



Maggi

Vuelve  
**TE  
RESUELVE**



Resuelve tus comidas con estas deliciosas recetas

### LOMO DE CERDO



#### Ingredientes:

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

 Rinde: 6 Porciones

 20 minutos

#### Preparación:

1. Calentar un sartén, colocar una cucharada de aceite y sellar por ambos lados el lomo.
2. Agregar el Sazonador para Cerdo Maggi® De La Huerta y cocinar hasta que el lomo esté bien dorado.
3. Servir y disfrutar.

### MEDALLONES DE PESCADO AL SARTÉN



#### Ingredientes:

- (454g.) 4 medallones de pescado con piel (pargo rojo)
- (10g.) 1 sobre de Sabor y Color MAGGI®
- (6g.) ½ cucharada de ajo el polvo
- (15g.) 1 cucharada de aceite de oliva
- (1g.) ½ cucharadita de comino
- (30g.) 2 cucharadas de mantequilla

 Rinde: 2 porciones (2 medallones p/p)

 35 minutos

#### Preparación:

1. En un tazón, combinar el pescado con el Sabor y Color MAGGI®, el ajo, el aceite, el comino y marinar por 10 minutos.
2. En un sartén a fuego medio, derretir la mantequilla. Colocar los medallones de pescado y cocinar 10 minutos por cada lado o hasta que estén dorados. Retirar del sartén y colocar sobre papel absorbente.
3. Servir y disfrutar.

### PASTA CON HONGOS EN SALSA BLANCA



#### Ingredientes:

- (500 ml.) 2 tazas de agua
- (65 g.) 1 sobre de Crema de Hongos MAGGI®
- (5 ml.) 1 cucharadita de aceite de oliva
- (75 g.) ½ taza de cebolla cortada finamente
- (8 g.) 2 dientes de ajo cortados finamente
- (230 g.) 3 tazas de hongos blancos cortados en lascas
- (130 g.) 2 taza de hongos Cremini cortados en lascas
- (296 g.) 1 lata de Crema de Leche NESTLÉ®
- Sal y pimienta al gusto
- (900 g.) 6 tazas de pasta larga cocida

 Rinde: 6 Porciones

 20 minutos

#### Preparación:

1. En un tazón, disolver la Crema de Hongos MAGGI® en el agua y reservar.
2. En una cacerola a fuego medio coloca el aceite y sofríe la cebolla, el ajo y los hongos hasta que estén dorados.
3. Verter la crema disuelta, revolver y cocinar hasta que hierva. Agregar la Crema De Leche Nestlé®, bajar el fuego y cocinar por 5 minutos más; Ajustar punto de sal y pimienta
4. Añadir la pasta y revolver.
5. Servir y disfrutar

### KEBAB DE CARNE MOLIDA



#### Ingredientes:

- (230 g.) 1 taza (1/2 libra) de carne molida baja en grasa
- (5g.) ½ sobre de Sazonador Costilla Criolla MAGGI®
- (1 g.) ½ cucharadita de comino
- (2 g.) 1 cucharadita de azúcar
- (15 g.) ¼ taza de cilantro cortado finamente
- (10 g.) 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 2 palitos de bambú

 Rinde: 2 porciones (2 medallones p/p)

 30 minutos

#### Preparación:

1. En un tazón, combinar la carne con el Sazonador Costilla Criolla MAGGI®, el comino, el azúcar, el cilantro y dejar marinar por 10 minutos.
2. Dividir la carne en 2 y con las manos, moldearla de forma cilíndrica alrededor de los palitos de bambú.
3. Verter el aceite en un sartén, cocinar por 6 minutos por cada lado o hasta que estén dorados.
4. Servir y disfrutar.

### CHIPS DE PLÁTANO



#### Ingredientes:

- (278 g.) 1 plátano verde grande sin cáscara
- (10 g.) 1 sobre de Sabor y Color MAGGI®
- (145ml) 2/3 de agua.
- Aceite abundante para freír

 Rinde: 2 Porciones

 15 minutos

#### Preparación:

1. Con una mandolina o cuchillo, cortar el plátano en rodajas delgadas.
2. Colocar las rodajas de plátano en un tazón, agregar el Sabor y Color MAGGI® el agua y dejar reposar por 5 minutos.
3. En una cacerola a fuego alto, verter el aceite y calentar hasta que alcance una temperatura entre 160° C-180° C.
4. Pasar los platanitos por un colador y escurrir totalmente.
5. Freír de poco a poco los chips de plátanos por 5 minutos o hasta que tomen la textura crispí.
6. Servir y disfrutar.

Encuentra ésta y más recetas en

[www.recetasnestlecam.com](http://www.recetasnestlecam.com)