

El

# Sabor

está en el

# Aire





*Cuando uses tu*  
**Air Fryer**  
*toma en consideración:*

**Divide las porciones:**

No sobrecargas la canasta. Deja espacio entre los alimentos para que circule el aire caliente.

**Precalienta la airfryer:**

Asegúrate de precalentarla de 3-5 minutos antes de usarla para garantizar una cocción uniforme.

**Agita a mitad de cocción:**

Remueve o volteá los alimentos para garantizar que se cocinen uniformemente.

# Pollo a la Plancha

## en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente

## Ingredientes

- (454g.) 1 libra de filete de pechuga de pollo
- (15g.) 1 Cda. de aceite de oliva
- 1 Cda. de **Sazonador para Pollo MAGGI® De La Huerta**
- (5g.) 1 Cdt. de **Orégano en Hojas MAGGI® De La Huerta**
- (15g.) 1 Cda. de **Paprika MAGGI® De La Huerta**
- Sal al gusto
- **Pimienta Molida MAGGI® De La Huerta** al gusto

## ¡A cocinar!

- Sazonar los filetes de pechuga añadiendo primero el aceite de oliva, impregnándolo bien.
- Luego el **Sazonador para Pollo MAGGI® o MALHER® De La Huerta**, el **Orégano en Hojas MAGGI® De La Huerta**, la cucharadita de paprika, sal y pimienta al gusto.
- Llevar a la freidora de aire por aproximadamente 12 minutos a 200°C
- Servir y disfrutar.



# Pollo con Limón y Paprika

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente



## Ingredientes

- (75g.) aceite de oliva al gusto o suficiente para toda la receta
- (15g.) 3 cucharaditas de **Paprika MAGGI® De La Huerta**
- (10 g.) 2 cucharaditas de **Ajo en Trocitos MAGGI® De La Huerta**
- (5g.) 1 cucharadita de **Pimienta Negra MAGGI® De La Huerta**
- (600g.) 4 unidades de encuentro de pollo
- (10g.) Sal al gusto
- (2.5g.) ralladura de limón al gusto
- (60g.) 2 cucharadas de jugo de limón

## ¡A cocinar!

- Calentar un sartén u olla pequeña a fuego bajo; agregar el aceite; de a poco, incorporar las especias en orden: **Paprika MALHER® De La Huerta, Ajo en Trocitos MALHER® De La Huerta y Pimienta Negra MALHER® De La Huerta**. Revolver unos 3 minutos sin dejar que se quemen las especias, retirar del fuego y dejar enfriar.
- Condimentar los encuentros de pollo con la sal, el aceite infusionado, ralladura de limón y jugo de limón.
- Dejar reposar el pollo ya adobado 20 minutos aproximadamente.
- Colocar los encuentros de pollo en la air fryer y cocinar a 170°C por 30 mins. Al pasar los 30 mins., cocinar por 5 minutos más, a 180°C, para dorar.
- Mezclar jugo de limón, aceite de oliva y, si al retirar el pollo de la air fryer, quedó algo de su jugo, añadirlo también. Con ayuda de una brocha, mezclar bien y darle una pasada al pollo para que tenga un aspecto glaseado y brillante.
- Servir con guarniciones de su preferencia.



# Camarones y vegetales salteados

## en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente

## Ingredientes

- (250g) camarones
- (120g) 1 taza de pimiento amarillo
- (50g)  $\frac{1}{4}$  taza de cebolla roja
- **1 sobre de Sazonador de Camarón MAGGI®**
- 1 cucharadita de aceite
- Pimienta negra al gusto

## ¡A cocinar!

- Limpia y corta todas las verduras en trozos pequeños
- Mezcla todos los ingredientes y los camarones con el **Sazonador de Camarón MAGGI®**, añade aceite
- Vierte todo en la cesta de la freidora de aire y cocina durante 15 min a 200°C



# Pechuga de Pollo Rellena de Espinacas

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente

## Ingredientes

- 60 gramos de queso Ricotta
- 1 sobre de Mix de Achiote y Especias MAGGI®
- 450 gramos de pechuga de pollo
- 1 cucharada de mostaza
- 30 gramos de espinacas

## ¡A cocinar!

• En un tazón, mezcla las tiras de espinaca con el queso ricotta desmenuzado y el

### **Mix de Achiote y Especias MAGGI®.**

Toma cada pechuga y ábrela cuidadosamente por la mitad sin perforarla, marina la pechuga con mostaza.

