada.
6. Rellenar las calabacitas con la mezcla anterior y si queda salsa, verterla en el fondo del molde.
7. Cubrir las calabacitas con el queso y hornear a 180° C por 15 minutos o hasta que se gratine el queso.
8. Servir y disfrutar.

Tostadas de Pollo



Ingredientes

- (908 g.) 2 libras de pollo cocido y deshilachado
- Sal y pimienta al gusto
- (227 g.) 1 cebolla grande cortada finamente
- (333 g.) 4 tomates sin piel
- (25 g.) 1 sobre de **Base para Pollo en Salsa MAGGI®**
- (250 ml.) 1 taza de agua
- (7g) 1 cucharadita de aceite
- (150 g.) 6 Tostadas de Maíz
- Crema cultivada al gusto
- Queso rallado al gusto



25 MINUTOS

Rinde 6 porciones



Preparación

1. En una cacerola a fuego medio, calentar el aceite y sofreír la cebolla y el pollo por 5 minutos. Ajustar sal y pimienta al gusto.
2. Licuar los tomates, la **Base para Pollo en Salsa MAGGI®** y el agua por 1 minuto o hasta formar una mezcla uniforme.
3. Agregar la mezcla anterior a la cacerola con el pollo y cocinar por 15 minutos a fuego bajo.
4. Cubrir las tostadas con el pollo y agregar crema cultivada y queso al gusto.
5. Disfrutar.

Lasaña de pollo



Ingredientes

- (908 g.) 2 libras de pollo cocido y deshilachado
- Sal y pimienta al gusto
- (227 g.) 1 cebolla grande cortada finamente
- (333 g.) 4 tomates sin piel
- (25 g.) 1 sobre de Base para Pollo en Salsa MAGGI®
- (250 ml.) 1 taza de agua
- (7g) 1 cucharadita de aceite
- (150 g.) 6 Tostadas de Maíz
- Crema cultivada al gusto
- Queso rallado al gusto



60 MINUTOS

Rinde 8 porciones



Preparación

1. En una cacerola a fuego medio, calentar el aceite y sofreír la cebolla y el pollo por 5 minutos. Ajustar sal y pimienta al gusto.
2. Licuar los tomates, la Base para Pollo en Salsa MAGGI® y el agua por 1 minuto o hasta formar una mezcla uniforme.
3. Agregar la mezcla anterior a la cacerola con el pollo y cocinar por 15 minutos a fuego bajo.
4. Cubrir las tostadas con el pollo y agregar crema cultivada y queso al gusto.
5. Disfrutar.



Arroz con Pollo y Camarones



Ingredientes

- (7 g.) 1 cucharadita de aceite
- (100 g.) 1 zanahoria mediana rallada
- (70 g.) 1/2 cebolla mediana cortada finamente
- (681 g.) 3 pechugas de pollo grandes cortadas en trocitos
- (227 g.) ½ libra de arroz blanco precocido
- (454 g.) 1 libra de camarones limpios
- (30 g.) 1 sobre de Base para Arroz con Pollo MAGGI®
- (750 ml.) 3 tazas de agua tibia



45 MINUTOS

Rinde 4 porciones



Preparación

1. En una cacerola a fuego medio, verter el aceite y sofreír la zanahoria, la cebolla y el pollo por 5 minutos. Agregar los camarones y cocinar por 5 minutos más.
2. Agregar el arroz y sofreír por 2 minutos.
3. Disolver la Base para Arroz con Pollo MAGGI® en el agua tibia, agregar la mezcla al arroz y revolver bien.
4. Cocinar sin la tapa 7 minutos o hasta que hierva. Tapar la olla, bajar el fuego y cocinar por 25 minutos o hasta que se consuma el agua.
5. Servir y disfrutar.

