

¿Qué voy a cocinar hoy?

# Arma **TU CARNITA** asada

Arma tu Carnita Asada

Recetas  
Nestlé





# Alcachofas ASADAS



 38 minutos

 6 porciones

- 1 Cabeza de Ajo
- 3 Cucharadas de Aceite de oliva
- 2 Cucharadas de Jugo MAGGI®
- 3 Cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 1 Envase de Media Crema NESTLÉ®
- 1/2 Cucharada de Sal de grano
- 3/4 Cucharada de Pimienta negra molida
- 12 Alcachofas limpias y cocidas

**1** Prepara tu asador a fuego medio directo (350 °F a 450 °F / 175 °C a 232 °C).

**2** Corta la cabeza de ajo de un extremo, añade 1 cucharada de aceite de oliva, 1 cucharada de Jugo MAGGI®, 1 cucharada de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, envuelve en papel aluminio y colócala en el asador a fuego medio indirecto de 20 a 25 minutos. Licúa los dientes de ajo con la Media Crema NESTLÉ®, ¼ cucharada de sal y ¼ cucharada de pimienta.

**3** Corta las alcachofas por la mitad del tallo a la punta, báñalas con el aceite restante, agrega 1 cucharada de Jugo MAGGI®, 2 cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, la sal y la pimienta restantes. Ásalas por ambos lados a fuego medio directo con la tapa cerrada de 8 a 12 minutos. Sirve caliente con el dip y ofrece.



## Elotes ASADOS



 45 minutos

 6 porciones

- 2 Cucharadas de Aceite de maíz
- 3 Cucharadas de Jugo MAGGI®
- 3 Cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 3 Limones su jugo
- 6 Elotes blancos con hojas
- 6 Palitos de madera para elotes
- 1 Taza de Mayonesa
- 1/2 Taza de Queso cotija rallado
- 3 Cucharadas de chile piquín molido
- 8 Hojas de Epazote desinfectado y picado finamente

**1** Prepara tu asador a fuego medio directo (350 °F a 450 °F / 175 °C a 232 °C).

**2** Mezcla el aceite con el Jugo MAGGI®, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL® y el jugo de limón.

**3** Abre los elotes sin retirar las hojas por completo, úntalos con un poco de la mezcla de Jugo MAGGI®, envuélvelos con las hojas y colócalos en el asador a fuego medio directo por 25 minutos; muévelos ocasionalmente para evitar que se quemen.

**4** Retira las hojas, agrégales un poco más de la mezcla de Jugo MAGGI® y ásalos por 3 minutos más, volteándolos ocasionalmente. Coloca un palito de madera a cada elote, úntalos con un poco de mayonesa y decora con el queso, el chile piquín y el epazote. Ofrece.





## Piña CON CANELA al asador

- 1/2 Taza de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 1/4 Taza de Salsa de Soya MAGGI®
- 1 Piña miel sin cáscara
- 120 Gramos Canela molida
- 1 Taza de Azúcar mascabado
- 1/2 Taza de Canela molida

 105 minutos

 10 porciones

**1** Prepara tu asador a fuego medio indirecto (350 °F a 450 °F/175 °C a 232 °C). Mezcla en un refractario la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL® con la Salsa de Soya MAGGI®.

**2** Con ayuda de un cuchillo, realiza algunos cortes sobre la piña y marina por 1 hora con la mezcla anterior. Cada 15 minutos gira la piña para que cada uno de los lados permanezca en la marinada.

**3** Mezcla el azúcar con la canela y reserva. Asa la piña a fuego medio indirecto con la marinada por 1 hora, girándola ocasionalmente. Retira del asador y cúbreala con el azúcar y la canela, asa por 30 minutos más a fuego medio indirecto, girándola ocasionalmente. Retira del asador y ofrece.