• Rellena la pechuga / Despliega cada pechuga y en el centro coloca la mezcla de espinaca y ricotta en partes iguales para cada mitad. Luego cierra cada pechuga y une los extremos con la ayuda de palillos.

• Cocina la pechuga / Coloca los filetes de pechuga en la freidora de aire a una temperatura de 180°C durante 25 minutos o hasta que estén dorados y cocidos.



# Bocados de Tofu

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente



## Ingredientes

- 1 Unidad Huevo Blanco
- 1 **Cubito de Ajo y Cebolla MAGGI®**
- 1 Cucharada Aceite
- 90 Gramos Fideos Soba
- 120 Gramos Zanahorias
- 50 Gramos Resortes De Cebolla
- 20 Gramos Cilantro
- 20 Gramos Menta
- 140 Gramos Pepino Pelado
- 200 Gramos Morrón Rojo
- 70 Gramos Maní
- 20 Gramos cebolla morada o roja
- 1 1/4 Taza Jugo De Lima
- 450 Gramos Tofu
- 1 Cucharadita Salsa De Soja

## ¡A cocinar!

- Engrasar y forrar una bandeja de horno grande. Secar los cubos de tofu con papel absorbente. Precalentar la freidora de aire a 180 °C durante 5 minutos.
- Sumergir los trozos de tofu en clara de huevo y escurrir el exceso. Colocar el tofu en la bandeja preparada y agregar un **Cubito de Ajo y Cebolla MAGGI®** desmenuzado
- Rociar la cesta de la freidora de aire con aceite en aerosol. Transferir con cuidado el tofu a la cesta de la freidora de aire en una sola capa. Rociar con aceite en aerosol. Cocinar a 180 °C durante 8 minutos, dándole la vuelta a la mitad del tiempo de cocción, o hasta que esté dorado y crujiente. Cocinar en tandas si es necesario.
- Mientras tanto, combinar los fideos, la zanahoria, las cebollas, el cilantro, la menta, el pepino, los echalotes, el maní y los morrones rojos en un bowl grande. Añadir el jugo de lima y la salsa de soja.



# Pollo provenzal crujiente

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente

## Ingredientes

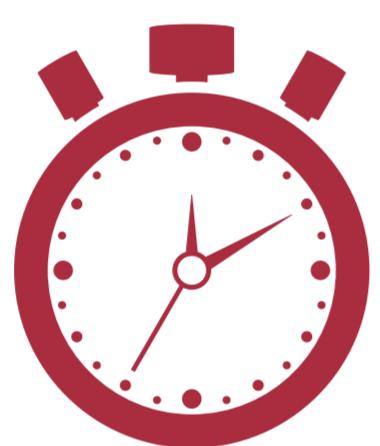
- (200g) 1 1/2 taza de pan rallado
- 1 cucharada de aceite
- 1 sobre de **Consomé de Pollo MAGGI®**
- (250g) pechuga de pollo

## ¡A cocinar!

- Corta la pechuga de pollo en trozos pequeños
- Mezcla las migas de pan con el sobre de **Consomé de Pollo MAGGI®**. Vierte aceite sobre las pechugas de pollo, luego vierte la mezcla de migas sobre las pechugas de pollo.
- Cocina las pechugas de pollo en una freidora de aire durante 7 min a 200°C



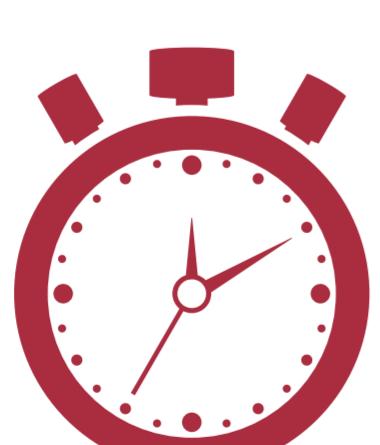
## ¿Cuánto tiempo debes cocinar el pollo en tu Air Fryer?