Encuentra ésta y más recetas en

www.recetasnestlecam.com



Maggi®

Albóndigas rellenas de queso



Ingredientes

- (454 g.) 2 tazas de carne molida de primera
- Sal y pimienta al gusto
- (52 g.) 8 dados de **Queso Mozzarella NESTLÉ®**
- (10 g.) 2 cucharaditas de aceite de oliva
- (37 g.) ¼ taza de cebolla cortada finamente
- (4 g.) 2 dientes de ajo cortados finamente
- (372 g.) 1 ¾ taza de agua
- (25 g.) 1 sobre de **Base para Carne Molida MAGGI®**



40 MINUTOS

Rinde 4 porciones

Top



Preparación

1. En tazón, combinar la carne con sal y pimienta al gusto y dejar la marinar por 5 minutos.
2. Dividir la masa en 8 albóndigas, rellenar cada una con un dado de **Queso Mozzarella NESTLÉ®**.
3. En un sartén a fuego alto, verter el aceite y sofreír la cebolla, el ajo por 2 minutos o hasta que estén dorados. Agregar las albóndigas y cocinar por 10 minutos revolviendo constantemente.
4. En un tazón, verter el agua, disolver la **Base para Carne Molida MAGGI®** y agregar al sartén de la carne. Revolver, poner a fuego bajo y cocinar por 10 minutos o hasta que reduzca y espese. Retirar del fuego y reservar.
5. Servir y disfrutar.

Pechuga de Pollo en Salsa de Queso y Jalapeño



Ingredientes

- (275g.) 1 pechuga de pollo grande cortada a la mitad
- Sal y pimienta al gusto
- (10 g.) 2 cucharaditas de mantequilla sin sal
- (36 g.) 1/4 taza de cebolla cortada finamente
- (38 g.) 1/4 taza de pimiento rojo cortado finamente
- (25 g.) 1/4 taza de jalapeños cortados en rodajas
- (227 ml.) 1 taza de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (11 g.) 1/2 sobre de **Base para Pollo con Salsa Sabor a Queso MAGGI®**
- (54 ml.) 1/4 taza de agua
- (6 g.) 1 cucharada de cilantro cortado finamente



35 MINUTOS

Rinde 2 porciones



Preparación

1. En un tazón, combinar el pollo con sal y pimienta al gusto y dejar marinar por 5 minutos.
2. En un sartén a fuego medio, derretir la mantequilla y sofreír la cebolla, el pimiento y el jalapeño por 3 minutos o hasta que estén dorados. Añadir el pollo y cocinar cada pechuga por 8 minutos por cada lado o hasta que estén doradas.
3. En un tazón, verter la **Leche Evaporada IDEAL®** y diluir la **Base para Pollo con Salsa Sabor a Queso MAGGI®**. Verter en el sartén del pollo y cocinar por 5 minutos o hasta que reduzca y espese.
4. Retirar el sartén del fuego, agregar el cilantro, revolver y dejar reposar por 5 minutos.
5. Servir y disfrutar.



Encuentra ésta y más recetas en

www.recetasnestlecam.com

Berenjenas rellenas



Ingredientes

- (295 g.) 1 $\frac{1}{4}$ taza de carne molida de primera
- Sal y pimienta al gusto
- (10 g.) 2 cucharaditas de aceite de oliva
- (36 g.) $\frac{1}{4}$ taza de cebolla cortada finamente
- (4 g.) 1 diente de ajo cortado finamente
- (225 ml.) 1 taza de agua
- (25 g.) 1 sobre de **Base para Carne Molida MAGGI®**
- (366 g.) 2 unidades de berenjenas enteras
- (124 g.) 1 taza de **Queso Mozzarella NESTLÉ®** rallado



