


Recetas
Nestlé®

Festival
de Pastas





Hay platos que suenan a hogar y la pasta es uno de ellos. El agua que empieza a cantar, el perfume de la salsa, las voces que se acercan a la mesa. En cada casa, la pasta guarda tradiciones que viajan de mano en mano, de domingo en domingo, de receta en receta.

Une familias, amigos y tiempos distintos; entra en mesas largas y también en mesas pequeñas, en la bandeja del living o en el plato hondo que abraza después de un día largo.

Este **Festival de Pastas** reúne **14 recetas** para celebrar esos momentos que nos hacen sentir acompañados, para compartir y repetir sin mirar el reloj. Porque cuando cocinamos con cariño, lo sencillo se vuelve extraordinario.

 **y Yo Juntos es buenísimo**

Pasta con Camarones



Cantidad:
6 porciones



Tiempo:
45 minutos

Ingredientes

- (80 g.) 1 sobre de **Crema de Mariscos MAGGI®**
- (200 g.) 1 taza Pasta Larga o Linguine
- (1 L.) 4 tazas de agua o suficiente para la pasta
- (300 g.) 1 ¼ tazas de camarones limpios
- (314 g.) 1 lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (250 g.) 1 taza de agua
- (20 g.) 2 unidades dientes de ajo
- (70 g.) 1 unidad de cebolla
- (40 g.) 2 cucharadas de mantequilla
- (40 g.) 1 cucharada de aceite de oliva o al gusto
- (40 g.) 2 cucharas de queso parmesano rallado
- (2 g.) perejil al gusto
- Sal suficiente para la receta
- **Paprika MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto

¡A cocinar!

- Cocer la pasta en abundante agua con sal hasta que esté al dente.
- Sofreír cebolla y ajo picados en mantequilla, aceite de oliva, **Paprika y Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA**.
- Agregar los camarones y cocinar hasta que cambien de color.
- Incorporar la **Leche Evaporada IDEAL®** y cocinar por 2 minutos, agregar la **Crema de Mariscos MAGGI®** y cocinar por 5 minutos.
- Añadir la pasta escurrida y el queso parmesano.
- Mezclar bien y espolvorear con perejil picado.
- Servir caliente.



Ingredientes

- (64g.) 1 sobre de **Crema de Hongos MAGGI®**
- (150g.) ½ taza de agua
- 1 lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (400g.) 1 ¾ taza de rigatoni
- (250g.) 1 taza de champiñones frescos picados en láminas
- Aceite de oliva suficiente para la receta
- (100 g.) 4 unidades dientes de ajo
- (100g.) ¼ taza de cebolla blanca picada
- (125g.) ½ taza de queso parmesano rallado
- Sal al gusto (1 cda, para el agua de pasta)
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto

Rigatoni de Hongos



Cantidad:
6 porciones

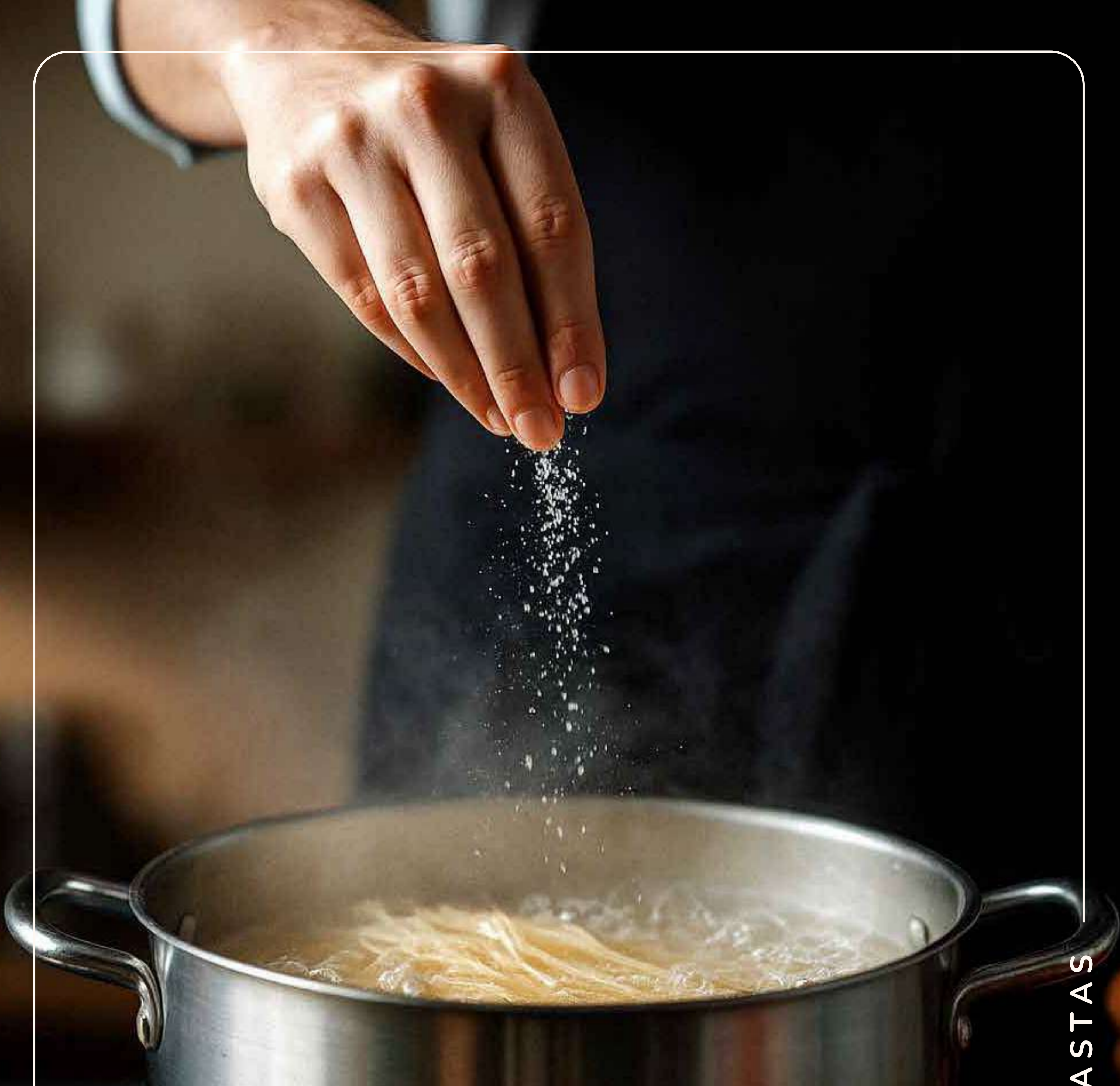


Tiempo:
45 minutos

¡A cocinar!

- Calentar una olla con abundante agua y agregar una cucharada de sal. Cocinar la pasta hasta que esté al dente. Colar y reservar.
- Calentar un sartén a fuego medio-bajo. Sofreír el ajo y la cebolla picados en aceite de oliva. Agregar los champiñones al sofrito y agregar sal y **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto, cocinar hasta que suelten su agua.
- Disolver la **Crema de Hongos MAGGI®** en una mezcla de agua y **Leche evaporada IDEAL®**, agregar a dilución en el sartén con el sofrito y revolver para integrar todo.
- Dejar que espese un poco e integrar la pasta previamente cocida. Revolver hasta que todo se incorpore de manera homogénea.
- Rectificar Sal y **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA**, rallar queso parmesano.
 - Servir caliente.





Tips

USA SUFICIENTE AGUA Y SAL

La regla de oro: **1 litro de agua por cada 100 g. de pasta.**

Y no temas a la sal: debe quedar "como agua de mar".

Esto no solo da sabor, sino que ayuda a que la pasta quede firme y no pegajosa.