**Pollo (Pechugas):**  
15-20 minutos a 180-200 °C



**Pollo (Muslos):**  
20-25 minutos a 180-200 °C



**Pollo (Alitas):**  
25-30 minutos a 180-200 °C



**Pollo (Filetes):**  
10-15 minutos a 180-200 °C

# Brownies

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Postre



Temperatura:  
Al gusto

## Ingredientes

- (170 g) 1 taza de **Chocolate NESTLÉ® Classic**, troceado
- (113 g)  $\frac{1}{2}$  taza de mantequilla sin sal derretida
- (150 g)  $\frac{3}{4}$  taza de azúcar morena
- (100 g) 2 unidades de huevos
- (5 g) 1 cucharadita de extracto de vainilla
- (65 g)  $\frac{1}{2}$  taza de harina de trigo todo uso
- (2 g)  $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal

## ¡A cocinar!

- Batir los huevos con toda la azúcar morena hasta incorporar y hacer una mezcla homogénea.
- Derretir el **Chocolate NESTLÉ® Classic** troceado en baño María con mantequilla sin sal. Incorporar esta mezcla a los huevos con azúcar sin dejar de mover. Agregar la vainilla y mezclar.
- Tamizar la harina y agregar la sal sobre la mezcla en movimiento envolvente.
- Colocar un papel apto para air fryer en la canasta y verter la mezcla de brownie. Cocinar en air fryer a 170°C por 25 mins. y dejar reposar.
- Cortar en pedazos más pequeños y servir.



# Churros

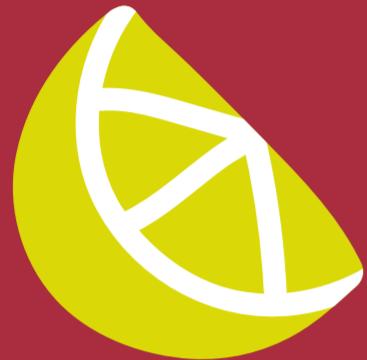
en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Al gusto



## Ingredientes

- (240 g.) 1 taza de agua
- (28 g.) 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- (12 g.) 1 cucharada de azúcar
- (2 g.) 1 a 3 pizcas de sal
- (150 g.) 1 taza de harina todo uso
- (75 g.) 1  $\frac{1}{2}$  unidad de huevo
- (5 g.) 1 cucharadita de vainilla
- (60 g.)  $\frac{1}{4}$  taza de azúcar morena
- (3 g.) 1 cucharadita de **Canela en Polvo MAGGI® De La Huerta**
- (60 g.) **Dulce de Leche LA LECHERA® Squeeze**
- Aceite en spray (opcional)

## ¡A cocinar!

- Colocar una hoyo con agua a hervir y agregar la mantequilla, azúcar y sal. Dejar que la mantequilla se derrita y disuelva con lo demás.
- Bajar la temperatura al mínimo y agregar la harina todo uso de golpe en la hoyo. Mezclar hasta que la masa se incorpore por completo y se despegue de las paredes de la hoyo al mezclar.
- Dejar enfriar la masa de 10 a 15 mins. aproximadamente.
- Añadir el huevo y la vainilla, y batir con ayuda de una cuchara de madera. Colocar la mezcla en una manga pastelera con una boquilla rizada.
- Formar los churros de un tamaño mediano (aproximadamente 8 a 10 cm) sobre una bandeja con papel encerado o de horno.
- Congelar los churros formados por 20 a 30 mins.
- Colocar el papel para air fryer en la canasta y luego los churros. Cocinar en la airfryer a 170°C por 25 mins.



# S'mores

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente

## Ingredientes

- (90g.) 3 paquetes de galletas integrales de miel
- (30g.) 9 unidades de malvaviscos (dependerá del tamaño de la air fryer)
- (90g.) 1 barra de Chocolate NESTLÉ® Classic

## ¡A cocinar!

- Colocar los malvaviscos dentro de la bandeja de la air fryer con su pad paper y cocinarlos a 170°C por 5 mins.
- Trocear los **Chocolates NESTLÉ® Classic** y colocarlos encima de los malvaviscos previamente pasados por la air fryer. Volver a cocinar por otros 5 mins. para derretir el chocolate.
- Retirar y acompañar con galletas integrales de miel o de su preferencia



# Pie de Manzana

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente

## Ingredientes

- (180 g) 6 rebanadas de pan de molde blanco sin corteza
- (300 g) 2 manzanas verdes peladas, cortadas en cubos pequeños
- (50 g)  $\frac{1}{4}$  taza de azúcar
- (30 g) 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- (5 ml) 1 cucharadita de jugo de limón
- (3 g)  $\frac{1}{2}$  cucharadita de **Canela en Polvo MAGGI® De La Huerta**
- (50 g) 1 huevo
- (50 g) 2 a 3 cucharadas de **Dulce de Leche LA LECHERA® Squeeze**
- (20 g) 1 cucharada de jugo de limón

