

Maggi

NUEVAS

CREMAS AL VINO

CARNE DE RES CON VEGETALES AL VINO

35 minutos 4 porciones

Ingredientes:

- (454g.) 1 libra carne de res (corte suave)
- Sal y pimienta al gusto
- (15g.) 1 cucharada de aceite de oliva
- (100g.) 1 taza de zanahoria cortadas en cubos
- (100g.) 1 taza de 2 papas cortadas en cubos
- (160g.) 2 tazas de hongos cortados en julianas
- (50 g) 1 sobre de **Crema de Res al Vino MAGGI®**
- (500ml.) 2 tazas de agua
- (290ml.) 2 tazas de Crema.

Preparación:

- 1 En un tazón marinar la carne con sal, pimienta y aceite de oliva, por 5 minutos.
- 2 Colocar una cacerola a fuego alto, sofreír el filete junto con las papas y zanahorias, dejar cocinar por 10 minutos girando el filete sellándolo por ambos lados, añadir los hongos y tapar la cacerola, dejar cocinar por 2 minutos.
- 3 Diluir la **Crema de Res al Vino MAGGI®** en el agua. Verter la crema disuelta en sartén, añadir la crema y cocinar de 7 a 10 minutos a fuego medio revolviendo constantemente.
- 4 Servir y disfrutar.



PASTA CON MARISCOS AL VINO

35 minutos 4 porciones

Ingredientes:

- (454 g.) 1 libra de camarones limpios y desvenados
- Sal y pimienta al gusto
- (15 g.) 1 cucharada de mantequilla
- (76 g.) ½ taza de pimienta roja cortado en tiras finas
- (90 g.) 1 taza de cebolla roja cortada en tiras finas
- (50 g.) 1 sobre de **Crema de Mariscos al Vino MAGGI®**
- (500 ml.) 2 tazas de agua a temperatura ambiente
- (290 ml.) 2 tazas de crema
- (500 ml.) 4 taza de pasta cocida

Preparación:

- 1 En un tazón, marinar los camarones con la sal y la pimienta por 5 minutos.
- 2 En un sartén grande a fuego medio, derretir la mantequilla y sofreír el pimienta y la cebolla por 1 minuto. Luego, añadir los camarones subir el fuego y cocinar por 5 minutos revolviendo constantemente.
- 3 Diluir la **Crema de Mariscos al Vino MAGGI®** en el agua. Verter la crema disuelta en sartén, añadir la crema y cocinar de 7 a 10 minutos a fuego medio revolviendo constantemente.
- 4 Apagar el fuego, verter la pasta cocida e integrarla con los camarones y la salsa.
- 5 Servir y disfrutar.



DIP DE CARNE AL VINO

25 minutos 6 porciones

Ingredientes:

- (454 g.) 1 libra de carne molida baja en grasa
- Sal y pimienta al gusto
- (50 g.) 1 sobre de **Crema de Res al Vino MAGGI®**
- (500 ml.) 2 taza de agua al tiempo
- (30 g.) 1 tira de tocino cortada finamente
- (35 g.) ¼ taza de cebolla cortada en cubos
- (160 g.) 1 taza de cheddar rallado
- (16g.) ½ taza de cebollina cortada en rodajas

Preparación:

- 1 En un tazón, marinar la carne molida con sal y pimienta al gusto.
- 2 En una cacerola a fuego alto, sofreír el tocino y la cebolla hasta que esté dorada. Añadir la carne y cocinar 10 minutos revolviendo constantemente.
- 3 En otro tazón, diluir la **Crema de Res al Vino MAGGI®** con el agua. Bajar el fuego, añadir la crema diluida y revolver. Cuando espese, añadir el queso y cocinar por 5 minutos más o hasta que el queso esté totalmente fundido. Retirar del fuego y dejar reposar 5 minutos servir.
- 4 Cubrir con cebollina y disfrutar totopos o chips.

Tip Culinario: este dip también puede funcionar como relleno de burritos, tacos o canelones.



EMPAREDADO DE MARISCOS AL VINO

25 minutos 3 porciones

Ingredientes:

- (25 g.) ½ sobre de **Crema de Mariscos al Vino MAGGI®**
- (310 g.) 1 ¼ taza de agua al tiempo
- (120 g.) 1 taza de camarón hervido
- (138 g.) 1 taza de surimi (cangrejo) cortado en rodajas
- (14 g.) 1 cucharada de mayonesa
- (5 ml.) 1 cucharadita de jugo de limón
- (204 g.) 3 panes baguette de 7" de largo.

Preparación:

- 1 En un tazón, diluir la **Crema de Mariscos al Vino MAGGI®** en el agua. Verter la crema diluida en una cacerola a fuego medio y cocinar 7 minutos o hasta espese. Apagar el fuego y dejar reposar por 15 minutos a temperatura ambiente.
- 2 Añadir a la crema la mayonesa, el limón y revolver. Añadir el camarón, el cangrejo y revolver.
- 3 Rellenar los panes con la mezcla preparada y disfrutar al instante.

Tip Culinario: añade ½ taza de aguacate cortado en cubos y 1 cucharada de cilantro fresco cortado finamente a la salsa.



CARNE DE RES CON VEGETALES AL VINO

35 minutos 4 porciones

Ingredientes:

- (1346 g.) 2 pescados enteros limpios
- Sal y pimienta al gusto
- (2 g.) 1 cucharadita de ajo en polvo
- (158 g.) 1 taza de cebolla cortada en tiras
- (130 g.) 1 taza de pimientos cortados en tiras
- (84 g.) 1 taza de hongos cortados a la mitad
- (25g.) ½ sobre de **Crema de Mariscos al Vino MAGGI®**
- (500 g.) 2 tazas de agua al tiempo
- (114 g.) ½ taza de Leche Evaporada IDEAL®
- (20g.) 2 cucharadas de queso parmesano

Preparación:

- 1 En un tazón, marinar los pescados con sal, pimienta y ajo por 15 minutos.
- 2 Precalentar el horno a 200° C.
- 3 Rellenar los pescados con la cebolla, el pimiento los hongos y cerrar con ayuda de palillos. Colocar el pescado en una bandeja para horno y hornear por 30 minutos o hasta que tomen una tonalidad dorada. Retirar del horno y dejar enfriar totalmente antes de quitar los palillos.
- 4 En un tazón, diluir **Crema de Mariscos al Vino MAGGI®** en el agua. Poner una cacerola a fuego medio y verter la crema diluida. Añadir la Leche Evaporada IDEAL®, el queso parmesano y cocinar 7 minutos o hasta que espese.
- 5 Retirar los palillos y cortar los pescados a la mitad. Colocarlos en platos individuales y cubrir con la salsa.



¡Pruébalas y
SUBE DE
NIVEL!