Lasaña de Hongos



Cantidad:
6 porciones



Tiempo:
45 minutos

Ingredientes

- (65g.) 1 sobre de **Crema de Hongos MAGGI®**
- (310g.) 1 lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (250ml.) 1 taza de agua para la dilución
- 8 uds de láminas de pasta
- (354g.) 1 $\frac{3}{4}$ tazas queso mozzarella
- (250 gr.) 2 uds cebolla blanca mediana
- (70 gr.) 4 uds. dientes de ajo
- (200g.) 1 ud. pimiento rojo mediano
- (300 gr.) 1 $\frac{1}{4}$ tazas hongos
- (150 gr.) $\frac{3}{4}$ taza espinaca
- Aceite de oliva suficiente para la receta
- Sal al gusto
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- Agua suficiente para la preparación de la pasta



¡A cocinar!

- Disolver el contenido de la **Crema de Hongos MAGGI®**, con el agua y la **Leche Evaporada IDEAL®**.
- Picar cebolla, ajo, hongos, pimiento rojo y espinaca, todo finamente.
- Calentar un sartén a fuego medio. Agregar el aceite y sofreír cebolla, ajo, pimiento rojo y espinaca. Sofreír hasta que se doren los vegetales o unos 10 minutos aproximadamente. Condimentar con sal y **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al final del saltado.
- Agregar la dilución de la **Crema de Hongos MAGGI®** al sofrito y bajar la temperatura de la estufa al mínimo. Revolver hasta que espese o por unos 7 a 8 minutos y rectificar sal y pimienta. Retirar del calor.
- Reserva una pequeña parte para el montaje antes de gratinar.
- Hervir agua suficiente en una olla y agregar sal, cuando llegue a ebullición apagar el agua. Pasar las láminas de lasaña por el agua caliente solo para hidratarlas.
- Colocar en un recipiente apto para horno una capa de salsa, lámina de lasaña hidratada, salsa nuevamente y queso mozzarella, sucesivamente hasta llegar a 2 capas. Finalizar con una capa de queso.
- Hornear por 25 minutos a 170°C, aumentar a 180°C por 5 minutos solo para gratinar.
- Dejar reposar y luego servir caliente.



Ingredientes

- 1 Sobre de **Crema de Brócoli MAGGI®**
- (310g.) 1 lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (250g.) 1 taza de agua para la dilución de la crema
- (300 g.) 2 pechugas de pollo medianas cocidas y desmenuzadas
- Sal al gusto
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- **Paprika MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- (50g.) 4 dientes de ajo
- (150g.) 1 ud. de cebolla
- (150g.) ½ taza de brócoli
- (200g.) ¾ taza de queso ricota
- 8 láminas de lasaña
- (250g.) 1 taza de queso mozzarella

Rollos de Lasaña



Cantidad:
6 porciones



Tiempo:
45 minutos

¡A cocinar!

- Colocar una olla en la estufa con agua necesaria para hervir 2 pechugas de pollo a fuego medio. Agregar sal, **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** y **Paprika MAGGI® DE LA HUERTA**.
- Cocer por 40 min o hasta que el pollo al pincharlo con un tenedor se sienta firme. Dejar refrescar el pollo para luego deshebrar.
- Picar cebolla en cubos pequeños, ajo fino y brócoli picado más pequeño. Colocar un sartén a fuego medio dejar calentar, agregar aceite y sofreír la cebolla, ajo y brócoli.
- Disolver el contenido de la **Crema de Brócoli MAGGI®**, con el agua y la **Leche Evaporada IDEAL®**. Agregar la mezcla al sofrito y revolver hasta llegar al espesor deseado.
- Agregar el pollo desmenuzado y revolver hasta integrar bien.
- Sacar la mezcla del sartén y colocarla en un recipiente fresco e incorporar el queso ricota.
- Hervir nuevamente agua con una cucharada de sal para cocer las láminas de lasaña, colocarlas máximo de 2 en 2 para que no se peguen. Dejarlas en agua a temperatura ambiente para que no se resequen.
- Colocar la mezcla disuelta de **Crema de Brócoli MAGGI®** en la base del molde para horno.
- Extender las laminas de lasaña para agregar la mezcla previamente realizada, colocar la mezcla en ¾ partes de la lamina y luego enrollar. Colocar de una en una en el molde para horno.
- Bañar con lo que quedó de la dilución de la crema de brócoli y gratinar con queso mozzarella.
- Servir las porciones.