## Sopes CON CARNE asada



49 minutos

6 porciones

- 2 Cucharadas Manteca de cerdo para la masa
- 2 Cucharadas Manteca de cerdo para la masa
- 300 Gramos \*Masa para tortillas de maíz
- 1/4 Taza Agua para la masa
- 1/2 Cucharadita Sal para la masa
- 2 Cucharadas Aceite de maíz para las fajitas
- 2 Cucharadas Aceite de maíz para las fajitas
- 1 Pieza Cebolla fileteada, para las fajitas
- 1 Pieza Cebolla fileteada, para las fajitas
- 2 Piezas Chile serrano cortados en tiras, para las fajitas
- 2 Piezas Chile serrano cortados en tiras, para las fajitas
- 500 Gramos Carne de res cortadas en cubos, para las fajitas
- 2 1/2 Cucharadas Sazonador Líquido MAGGI® para las fajitas
- 2 1/2 Cucharadas Sazonador Líquido MAGGI® para las fajitas
- 2 Cucharadas Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL® para las fajitas
- 1 Cucharada Salsa Tipo Inglesa MAGGI®
- 2 Tazas Frijoles bayos, refritos
- 1 Taza Lechuga romana romana, desinfectada y fileteada
- 1 Botella Media Crema NESTLÉ® (190 g) refrigerada (190 g)
- 1/2 Taza Queso Panela rallado

**1** Para la masa, bate la manteca hasta que esté suave, agrega poco a poco la masa y el agua, continúa batiendo para integrar. Forma los sopes con ayuda de una máquina para tortillas, calienta una sartén y cocina por ambos lados, retira del fuego, pellízcalos de las orillas y reserva.

**2** Para las fajitas, calienta el aceite y fríe la cebolla hasta que esté transparente, añade el chile serrano, las fajitas, el Jugo MAGGI® y la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®; cocina por 5 minutos más.

**3** Para las cebollitas, fríe en el aceite caliente la cebolla, el chile, el Jugo MAGGI® y la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®. Calienta la manteca y fríe los sopes por ambos lados; úntales frijoles y agrega un poco de lechuga, fajitas y cebollitas. Decora con Media Crema NESTLÉ® y queso. Ofrece.





# Alitas CON SALSA DE MANGO habanero al asador

- 4 Piezas Mango su pulpa
- 3 Piezas Chile habanero
- 1 Pieza Jugo de limón
- 1/4 Pieza Cebolla
- 1 Pieza Ajo
- 3 Cucharadas Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 3 Cucharadas Sazonador Líquido MAGGI®
- 1 Cucharadita Sal con ajo en polvo
- 1 Cucharadita Pimienta negra molida
- 1/4 Taza Agua
- 1.2 Kilogramos Alitas de pollo limpias
- 1 Pieza Lechuga italiana fresca y limpia

 70 minutos

 12 porciones

**1** Prepara tu asador Weber® a fuego bajo indirecto (250 °F a 350 °F/121 °C a 175 °C). Buscando mantener la temperatura en 325 °F/162 °C.

**2** Para la salsa de mango, licúa el mango con el azúcar, los chiles, el jugo de limón, la cebolla, el ajo, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el Jugo MAGGI®, la sal con ajo, la pimienta y el agua, reserva.

**3** Coloca las alitas en el asador a fuego bajo indirecto por 25 minutos, transcurrido ese tiempo da vuelta a las alitas y asa por otros 20 minutos a fuego medio indirecto. Retira del asador y reserva.

**4** Baña las alitas con la salsa de mango, mezcla y asa de 10 a 15 minutos más a fuego medio indirecto. Sirve las alitas sobre una cama de lechuga y ofrece.







## Costillas CON TERIYAKI en asador

 147 minutos

 6 porciones

- 1/4 De taza de aceite de ajonjolí
- 4 Dientes de ajo picados finamente
- 4 Cucharaditas de jengibre picado finamente
- 1/4 De taza de miel de abeja
- 2 Tazas de mermelada de piña
- 2 Tazas de Salsa de Soya MAGGI®
- 1/2 Taza de Jugo MAGGI®
- 2 Tazas de vinagre de manzana
- 8 Cucharadas de fécula de maíz disuelta en 3/4 taza de agua
- 2 Kg de costillas de cerdo Baby Back Ribs, limpias
- Chips de cerezo para asador

**1** Remoja las chips por lo menos 30 minutos previo a asar. Prepara tu asador a fuego medio indirecto (350 °F a 450 °F / 175 °C a 232 °C). En una olla, calienta el aceite, fríe el ajo y el jengibre, hasta que cambien de color, incorpora la miel, la mermelada, la Salsa de Soya MAGGI®, el Jugo MAGGI® y el vinagre. Deja hervir durante 4 minutos, incorpora la fécula a la salsa y deja espesar ligeramente. Barniza las costillas con la salsa y reserva.