## ¡A cocinar!

- Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio. Agregar las manzanas, el azúcar, el jugo de limón y la **Canela en Polvo MAGGI® De La Huerta**. Cocinar durante 8–10 mins. o hasta que las manzanas estén tiernas. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Aplanar las rebanadas de pan con un rodillo.
- Verter el relleno de manzana sobre la base de pan.
- Cubrir con más rebanadas aplanadas. Pasarle una pintada de huevo antes de cocinar.
- Cocinar en la air fryer a 170°C (350°F) durante 25–30 mins o hasta que el pan esté dorado.
- Dejar enfriar, decorar con **Dulce de Leche LA LECHERA® Squeeze** antes de cortar y servir





## Agresa un poco de agua al fondo de *la bandeja*



Cuando cocines alimentos grasosos, como tocino o carnes, añade una pequeña cantidad de agua en la bandeja inferior para reducir el humo causado por la grasa caliente.

# Churrasco

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente



## Ingredientes

- (1Kg.) una pieza de churrasco
- (15g.) 1 Cda. de **Ajo en Trocitos MAGGI® De La Huerta**
- (15g.) 1 Cda. de **Sazonador de Res MAGGI® o MALHER® De La Huerta**
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® De La Huerta** al gusto
- **Orégano en Hojas MAGGI® De La Huerta** al gusto

## ¡A cocinar!

- Impregnar la carne con **Ajo en Trocitos, Sazonador de Res, Pimienta Negra Molida, Orégano en Hojas MAGGI® De La Huerta** y dejar sazonar por al menos 15 mins.
- Colocar el churrasco en la air fryer por 15 mins. a 200°C o hasta obtener el punto de cocción deseado.
- Servir y disfrutar.



# Deditos de Pescado

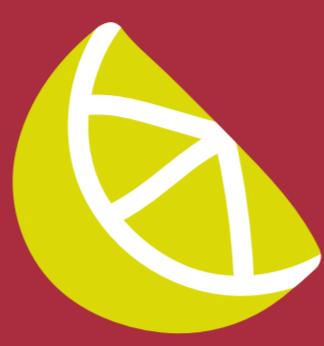
en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente



## Ingredientes

- (454g.) 1 libra de pescado cortado en tiras
- (10 g.) 1 Cda. de **Sazonador para Mariscos MAGGI® / MALHER® De La Huerta**
- (100g.) 1 Taza de empanizador
- (15g.) 1 Cda. de **Paprika MAGGI® De La Huerta**
- **Pimienta Negra MAGGI® De La Huerta** al gusto
- (10g.) 2 Cdtas. de ajo en trocitos **MAGGI® De La Huerta**
- (100g.) 3/4 Tazas de harina blanca
- (130g.) 2 huevos batidos
- Sal al gusto.
- Aceite en aerosol.

## ¡A cocinar!

- Sazonar las tiras de pescado con el **Sazonador para Mariscos MAGGI® / MALHER® De La Huerta** y reservar.
- En otro tazón, mezcla el empanizador, la **Paprika, Pimienta Negra y Ajo en Trocitos MAGGI® De La Huerta** hasta que se hayan incorporado. Reserva.
- En un plato extendido, coloca la harina de trigo y cubre los deditos de pescado. Pásalos por el huevo y por último por el panko.
- Coloca cada dedito de pescado en un recipiente apto para air fryer o sobre papel encerado, rocía un poco de aceite en aerosol y cocina por 20 mins. a 170°C.



# Pollo Mediterraneo

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente

## Ingredientes

- (250g) pechuga de pollo
- (100g) 1 taza de calabacín
- (100g) 1 taza de pimientos rojos
- (50g) ¼ taza de cebollas rojas
- **1 sobre Sasonador Completo Naturísimo MAGGI®**
- (10g) 1 cucharada de aceite

## ¡A cocinar!

- 1. Corta la pechuga de pollo en trozos pequeños
- 2. Lava las verduras con agua y corta todas las verduras en trozos, del mismo tamaño
- 3. Mezcla todos los ingredientes frescos en un tazón y agrega **Naturísimo MAGGI®** y aceite. Mezcla todo
- 4. Vierte todo en la canasta de la Airfryer. Cocina durante 15 min a 200°C



# Panceta de Cerdo

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente



## Ingredientes

- (1000kg) 4 tazas de cerdo fresco
- **1 Cubito de Ajo y Cebolla MAGGI®**
- 1 cucharada de vinagre, vino tinto
- 1 cucharada de sal, de mesa

## ¡A cocinar!

- Pica la piel de la panceta varias veces con la punta de un cuchillo afilado.
- Haz cortes en el lado de la carne de la panceta. Sazona el lado de la carne con

**Cubito de Ajo y Cebolla MAGGI®.**

Coloca en una bandeja y refrigerá durante la noche sin cubrir para permitir que la piel se seque.