Preparación

1. En tazón, combinar la carne con sal y pimienta al gusto y dejar reposar por 5 minutos.
2. En un sartén a fuego alto, verter el aceite y sofreír la cebolla y el ajo por 2 minutos o hasta que estén dora dos. Añadir la carne y cocinar 5 minutos más revolviendo constantemente.
3. En un tazón, verter el agua, disolver la **Base para Carne Molida MAGGI®** y agregar al sartén de la carne. Revolver, poner a fuego bajo y cocinar por 10 minutos o hasta que reduzca y espese. Retirar del fuego y reservar.
4. Precalentar el horno a 250° C.
5. Cortar las berenjenas a la mitad y con una cuchara retirar el relleno de berenjena.
6. Colocar la carne en salsa dentro de las berenjenas y cubrir **Queso Mozzarella NESTLÉ®**.
7. Hornea por 10 minutos o hasta que el queso este gratinado.
8. Servir y disfrutar.



30 MINUTOS

Rinde 4 porciones



Tapas de tortilla



Ingredientes

- (1000 ml.) 1 litro de agua
- Sal al gusto
- (250 g.) 1 pechuga de pollo sin piel ni hueso
- (10 g.) 2 cucharaditas de aceite de oliva
- (34 g.) ¼ taza de cebolla cortada finamente
- (38 g.) ¼ taza de pimiento rojo cortado finamente
- (225 ml.) 1 taza de Leche Evaporada IDEAL®
- (55 ml.) ¼ taza de agua
- (22 g.) 1 sobre de **Base para Pollo con Salsa Sabor a Queso MAGGI®**
- (15 g.) 1 cucharada de mantequilla sin sal
- (341 g.) 4 tortillas de maíz o arepitas



45 MINUTOS

Rinde 4 porciones



Preparación

1. En una cacerola a fuego alto, verter el agua, la sal al gusto y calentar hasta que hierva. Añadir el pollo, tapar y cocinar por 20 minutos o hasta que esté cocido.
2. Retirar la pechuga del agua y dejar reposar a temperatura ambiente hasta que esté fresco y se pueda manejar. Con unos tenedores, deshilar el pollo y reservar.
3. En una cacerola a fuego alto, verter el aceite y sofreír la cebolla y los pimientos por 3 minutos o hasta que estén dorados.
4. En un tazón, verter la Leche Evaporada IDEAL®, el agua y diluir la Base para **Pollo con Salsa Sabor a Queso MAGGI®**. Verter en el sartén, agregar el pollo y cocinar por 5 minutos o hasta que reduzca y espese.
5. En un sartén grande a fuego medio, derretir la mantequilla, colocar las tortillas o arepitas y cocinar por 5 minutos de cada lado o hasta que estén doradas.
6. Cubrir cada tortilla con 2 ó 3 cucharadas del pollo en salsa.
7. Servir y disfrutar.

Maggi

Pasta con Jamón en Salsa de Queso



Top



Ingredientes

- (2000 ml.) 2 litros de agua
- Sal al gusto
- (150 g.) 1 ½ taza de pasta corta cruda (coditos)
- (10 g.) 2 cucharaditas de aceite de oliva
- (35 g.) ¼ taza de cebolla cortada finamente
- (37 g.) ¼ taza de pimentón cortado finamente
- (220 g.) 1 2/3 taza de jamón cortado en dados
- (16 g.) ¼ taza de perejil cortado finamente
- (227 ml.) 1 taza de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (225 ml.) 1 taza de agua
- (22 g.) 1 sobre de **Base para Pollo con Salsa Sabor a Queso MAGGI®**



35 MINUTOS

Rinde 4 porciones



Preparación

1. En una cacerola a fuego alto, verter el agua, la sal al gusto y calentar hasta que hierva. Agregar la pasta y cocinar por 8 minutos, revolviendo constantemente, hasta que estén al dente. Colar inmediatamente y reservar.
2. En una sartén a fuego alto, verter el aceite y sofreír la cebolla, el pimiento y el jamón por 5 minutos.
6. En un tazón, verter la **Leche Evaporada IDEAL®**, el agua y diluir la **Base para Pollo con Salsa Sabor a Queso MAGGI®**. Verter en el sartén del jamón y cocinar por 5 minutos o hasta que reduzca y espese.
3. Retirar el sartén del fuego, agregar la pasta cocida, el cilantro, revolver y dejar reposar por 5 minutos.
4. Servir y disfrutar.