Tips

COCINA AL DENTE

El secreto del al dente está en **probarla uno o dos minutos antes del tiempo del empaque**. Debe tener una ligera resistencia al morderla, sin estar dura. Así mantiene su textura ideal y no se pasa al mezclarla con la salsa.

Mac and Cheese con Camarones



Cantidad:
6 porciones



Tiempo:
45 minutos

Ingredientes

- 1 $\frac{3}{4}$ taza de macarrones
- 1 $\frac{1}{2}$ taza de camarones limpios
- (200 g.) $\frac{3}{4}$ taza de queso cheddar
- (80 g.) 1 sobre de **Crema de Mariscos MAGGI®**
- (314 g.) 1 lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- Queso mozzarella al gusto
- (40 g.) 2 cucharadas de mantequilla
- (40 g.) 1 cucharada de aceite de oliva o al gusto
- (2 g.) perejil al gusto
- 1 cebolla
- Ajo En Trocitos **MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- Sal suficiente para la receta
- **Paprika MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- **Sal De Ajo MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto

¡A cocinar!

- Cocinar la pasta en agua con sal hasta que esté al dente. Colar y reservar.
- Condimentar los camarones con **Sal De Ajo, Paprika, Pimienta y Ajo En Trocitos MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto y revolver.
- Sofreír la cebolla en el aceite y mantequilla. Agregar **Ajo En Trocitos MAGGI® DE LA HUERTA**.
- Agregar camarones hasta cocinar.
- En otra olla colocar la **Leche Evaporada IDEAL®**, la **Crema de Mariscos MAGGI®**, y agregar los camarones sofritos.
- Agregar la pasta ya cocinada, una parte del queso cheddar y revolver hasta que se derrita bien el queso.
- Llevar mezcla a un envase de vidrio (resistente al horno). Colocarle encima queso mozzarella rallado y más queso cheddar al gusto.
- Gratinar el queso en el horno a 180°C por 10 min.
- Decorar con un poco de perejil, servir y disfrutar.



Ingredientes

- 64g.) 1 sobre de **Crema de Pollo MAGGI®**
- (200g.) ¾ taza **Leche Evaporada IDEAL®**
- (400g.) 1 paquete de pasta larga al gusto
- 4 milanesas de pollo
- (200g.) 5 uds. de pan para hacer pan rallado
- Harina suficiente para cubrir el empanizado
- 2 huevos
- Aceite al gusto
- 1 cda. de mantequilla
- 1 taza de tomates cherry
- 1 cebolla
- **Ajo En Trocitos MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- ¼ taza cebollina
- ½ taza pimentón verde
- (175g.) ¾ taza de queso mozzarella rallado
- (125g.) ½ taza de queso parmesano rallado
- **Paprika MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- Sal al gusto
- Cilantro al gusto

Pasta con Pollo a la Milanesa



Cantidad:
6 porciones



Tiempo:
45 minutos

¡A cocinar!

- Precalentar a 180°C, hornear las rebanadas de pan hasta que estén tostadas, dejarlas enfriar y luego molerlas hasta que queden bien trituradas.
- Batir 2 huevos con una pizca de sal, con ayuda de papel de horno envolvemos las pechugas, con un rodillo o un mazo de cocina machamos las pechugas solo para hacer las pechugas de pollo más delgada y uniformes.
- Condimentar las pechugas con sal, **Paprika y Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA**, poner la harina y los huevos batidos en recipientes separados igual que el pan rallado. Pasar las pechugas primero por harina, luego en huevo y finalizamos con pan rallado.
- Llevar las pechugas empanizadas a la air fryer a 170°C por 20 minutos.
- En un sartén profundo, sofreír en aceite y mantequilla, los tomates cherry, cebolla, **Ajo En Trocitos MAGGI® DE LA HUERTA**, cebollina y pimentón verde.
 - Agregar la **Leche Evaporada IDEAL®**, la **Crema de Pollo MAGGI®** y queso mozzarella.
 - Añadir la pasta larga ya cocinada al dente y mezclar bien con la salsa.
 - Al momento de servir, colocar queso parmesano rallado y cilantro al gusto.