- Retira la panceta del refrigerador 1 hora antes de cocinar. Pincela la piel con vinagre y espolvorea sal sobre la piel.
- Coloca en la canasta de la freidora de aire y cocina durante 30 mins a 200°C. Deja reposar.
- Corta en porciones para servir, transfiere a un plato de servir y sirve.



# Salmon

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente



## Ingredientes

- (120g) 2 zanahorias
- (120 g) 1 pimiento amarillo
- (50g) media cebolla roja
- (250g) salmón
- **1 Cubito de Ajo y Cebolla MAGGI®**
- (120g) 4 tazas de repollo crudo

## ¡A cocinar!

- Corta todas las verduras en trozos pequeños

- Agrega el **Cubito de Ajo y Cebolla**

MAGGI® sobre las verduras, mezcla bien y coloca en la canasta de la Airfryer

- Corta el salmón en rebanadas de aproximadamente 2 x 12 cm. Coloca el salmón sobre las verduras dentro de la canasta de la Airfryer
- Cocina todo junto, durante 12 min a 200°C



# Brócoli japonés

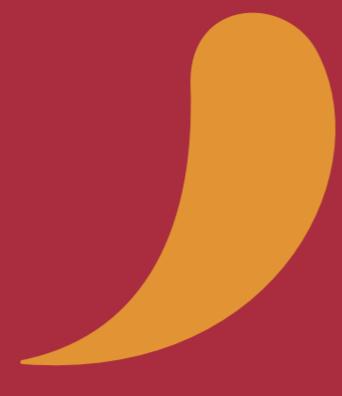
en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente



