



DE LA HUERTA *a tu mesa*

POLLO Y VEGETALES SALTEADOS

6 Porciones

Ingredientes

- ◆ 2 cucharadas de aceite
- ◆ 2 dientes de ajo cortados finamente
- ◆ 15 gramos de **Sazonador para Pollo Maggi® De La Huerta**
- ◆ 1 ½ libras de filete de pechugas de pollo cortado en cubos
- ◆ 4 tazas de verduras frescas variadas, cortadas en trozos de 1 pulgada (Utilice verduras como pimientos, calabacín, cebolla roja, coliflor y brócoli)
- ◆ Salsa de soja al gusto

Procedimiento:

- ◆ En un sartén a fuego medio, calentar el aceite y sofreír el ajo hasta que esté dorado.
- ◆ Agregar el pollo en cubos, el **Sazonador para Pollo Maggi® De La Huerta** y cocinar por 15 minutos o hasta que empiece a dorarse.
- ◆ Agrega las verduras, revuelve y cocina por 5-8 minutos más a fuego alto, salteando constantemente hasta que los vegetales empiecen a dorarse. Evita cocinar demasiado los vegetales para que no pierdan su color y textura crujiente. Rociar un poco de salsa de soja al apagar el fuego.
- ◆ Servir y disfrutar.



CARNE CON VEGETALES SALTEADOS

6 Porciones

Ingredientes

- ◆ 2 cucharadas de aceite
- ◆ 2 dientes de ajo cortados finamente
- ◆ 15 gramos de **Sazonador para Res Maggi® De La Huerta**
- ◆ 3 libras de carne de res suave cortada en tiras
- ◆ 4 tazas de verduras frescas variadas, cortadas en trozos de 1 pulgada (Utilice verduras como pimientos, calabacín, cebolla roja, coliflor y brócoli)
- ◆ Salsa de soja al gusto

Procedimiento:

- ◆ En un sartén a fuego medio, calentar el aceite y sofreír el ajo hasta que esté dorado.
- ◆ Agregar la carne, el **Sazonador para Res Maggi® De La Huerta** y cocinar por 10 minutos o hasta que empiece a dorarse.
- ◆ Agrega las verduras, revuelve y cocina por 6 minutos más a fuego alto, salteando constantemente hasta que los vegetales empiecen a dorarse. Evita cocinar demasiado los vegetales para que no pierdan su color y textura crujiente. Rociar un poco de salsa de soja al apagar el fuego.
- ◆ Servir y disfrutar.



LOMO DE CERDO

6 Porciones

Ingredientes

- ◆ 15 gramos de **Sazonador para Cerdo Maggi® De La Huerta**
- ◆ 2 cucharadas de aceite
- ◆ 1.5 libras de lomo de cerdo

Procedimiento:

- ◆ Calentar un sartén, colocar una cucharada de aceite.
- ◆ Sellar de ambos lados el lomo y agregar el **Sazonador para Cerdo Maggi® De La Huerta**.
- ◆ Cocinar hasta que el lomo esté bien dorado de ambos lados.



POLLO ASADO AL SARTÉN

4 Porciones

Ingredientes

- ◆ 4 unidades de Pechuga de Pollo (referencia fotografía)
- ◆ 10 gramos de **Sazonador para Pollo Maggi® De La Huerta**
- ◆ 1 cucharada de aceite vegetal

Preparación:

- ◆ Colocar en un sartén a fuego medio bajo, agregar 1 cucharada de aceite y cocinar el pollo tapado por 18 a 20 minutos.
- ◆ Sazonar las pechugas de pollo con **Sazonador para Pollo Maggi® De La Huerta** y cocinar por 10 minutos más a fuego bajo. Girar la pieza de pollo constantemente para evitar que se queme.
- ◆ Para que se cocine más rápido puede colocar tapadera al sartén.



FILETE DE RES

4 Porciones

Ingredientes

- ◆ 1 libra de filete de res en rodajas de 4 onzas
- ◆ 10 gramos de **Sazonador para Res Maggi® De La Huerta**
- ◆ 1 cucharada de aceite vegetal

Preparación

- ◆ Colocar en un sartén a fuego alto, agregar 1 cucharada de aceite y sellar el filete de ambos lados.
- ◆ Sazonar los filetes de res con **Sazonador para Res Maggi® De La Huerta** y cocinar por 3 minutos más a fuego medio.



CHULETA DE CERDO A LA PLANCHA

4 Porciones

Ingredientes

- ◆ 1 libra de chuleta de cerdo en rodajas de 4 onzas
- ◆ 10 gamos de **Sazonador para Cerdo Maggi® De La Huerta**
- ◆ 1 cucharada de aceite vegetal

Preparación

- ◆ Colocar en un sartén a fuego alto, agregar 1 cucharada de aceite y sellar la chuleta de ambos lados.
- ◆ Sazonar las chuletas de cerdo con **Sazonador para Cerdo Maggi® De La Huerta** y cocinar por 3 minutos más a fuego medio.