Tips

GUARDA UN POCO DEL AGUA DE COCCIÓN

Antes de colar, **guarda una taza del agua de la pasta.**

Ese agua con almidón, es oro líquido: sirve para **dar brillo** a la salsa cuando la mezcles con la pasta.

MEZCLA LA PASTA CON LA SALSA EN EL SARTÉN, NO EN EL PLATO

Cuela la pasta y **llévala directo a la sartén con la salsa caliente.**

Deja que se cocine 1 o 2 minutos más mientras absorbe los sabores y la textura se vuelve cremosa y uniforme.

Pasta al Limón

con Espárragos y Pollo



Cantidad:
6 porciones



Tiempo:
45 minutos

Ingredientes

- (200 g.) 2 tazas de pasta larga (tagliatelle o linguini)
- Agua suficiente para cocinar la pasta
- (200 g.) 1 taza de espárragos verdes
- (15 g.) 1 cucharada de jugo de limón fresco
- (66 g.) 1 sobre de **Crema de Espárragos MAGGI®**
- (471 g.) 1 ½ lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (250 g.) 1 taza de agua
- (60 g.) ½ unidad cebolla morada
- (10 g.) 3 unidades de dientes de ajo
- (5 g.) 1 cucharadita de ralladura de limón
- (20 g.) 1 cucharadita de mantequilla
- (30 g.) 1 cucharada colmada de queso parmesano rallado
- Sal al gusto
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto.

¡A cocinar!

- Disolver el contenido de la **Crema de Espárragos MAGGI®**, con el agua y la **Leche Evaporada IDEAL®**.
- Cortar los espárragos en trozos y blanquear en agua hirviendo por 2-3 minutos. Cortar cebollas y ajos en cubos pequeños.
- Derretir la mantequilla en una sartén, agregar la ralladura de limón y los espárragos, cebolla y ajo. Saltear.
- Añadir la crema para diluir con la **Leche Evaporada IDEAL®**, jugo de limón, sal, **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** y cocinar 2 minutos.
- Incorporar la pasta escurrida, añadir parmesano y mezclar. Agregar un poco de agua de cocción si es necesario.
- Servir caliente con más queso.



Ingredientes

- (65g.) 1 sobre de **Crema de Espinaca MAGGI®**
- (150g.) ½ taza de agua
- ½ lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (250g.) 1 taza de pasta tipo fusili
- (100g.) ¼ taza de repollo verde, finamente picado
- (100g.) ¼ taza de zucchini, cortado en láminas finas o tiras
- 2 tallos de cebollina, picado por separado lo verde de lo blanco
- (5ml.) 1 cucharadita de jugo de limón (opcional)
- Aceite de oliva suficiente para la receta o al gusto
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** y sal al gusto



Ensalada de Pasta Verde



Cantidad:
6 porciones



Tiempo:
45 minutos

¡A cocinar!