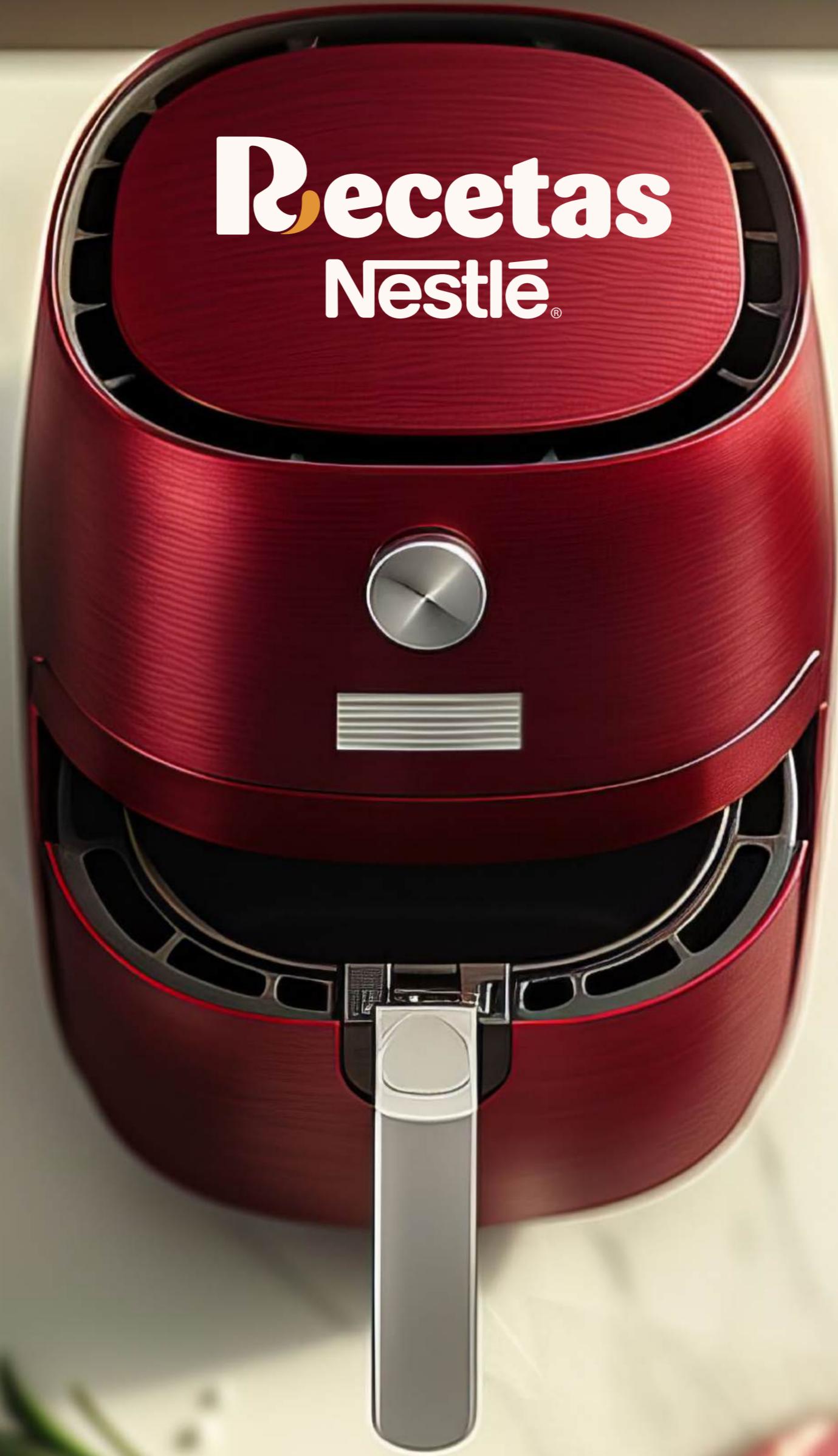
## Ingredientes

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de agua
- 1 cucharadita de jugo de lima
- (200g) 2 tazas de broccolini
- 1 cucharada de vinagre
- 4 cucharadas de salsa de soya
- **1 sobre de Sasonador Completo Naturisimo MAGGI®**

## ¡A cocinar!

- Precalentar la freidora de aire a 180°C durante 4-5 minutos
- En un tazón grande, cubre el broccolini con aceite de oliva
- Espolvorea el **Sasonador Completo Naturisimo MAGGI®** y mezcla para combinar
- Rocía la canasta de la freidora de aire con spray de aceite. Coloca el broccolini en la canasta de la freidora de aire, en una sola capa, cocina a 180°C durante 2 minutos, luego volteá y cocina durante otros 2-3 minutos
- Combina azúcar y agua caliente en un frasco con tapa a rosca, agita bien para disolver el azúcar. Añade los ingredientes restantes (jugo de lima, Mirin, salsa de soja y vinagre de arroz)





# ¿Sabes cómo lavar tu *Air fryer*?

## **Desmontar y lavar:**

Retira la cesta y la bandeja y lávalas a mano con agua tibia y detergente suave.

## **Limpiar interior y exterior:**

Usa un paño húmedo o esponja suave para limpiar el interior y exterior, evitando que el agua entre en las partes eléctricas.

## **Secar y mantener:**

Asegúrate de que todas las piezas estén secas antes de ensamblar.

(Recuerda realizar esta limpieza después de cada uso.)

# Pasta Gratina

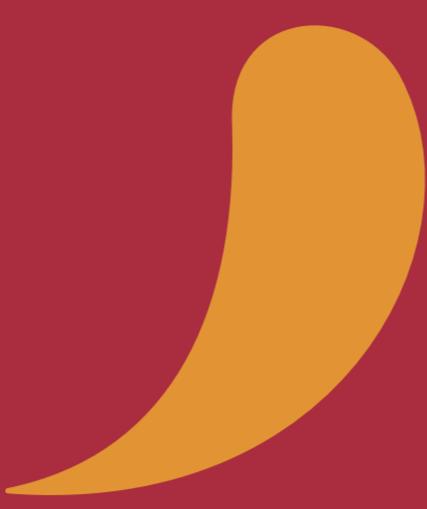
en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente



## Ingredientes

- 50 gramos de queso blanco
- 400 mililitros de agua
- 100 gramos de crema baja en grasa
- 1 **Cubito de Pollo MAGGI®**
- 125 gramos de pasta (macarrones o similar)

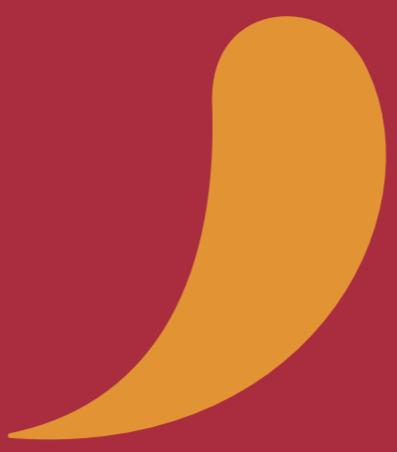
## ¡A cocinar!

