

¿Qué voy a cocinar hoy?

Recetas **RENDIDORAS** con carne molida



Recetas rendidoras con carne molida



Albóndigas CON CHIPOTLE

🕒 45 minutos 🍴 4 porciones

- 800 g de carne de res, molida
- ½ taza de pan molido
- 1 huevo
- 1 calabaza, rallada
- 1 cucharada de sal con cebolla, en polvo
- 2 cucharadas de aceite vegetal

- 8 jitomates
- 1 ½ tazas de agua
- 1 chile chipotle, adobado
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®

1 Mezcla la carne con el pan molido, el huevo, la calabaza y la sal con cebolla, toma pequeñas porciones y forma las albóndigas. Calienta el aceite y fríelas.

2 Licúa los jitomates, el agua, el chile chipotle y el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®. Cuela y calienta unos minutos.

3 Agrega las albóndigas y cocina por 10 minutos. Ofrece.



Calabacitas RELLENAS de carne

30 minutos 4 porciones

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ cebolla, picada finamente
- 500 kg de carne de res, molida
- ¼ pieza de col, fileteada
- 2 zanahorias, peladas y ralladas
- 1 taza de germen de trigo
- 4 cucharadas de Salsa de Soya MAGGI®
- 8 calabazas, cocidas y ahuecadas

SALSA

- 3 jitomates
- ¼ de pieza de cebolla
- 2 tazas de agua
- ½ cucharadita de ajo, picado
- 2 chiles morita, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®

1 Calienta en una sartén el aceite y fríe la cebolla hasta que cambie ligeramente de color, agrega la carne, la col, las zanahorias, el germen de trigo y la Salsa de Soya MAGGI®, mezcla y cocina por 5 minutos. Rellena las calabazas y reserva.

2 Para la salsa, licúa los jitomates, la cebolla, el agua, el ajo, los chiles y el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®. Calienta la salsa durante 5 minutos o hasta que comience a hervir.

3 Sirve las calabacitas y baña con la salsa.





Chile ancho DE CARNE con plátano

45 minutos 5 piezas

- 2 cucharadas de aceite vegetal
 - ¼ pieza de cebolla, picada finamente
 - 1 diente de ajo, picado finamente
 - 350 g de carne de res, molida
 - 2 jitomates, cortados en cubos
 - ½ plátano macho, cortado en cubos
 - 1 taza de frijoles negros, enteros
 - ½ cucharadita de pimienta negra, molida
 - ¼ cucharadita de comino, molido
 - 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
 - ½ cucharadita de sal con ajo, en polvo
 - 2 tazas de agua
 - 100 g de piloncillo, rallado
 - ¼ taza de vinagre de manzana
 - 5 piezas de chile ancho, sin semillas
 - 1 paquete de queso Oaxaca, deslactosado y deshebrado (200 g)
- SALSA**
- 6 jitomates, fritos
 - ½ cebolla, mediana y frita
 - 2 dientes de ajo, fritos
 - 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
 - ½ cucharadita de sal con cebolla, en polvo
 - 1 ½ tazas de agua
 - 1 taza de plátano macho, cortado en rodajas y frito
 - 1 envase de Media Crema NESTLÉ® Deslactosada, refrigerada (190 g)

1 Calienta 2 cucharadas de aceite, fríe ¼ pieza de cebolla picada y 1 diente de ajo hasta que cambien de color, agrega la carne, 2 jitomates cortados en cubos, ½ plátano cortado en cubos, los frijoles, la pimienta, el comino, 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, la sal con ajo y cocina por 8 minutos.

2 Calienta 2 tazas de agua con el piloncillo y el vinagre hasta que hierva, remoja los chiles por 10 minutos; escúrrelos. Rellénalos con la preparación de carne y el queso Oaxaca, caliéntalos en el microondas por 3 minutos para que gratine el queso.

3 Para la salsa, licúa 6 jitomates fritos con ½ cebolla frita, 2 dientes de ajo, 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, la sal con cebolla, 1 ½ tazas de agua y calienta hasta que espese. Sirve los chiles con la salsa y decora con las rodajas de plátano y la Media Crema NESTLÉ® Deslactosada. Ofrece.



Pasta CREMOSA CON albóndigas

35 minutos 4 porciones

- 400 g de carne de res, molida
- 1 cucharadita de sal con cebolla, en polvo
- 300 g de tocino, frito y picado finamente
- 1 huevo, ligeramente batido
- ¼ cucharadita de comino, molido
- 2 cucharadas de cebolla, picada finamente
- 3 cucharadas de pan molido
- 2 cucharadas de aceite vegetal

SALSA

- 1 ½ tazas de puré de tomate, natural
- ¾ taza de agua
- 1 cucharadita de sal con ajo, en polvo
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 1 chile chipotle, adobado
- 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® (360 g)
- 1 paquete de pasta tipo pluma (200 g)
- 3 ramas de perejil, desinfectado y picado finamente

1 Para las albóndigas, mezcla la carne, la sal con cebolla, el tocino, el huevo, el comino, la cebolla y el pan molido. Forma bolitas con la carne y fríelas en el aceite caliente hasta que doren ligeramente.

2 Para la salsa, licúa el puré de tomate con el agua, la sal con ajo, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, el chile chipotle y la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®. Calienta lo que licuaste hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue. Agrega la pasta cocida y escurrida, las albóndigas y calienta por 2 minutos más.

3 Sirve y decora con el perejil. Ofrece.



CONS-MATE

Picadillo

 35 minutos  4 porciones

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ¼ pieza de cebolla, picada finamente
- 800 g carne de res, molida
- 5 jitomates, cortados en cuartos
- 1 diente de ajo
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 2 piezas de chile chipotle, adobados
- 2 papas, medianas, cocidas y cortadas en cubos
- 2 zanahorias, cocidas y cortadas en cubos
- ½ taza de chícharos, cocidos
- 3 hojas de laurel

1 Calienta el aceite, fríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega la carne y cocina por 5 minutos moviendo ocasionalmente.

2 Licúa los jitomates con el ajo, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE® y los chiles; vierte sobre la carne, tapa y cocina hasta que espese ligeramente.

3 Agrega las papas, las zanahorias, los chícharos y el laurel; cocina por 5 minutos más y ofrece.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®
Paulina Espinosa
Yamel Barrera
Fernanda González
Paulina Moneda
Olivia Urdiales

Dirección Editorial y Diseño:

Fernanda González

Contenidos Editoriales:

Fernanda González
Mariana Ortega
Jonathan Núñez

Diseño e Ilustración:

Fernanda González
Fátima Lombera

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Chef Mariana Ortega
Chef Jonathan Núñez
Sub chef Miguel Martínez
Sub chef Ángeles Medina
Sub chef Gabriel Rodríguez
Sub chef Abraham Gómez
Becario: Noé Medina

Estilismo de Alimentos:

Becky Treves Studio

Fotografía:

Alex Vera

Publicado y editado por:**Marcas Nestlé S.A. de C.V.**

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301,
PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo,
C.P. 11520, Ciudad de México.

CONSOMATE®, MAGGI®, Media Crema NESTLÉ®,
CARNATION® CLAVEL® y sus diseños son
marcas registradas, utilizadas bajo la licencia de
su titular, Sociéte des Produits NESTLÉ, S.A.,
Case Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

Recetas
Nestlé®
.com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