- Calentar agua en una olla a fuego alto y agregar una cucharada de sal. Cocinar los fusili hasta que esté al dente. Escurrir y dejar enfriar.
- Lavar y escurrir el repollo, el zucchini y las cebollinas. Picar finamente en tiras el repollo, en cubos medianos el zucchini y separa la parte blanca de la verde en la cebollina picar fino.
- Calentar un sartén a fuego bajo y agregar aceite de oliva suficiente, saltear todos los vegetales antes picados. Hasta que el zucchini cambie de color o durante unos 7 a 10 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Disolver el sobre de **Crema de Espinaca MAGGI®**, en agua y la media lata de **Leche Evaporada IDEAL®**. Llevar la mezcla a una olla pequeña y calentar a fuego bajo para espesarla. Cuando llegue al espesor deseado retirar en un recipiente y dejar enfriar.
 - Mezclar la pasta cocida con el repollo, el zucchini y las cebollinas. Agregar la Crema de Espinaca ya hecha aderezo. Y mezclar bien todo.
 - Refrigerar por 15 minutos antes de servir, o servir a temperatura ambiente.



Tips

ELIGE UNA BUENA PASTA

Al comprar, busca una pasta de **color amarillo pálido, opaca y con textura rugosa**. Eso indica que está hecha con **trigo duro y secada lentamente**, lo que ayuda a que absorba mejor la salsa y mantenga su forma.

Las muy brillantes o lisas suelen ser de menor calidad y no se adhieren tan bien.

Gnocchi con Tomates Confitados



Cantidad:
6 porciones



Tiempo:
45 minutos

Ingredientes

- (76g.) 1 sobre de **Crema de Tomate MAGGI®**
- (310g.) 1 lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (375g.) 1 ½ taza de agua
- (60ml.) ¼ taza de aceite de oliva
- (200 g.) ¾ tazas de tomates cherry cortados a la mitad
- 2 dientes de ajo cortados en láminas
- (200g.) 1 cebolla mediana cortada finamente
- **Paprika MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto.
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto.
- Sal al gusto
- Comino al gusto
- Suficiente agua para cocinar los gnocchis
- (400g.) 1 paquete gnocchis
- Queso de preferencia: parmesano o mozzarella
- Albahaca al gusto

¡A cocinar!

- Disolver el contenido de la **Crema de Tomate MAGGI®**, con el agua y la **Leche Evaporada IDEAL®**.
- Poner un sartén a fuego bajo. Agregar el aceite, los tomates cherry, el ajo, la cebolla, la **Paprika MAGGI® DE LA HUERTA**, la **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA**, la sal y el comino.
- Cocinar por unos 10-15 minutos, o hasta que la piel de los tomates se desprenda. Agregar la crema disuelta, y cocinar revolviendo constantemente hasta que espese, aproximadamente 7-8 minutos.
- Poner una olla con agua a fuego alto, añadir sal, esperar hasta que hierva y añadir los gnocchis. Sabrás que están listos, porque empezarán a flotar.
- Colar los gnocchis e incorporarlos al sartén con la crema y mezclarlos bien con la salsa. Si quieres una salsa más diluida, puedes añadir un poco más de agua.
- Servir con tu queso preferido y albahaca.



Ingredientes

- (64g.) 1 sobre de **Crema de Tomate MAGGI®**
- (180ml.) ½ taza de agua
- (314ml.) 1 lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (6-8 tubos) de canelones
- (250g.) 1 lb de carne molida de res
- 1 unidad de cebolla picada
- 1 diente de ajo
- (125g.) ½ taza de queso rallado
- Aceite necesario para la receta
- Orégano al gusto
- Sal y **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto

Canelones con Carne Molida



Cantidad:
3 porciones



Tiempo:
45 minutos

¡A cocinar!

- Calentar un sartén a fuego medio/alto. Sofreír con una cantidad necesaria de aceite de oliva la cebolla y el ajo picados.
- Agregar la carne molida, mezclar con el sofrito. Cocinar hasta que la carne se integre con el sofrito y tenga un color opaco y dorado del sartén. Disminuir el calor del sartén al mínimo.
- Disolver el contenido del sobre de **Crema de Tomate MAGGI®** en el agua y la **Leche Evaporada IDEAL®** agregar a la carne y revolver hasta llegar al espesor deseado. Retirar del fuego.
- Rellenar los canelones con la mezcla de carne. Poner en una cacerola para horno o molde, bañar con parte de la mezcla restante si la hay. Y al final hacer una capa de queso mozzarella.
 - Hornear a 180 °C (350 °F) durante 15-25 minutos.
 - Servir caliente.