Coliflor con Pollo y Verduras



Ingredientes

- (1500 ml.) 1.5 litro de agua
- Sal al gusto
- (250 g.) 1 pechuga de pollo sin piel
- (10 g.) 2 cucharaditas de aceite de oliva
- (151 g.) 1 taza de pimiento rojo cortado finamente
- (75 g.) ½ taza de cebolla cortada finamente
- (87 g.) 1 taza de berenjenas cortadas en dados
- (250 ml.) 1 taza de agua
- (15 g.) ½ sobre de **Base para Arroz con Pollo MAGGI®**
- (247 g.) 2 tazas de coliflor crudo rallada (aproximadamente ½ cabeza de coliflor)
- (10 g.) ¼ taza de perejil cortado finamente
- (17 g.) ¼ taza de culantro cortado finamente.



35 MINUTOS

Rinde 4 porciones



Preparación

1. En una cacerola a fuego alto, verter el agua, la sal al gusto y calentar hasta que hierva. Añadir el pollo, tapar y cocinar por 20 minutos o hasta que esté cocido.
2. Retirar la pechuga del agua y dejar reposar a temperatura ambiente hasta que esté fresco y se pueda manejar. Con unos tenedores, deshilar el pollo y reservar.
3. En una cacerola a fuego alto, verter el aceite y sofreír el pimiento, la cebolla y la berenjena, por 5 minutos o hasta que estén dorados.
4. Poner la cacerola a fuego alto, verter el agua, la Base para Arroz con Pollo MAGGI®, revolver, y cocinar por 5 minutos o hasta que hierva. Agregar el pollo deshilachado, la coliflor rallada, el perejil y el culantro, tapar la cacerola y cocinar por 10 minutos o hasta que reduzca totalmente.
5. Servir y disfrutar.



Encuentra ésta y más recetas en

www.recetasnestlecam.com

Arroz con chorizo al horno



Ingredientes

- (240 g.) 1 2/3 taza de chorizo cortados en dados
- (36 g.) ¼ taza de cebolla cortada finamente
- (40 g.) ½ taza de pimiento rojo cortado finamente
- (205 g.) 1 taza de arroz crudo
- (500 ml.) 2 tazas de agua
- (15 g.) ½ sobre de Base para Arroz con Pollo MAGGI®
- (15 g.) ½ taza de culantro cortado finamente
- (15 g.) 1 cucharada de mantequilla



Preparación

1. Precalentar el horno a 250° C.
2. En un molde de vidrio apto para horno, combinar todos los ingredientes hasta integrar totalmente.
3. Cubrir con papel aluminio y hornear a 200° C por 40 minutos. Sacar del horno, revolver, cubrir nuevamente con el papel aluminio y hornear por 10 minutos más.
4. Servir y disfrutar.



50 MINUTOS

Rinde 4 porciones

Pechuga de Pollo en Salsa de Queso y Jalapeño



Ingredientes

- (275g.) 1 pechuga de pollo grande cortada a la mitad
- Sal y pimienta al gusto
- (10 g.) 2 cucharaditas de mantequilla sin sal
- (36 g.) 1/4 taza de cebolla cortada finamente
- (38 g.) 1/4 taza de pimienta rojo cortado finamente
- (25 g.) 1/4 taza de jalapeños cortados en rodajas
- (227 ml.) 1 taza de Leche Evaporada IDEAL®
- (11 g.) 1/2 sobre de Base para Pollo con Salsa Sabor a Queso MAGGI®
- (54 ml.) 1/4 taza de agua
- (6 g.) 1 cucharada de cilantro cortado finamente