- 1. Mezclar el **Cubito de Pollo MAGGI®** con agua y crema.
- 2. Verter la pasta y añadir la mezcla. Mezclar todo. Podés verter la pasta directamente en una fuente para horno adecuada dentro de la cesta de la airfryer.
- Cocinar el gratinado con Airfryer, durante 10 minutos a 200°C
- Mientras se cocina, rallar el queso. Añadir el queso rallado y cocinar otros 5 minutos a 200 °C.



# Gratinado de Patatas

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente



## Ingredientes

- 1 Cubito de Pollo MAGGI®
- (500g) 4 papas
- (125ml) ½ taza de agua
- (125ml) ½ taza de Crema de Leche Nestlé
- Pimienta negra al gusto

## ¡A cocinar!

- Pela las papas y córtalas en rodajas finas.
- Mezcla agua, crema y **Cubito de Pollo MAGGI®**
- Vierte el líquido sobre las papas y mezcla las papas. Vierte las papas en la canasta de la Airfryer.
- Cocina las papas en la Airfryer durante 20 minutos a 200°C



# Hongos Rellenos

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente



## Ingredientes

- 100 gramos de champiñones
- 1 1/2 unidades de cebollas rojas
- 80 gramos de queso (roquefort)
- 150 gramos de queso
- 19 gramos de queso, parmesano, rallado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 sobre de **Consomé de Pollo MAGGI®**

## ¡A cocinar!

- Limpia los champiñones y quita los tallos. Pica finamente los tallos.
- En un tazón de mezclar, combina los tallos de champiñón picados, queso crema, pan rallado, ajo picado, hierbas y el **Consomé de Pollo MAGGI®**. Mezcla hasta que esté bien combinado.
- Rellena cada tapa de champiñón con la mezcla y colócalas en la canasta de la freidora de aire. Rocía con un poco de aceite de oliva y sazona con sal y pimienta.
- Cocina a aproximadamente 180 °C durante 10-15 minutos, hasta que los champiñones estén tiernos y las partes superiores estén doradas.



# Estofado de Lentejas Vegetariano Mediterráneo

## en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente



## ¡A cocinar!

- 1. Limpia y corta todas las verduras en trozos pequeños.
- 2. Mezcla todos los ingredientes con el **Sasonador Completo Naturísimo MAGGI®**. Agrega aceite y mezcla.
- 3. Coloca todas las verduras en la canasta de la freidora de aire. Cocina durante 15 min a 200°C.

## Ingredientes

- (120g) 1 taza de calabacín
  - (50g) ¼ taza de cebolla roja
  - (130g) 1 tomate
  - (240g) lentejas (rojas o verdes)
  - 1 sobre **Sasonador Completo Naturísimo MAGGI®**
- (120g) 1 taza de pimiento amarillo
- Pimienta negra al gusto
- 1 cucharada de aceite vegetal o de oliva.



# Sandwich de pollo

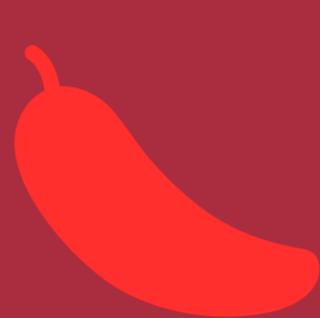
en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente

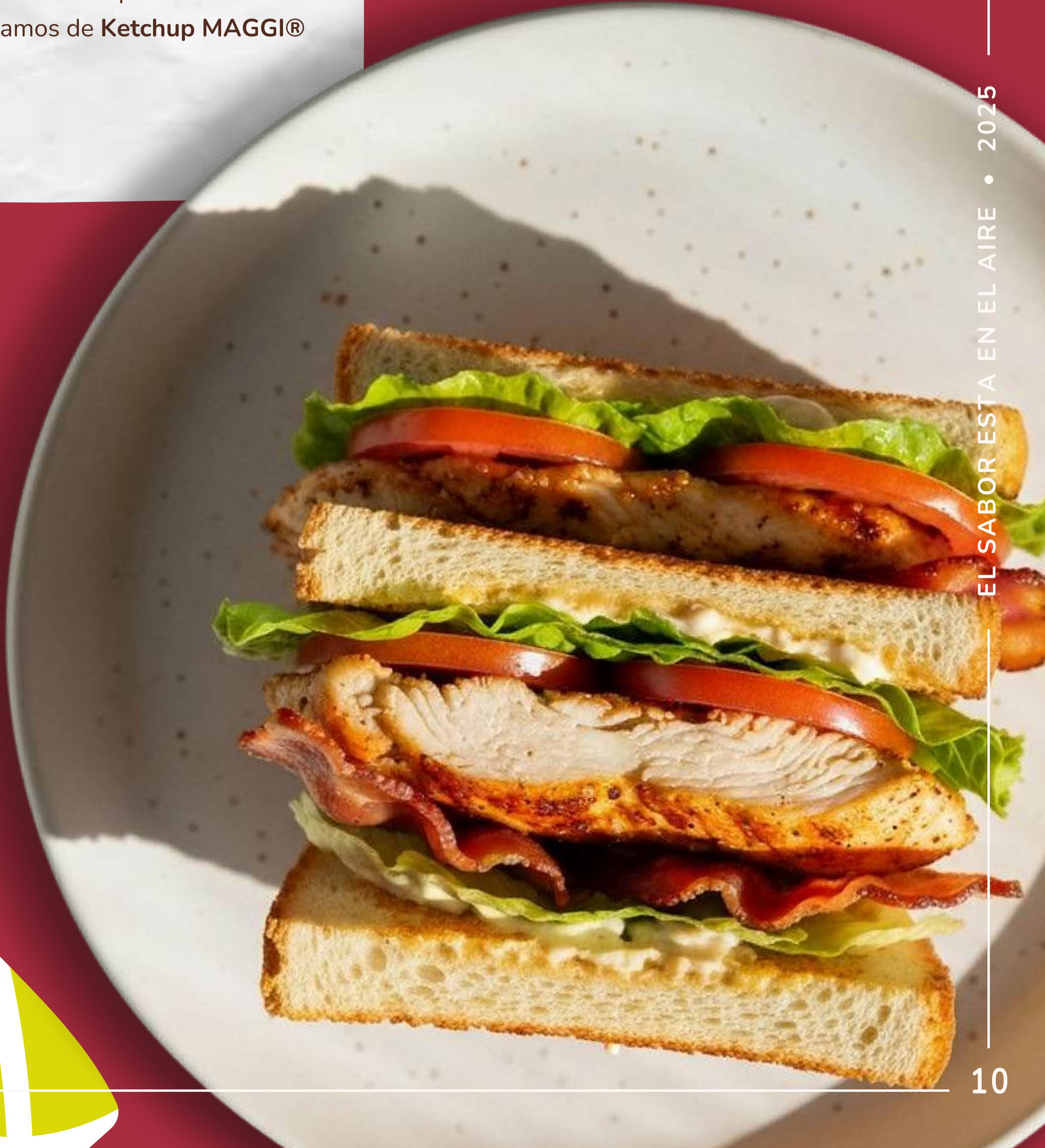


## Ingredientes

- 100 gramos de calabacín
- 100 gramos de pimiento rojo
- 50 gramos de cebolla roja
- 1 **Cubito de Pollo MAGGI®**
- 250 gramos de pechuga de pollo
- 4 rebanadas de pan
- 10 gramos de **Ketchup MAGGI®**

## ¡A cocinar!

- Cortar la pechuga de pollo en trozos pequeños. Limpiar y cortar todas las verduras en trozos del mismo tamaño.
- Mezclar todos los ingredientes frescos con **Cubito de Pollo MAGGI®** desmenuzado y aceite, en un recipiente.
- Verter todo en la cesta de la Airfryer y cocinar durante 15 minutos a 200 °C.
- Tostar el pan en la Airfryer a 200 °C durante 2 minutos. Untar una rebanada de pan con **Ketchup MAGGI®**



# Salteado de garbanzos y verduras

en Freidora de Aire



Tipo de plato:  
Principal



Temperatura:  
Caliente



## Ingredientes

- 120 gramos de calabacín
- 50 gramos de cebolla roja
- 130 gramos de tomate
- 1 lata de garbanzos
- 120 gramos de pimiento amarillo
- 1 cucharada de aceite
- 1 sobre **Sasonador Completo Naturísimo MAGGI®**

Naturísimo MAGGI®

## ¡A cocinar!

- Limpia y corta todas las verduras en trozos pequeños. Mezcla todos los ingredientes con el **Sasonador Completo Naturísimo MAGGI®** y añade aceite.
- Cocina a 200°C durante 15 min.