Tips

USA QUESO AL FINAL

El queso, sobre todo el parmesano o pecorino, **espesa y da sabor**, pero si lo agregas demasiado pronto puede cortar la salsa. Añádelo **fuera del fuego**, justo antes de servir, para mantener la textura cremosa perfecta.

Canelones rellenos de Espárragos



Cantidad:
4 porciones



Tiempo:
50 minutos

Ingredientes

- (150 g.) de pasta canelones grande
- (1.5 L.) Agua suficiente para la cocción
- (125 g.) ½ taza de queso crema
- (66 g.) 1 sobre de **Crema De Espárragos MAGGI®**
- (629 g.) 2 unidades lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (250 g.) 1 taza de agua para la dilución
- (50 g.) Queso rallado de su preferencia al gusto
- (200 g.) 1 taza de espárragos frescos, picados
- (80 g.) ¼ taza de cebolla, picada fina
- Sal al gusto
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- **Ajo En Trocitos MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- **Paprika MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto

¡A cocinar!

- Calentar agua en una olla esperar que hierva y verter la pasta. Cocinar hasta que esté caliente.
- Saltear los espárragos picados, cebollas y **Ajo En Trocitos MAGGI® DE LA HUERTA** en un sartén a fuego medio por 6 minutos o hasta que los vegetales cambien de tonalidad, durante esto agregar **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA**, **Paprika MAGGI® DE LA HUERTA** y sal al gusto. Retirar del fuego.
- Disolver el sobre de **Crema de Espárragos MAGGI®** en 1 taza de agua. Luego verter **Leche Evaporada IDEAL®** en la sartén donde se sofrió. Mezclar hasta que espese y retirar del fuego.
- Mezclar en un recipiente queso crema, sofrito de espárragos y Crema de Espárragos ya espesada, con un toque de queso rallado al gusto.
- Rellenar los canelones previamente cocidos. Colocar en una fuente para horno y cubrir con queso rallado.
- Hornear a 180 °C (350 °F) por 15 minutos.
- Servir caliente.

Ingredientes

- (200 g.) 7 oz de pasta corta (penne o fusilli)
- Agua suficiente para cocinar la pasta.
- (300 g.) 2uds. de pechuga de pollo a la plancha
- 3 rebanadas de pan molde
- (30 g.) ¼ taza de queso parmesano rallado
- **Paprika MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto
- (32 g.) ½ sobre de **Crema de Pollo MAGGI®**
- (150 ml.) ½ taza de agua caliente
- (150 ml.) ½ taza de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (100 g.) 3.5 oz. de lechuga romana picada
- (60 g.) ½ cebolla morada
- (100g.) 8 uds. de tomates cherry
- Aceite de oliva necesario para toda la receta
- Sal al gusto

Ensalada de Pasta Estilo César



Cantidad:
3 porciones



Tiempo:
30 minutos

¡A cocinar!

- Calentar en una olla pequeña el agua y **Leche Evaporada IDEAL®**, luego agregar la mitad del contenido del sobre de **Crema de Pollo MAGGI®** revolviendo hasta obtener un espesor deseado. Dejar enfriar completamente.
- Cocinar la pasta en agua con sal hasta que esté al dente. Escurrir y dejar enfriar.
- Cortar las rebanadas de pan molde en cubos, sazonar con necesario aceite de oliva, sal, pimienta y paprika, hornear por 5 minutos a 170°C.
- Condimentar las pechugas de pollo con **Paprika MAGGI® DE LA HUERTA**, sal y **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** calentar un sartén a fuego medio. Cocinar de ambos lados la pechuga hasta que dore, esto puede tomar entre a 5 u 8 minutos por lado.
- Cortar la pechuga de pollo cocida en tiras delgadas.
- Cortar los tomates cherry en mitades y la cebolla en cubos pequeños.
- En un tazón grande, mezclar la pasta cocida con la lechuga romana picada, el pollo en tiras, los tomates, cebolla picada y la crema de pollo ya fría.
- Añadir el queso parmesano rallado, sal y pimienta al gusto.
- Justo antes de servir, agregar los croutones para conservar su textura crujiente.
- Servir frío como entrada o plato principal.