35 MINUTOS

Rinde 2 porciones



Preparación

1. En un tazón, combinar el pollo con sal y pimienta al gusto y dejar marinar por 5 minutos.
2. En un sartén a fuego medio, derretir la mantequilla y sofreír la cebolla, el pimienta y el jalapeño por 3 minutos o hasta que estén dorados. Añadir el pollo y cocinar cada pechuga por 8 minutos por cada lado o hasta que estén doradas.
3. En un tazón, verter la Leche Evaporada IDEAL® y diluir la Base para Pollo con Salsa Sabor a Queso MAGGI®. Verter en el sartén del pollo y cocinar por 5 minutos o hasta que reduzca y espese.
4. Retirar el sartén del fuego, agregar el cilantro, revolver y dejar reposar por 5 minutos.
5. Servir y disfrutar.

Encuentra ésta y más recetas en

www.recetasnestlecam.com



Maggi

Albóndigas rellenas de queso



Ingredientes

- (454 g.) 2 tazas de carne molida de primera
- Sal y pimienta al gusto
- (52 g.) 8 dados de Queso Mozzarella NESTLÉ®
- (10 g.) 2 cucharaditas de aceite de oliva
- (37 g.) ½ taza de cebolla cortada finamente
- (4 g.) 2 dientes de ajo cortados finamente
- (372 g.) 1 ½ taza de agua
- (25 g.) 1 sobre de Base para Carne Molida MAGGI®



40 MINUTOS

Rinde 4 porciones



Preparación

1. En tazón, combinar la carne con sal y pimienta al gusto y dejar la marinar por 5 minutos.
2. Dividir la masa en 8 albóndigas, rellenar cada una con un dado de Queso Mozzarella NESTLÉ®.
3. En un sartén a fuego alto, verter el aceite y sofreír la cebolla, el ajo por 2 minutos o hasta que estén dorados. Agregar las albóndigas y cocinar por 10 minutos revolviendo constantemente.
4. En un tazón, verter el agua, disolver la Base para Carne Molida MAGGI® y agregar al sartén de la carne. Revolver, poner a fuego bajo y cocinar por 10 minutos o hasta que reduzca y espese. Retirar del fuego y reservar.
5. Servir y disfrutar.

Top

Arroz Con Pollo, Piña y Pepitas De Marañón



Ingredientes

- (250 g.) 1 taza (1/2 libra) de pechugas de pollo cortadas en dados pequeños
- Sal y pimienta
- (15 g.) 1 cucharada de aceite de oliva
- (36 g.) 1/4 taza de cebolla cortada finamente
- (40 g.) 1/4 taza de pimienta rojo cortado finamente
- (205 g.) 1 taza de arroz crudo
- (500 ml.) 2 tazas de agua
- (15 g.) 1/2 sobre de Base para Arroz con Pollo MAGGI®
- (10 g.) 2 cucharaditas de aceite de oliva
- (172 g.) 1 taza de piña cortada en dados pequeños
- (57 g.) 1/4 taza de pepitas de marañón (anacardos) tostadas sin sal
- (19g.) 1/4 taza de cilantro cortado finamente



45 MINUTOS

Rinde 4 porciones



Preparación

1. En un tazón, combinar el pollo con sal y pimienta al gusto y dejar marinar por 5 minutos.
2. En una cacerola a fuego alto, verter el aceite y sofreír la cebolla y el pimienta por 3 minutos o hasta que estén dorados.
3. Agregar el pollo y cocinar por 10 minutos o hasta que esté dorado. Agregar el arroz y sofreír por 2 minutos más.
4. Verter el agua, la Base para Arroz con Pollo MAGGI®, revolver, poner a fuego alto y cocinar por 5 minutos o hasta que reduzca parte del agua. Revolver, poner a fuego bajo, tapar la cacerola y dejar cocinar hasta que el agua reduzca un poco más (no totalmente).
5. En otro sartén, verter el aceite y sofreír la piña, las pepitas de marañón (anacardos) y el cilantro por 3 minutos revolviendo constantemente.
6. Añadir la mezcla de la piña a la cacerola del arroz, revolver y cocinar por 5 minutos más o hasta que el agua se reduzca totalmente.
7. Servir y disfrutar.

Encuentra ésta y más recetas en

www.recetasnestlecam.com



Maggi

Porto Hamburguesa



Top



Ingredientes

- (230 g.) 1 taza (1/2 libra) de carne molida de primera
- Sal y pimienta al gusto
- (10 g.) 2 cucharaditas de aceite de oliva
- (22 g.) 1 sobre de Base para Pollo con Salsa Sabor a Queso MAGGI®
- (225 ml.) 1 taza de Leche Evaporada Ideal®
- (400 g.) 4 hongos portobello medianos
- (80 g.) 2 rebanadas de tomate 3X3
- (14 g.) 2 hojas de lechuga romana cortada en 2



35 MINUTOS

Rinde 2 porciones



Preparación

1. En una cacerola a fuego alto, verter el agua, la sal al gusto y calentar hasta que hierva. Agregar la pasta y cocinar por 8 minutos, revolviendo constantemente, hasta que estén al dente. Colar inmediatamente y reservar.
2. En una sartén a fuego alto, verter el aceite y sofreír la cebolla, el pimiento y el jamón por 5 minutos.
3. En un tazón, verter la Leche Evaporada IDEAL®, el agua y diluir la Base para Pollo con Salsa Sabor a Queso MAGGI®. Verter en el sartén del jamón y cocinar por 5 minutos o hasta que reduzca y espese.
4. Retirar el sartén del fuego, agregar la pasta cocida, el cilantro, revolver y dejar reposar por 5 minutos.
5. Servir y disfrutar.



Pastel de papa y carne



Ingredientes

- (2000 ml.) 2 litros de agua
- Sal al gusto
- (908 g.) 2 libras de papas con cáscara cortadas en dados
- (130 g.) ½ taza de Leche Evaporada IDEAL®
- (15 g.) 1 cucharada de mantequilla
- (350 g.) 1 ½ taza de carne molida de primera
- Sal y pimienta al gusto
- (10 g.) 2 cucharaditas de aceite de oliva
- (37 g.) ¼ taza de cebolla cortada finamente
- (4 g.) 1 diente de ajo cortado finamente
- (335 ml.) 1 ½ taza de agua al tiempo
- (25 g.) 1 sobre de Base para Carne Molida MAGGI®
- (224 g.) 1 taza de Queso Mozzarella NESTLÉ® rallado



Preparación

1. En una cacerola a fuego alto, verter el agua, agregar sal al gusto y calentar hasta que hierva.
2. Agregar las papas y cocinar por 15 minutos o hasta que estén blandas. Escurrir las papas y colocarlas en un tazón. Colocar la mantequilla, la **Leche Evaporada IDEAL®**, majar hasta hacer un puré y reservar.
3. En tazón, combinar la carne con sal y pimienta al gusto y dejar marinar por 5 minutos.
4. En un sartén a fuego alto, verter el aceite y sofreír la cebolla, el ajo por 2 minutos o hasta que estén dorados. Añadir la carne y cocinar por 5 revolviendo constantemente.
5. En un tazón, verter el agua, disolver la **Base para Carne Molida MAGGI®** y agregar al sartén de la carne. Revolver, poner a fuego bajo y cocinar por 10 minutos o hasta que reduzca y espese. Retirar del fuego y reservar.
6. Precalentar el horno a 200° C.
7. En un molde para horno cuadrado de 8x8, colocar una capa puré, una capa de carne a la boloñesa, una capa **Queso Mozzarella NESTLÉ®** y repetir hasta que la última capa sea queso.
8. Cubrir el molde con papel aluminio y hornear por 20 minutos. Retirar el papel aluminio y cocinar por hasta que se gratine el queso.
9. Servir y disfrutar.



45 MINUTOS

Rinde 4 porciones