Tips

AGREGA FRESCURA

Un toque de **hierbas frescas** al final, **realza el sabor** y equilibra la grasa o acidez de la salsa. No las cocines demasiado o perderán aroma.

UN BUEN ACEITE DE OLIVA HACE LA DIFERENCIA

Un chorrito de **aceite de oliva extra virgen justo al servir** eleva cualquier plato. Aporta brillo, aroma y ese acabado suave que hace que todo parezca más gourmet.

Lasaña de Pollo y Espinaca



Cantidad:
3 porciones



Tiempo:
50 minutos

Ingredientes

- (64g.) 1 sobre de **Crema de Espinaca MAGGI®**
- (314ml.) 1 lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (250ml.) 1 taza de agua
- 6 unidades láminas de lasaña precocida
- (250g.) 2 uds. aprox. de pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- (150g.) ½ taza de espinaca fresca o congelada
- (300g.) 1 ½ taza de queso rallado
- 1 ud. de cebolla picada en cubos pequeños
- 4 dientes de ajo picado fino
- Aceite de oliva suficiente para la receta
- Sal, **Paprika MAGGI® DE LA HUERTA**, **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** y nuez moscada al gusto

¡A cocinar!

- Picar la espinaca, el ajo y la cebolla.
- Calentar una sartén a fuego medio luego agregar la espinaca picada, el ajo y la cebolla, saltear hasta que el color de la espinaca cambie a verde más oscuro o alrededor de unos 8 a 10 minutos.
- Mezclar el pollo desmenuzado con el sofrito que se encuentra en el sartén. Mezclar bien y bajar el fuego al mínimo.
- Disolver el sobre de **Crema de Espinaca MAGGI®** en una taza de agua, luego agregar la mezcla al sartén en fuego bajo revolver bien y agregar la lata de **Leche Evaporada IDEAL®**. Apagar el fuego cuando la mezcla empiece a espesar levemente.
- Armar la lasaña alternando capas de láminas de pasta, la mezcla de pollo y espinaca, y queso rallado en un molde apto para horno. Terminar con una capa de queso mozzarella para gratinar.
- Hornear a 170°C durante 25-30 minutos y aumentar a 185°C para gratinar.
- Dejar reposar unos minutos y servir aun caliente.



Ingredientes

- (64g.) 1 sobre de **Crema de Brócoli MAGGI®**
- (314g.) 1 lata de **Leche Evaporada IDEAL®**
- (500g.) 2 tazas de pasta tipo lacitos
- (250g.) 1 taza de brócoli picado pequeño
- (125g.) ½ taza de cebolla picada en cubos pequeños
- (20g.) 4 dientes de ajo
- (60g.) 3 cucharadas de aceite de oliva (sofrito)
- (75g.) queso parmesano rallado al gusto
- Sal
- **Pimienta Negra Molida MAGGI® DE LA HUERTA** al gusto

Lacitos con Brócoli



Cantidad:
5 porciones



Tiempo:
40 minutos

¡A cocinar!

- Cocinar el brócoli en agua hirviendo con sal durante 5 minutos. Escurrir.
- Procesar el brócoli con la crema de leche y el contenido del sobre de **Crema de Brócoli MAGGI®** hasta obtener una mezcla homogénea.
- Cocinar la pasta en abundante agua con sal hasta que esté al dente.
- En un sartén sofreír la cebolla, ajo y brócoli con el aceite de oliva y sal al gusto.
- Agregar la salsa de brócoli al sartén y cocinar por unos minutos hasta que espese ligeramente.
- Incorporar la pasta escurrida y mezclar bien.
- Añadir el queso parmesano, sazonar al gusto y servir caliente.