**2** Drena el agua de las chips, agrega la madera directo al carbón y cuando empiece a salir humo coloca las costillas y ásalas a fuego indirecto con el hueso hacia abajo por 1 hora o hasta que se vea 1 pulgada del hueso fuera de la carne. Retira del asador, coloca en papel aluminio, agrega más salsa, cierra y asa a fuego indirecto por 1 ½ a 2 horas más.

**3** Retira las costillas del papel aluminio, agrega un poco de más salsa y cocina a fuego indirecto 30 minutos o hasta que estén suaves. Retira del asador, reposa de 5 a 10 minutos y sirve.





# Pimientos RELLENOS al asador

 67 minutos

 6 porciones

- 2 Cucharadas de Aceite de maíz
- 3 Cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 2 Cucharadas de Jugo MAGGI®
- 2 Limones (su jugo)
- 500 Gramos de Arrachera natural
- 3 Pimientos morrones cortados a la mitad de forma vertical
- 1 Paquete de Queso tipo manchego rallado (200 g)
- 6 Rebanadas de Tocino picado finamente y frito
- 5 Ramitas de Perejil fresco desinfectado y picado finamente

**1** Precalienta tu asador a fuego medio directo (350 °F a 450 °F / 175 °C a 232 °C). Mezcla el aceite con la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el Jugo MAGGI®, el jugo de limón y la arrachera; cubre con plástico adherente y marina en refrigeración por 30 minutos. Asa la arrachera a fuego medio directo por ambos lados hasta que dore ligeramente y córtala en cubos.

**2** Rellena los pimientos con el queso tipo manchego NESTLÉ® y los cubos de arrachera, ásalos a fuego medio indirecto durante 15 minutos o hasta que el queso gratine.

**3** Sirve, decora con un poco de tocino y el perejil. Ofrece.







# Tacos DE CARNE ASADA con salsa de piña

- 1/4 de Piña miel asada
- 1/2 Cebolla asada
- 2 Chiles serrano asados
- 2 Dientes de Ajo asados
- 1 1/2 Cucharadas de Jugo MAGGI®
- 1/2 Cucharadita de Sal
- 8 Bisteces de res
- 4 Nopales baby
- 8 Cebollas cambray cortadas a la mitad
- 1 Taza de Jitomates cherry cortados a la mitad
- 2 Cucharadas de Jugo MAGGI®
- 2 Cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 1 Cucharada de Aceite de maíz
- 8 Tortillas de maíz calientes

 62 minutos

 8 porciones



**1** Para la salsa, licúa la piña con la cebolla asada, los chiles, el ajo, 1 ½ cucharadas de Jugo MAGGI® y la sal, reserva.

**2** Mezcla el bistec con los nopales, las cebollas cambray, los jitomates y sazona con 2 cucharadas de Jugo MAGGI® y la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®; cubre con plástico adherente y marina por 30 minutos en refrigeración.

**3** Unta un poco de la salsa de piña a la carne, agrega un poco de aceite en una sartén con grill y cocínala con los nopales, las cebollas y los jitomates. Sirve los tacos con una tortilla, un poco de bistec, nopales, cebolla y jitomate; acompaña con la salsa restante y ofrece.





# Plátanos CON LA LECHERA

 6 porciones

- 150 Gramos de mantequilla sin sal
- 2 Cucharadas de azúcar mascabado
- 1 Cucharadita de canela molida
- 6 Plátano maduros y firmes
- 200 Gramos de chispas de chocolate
- Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil
- 500 Gramos de helado de vainilla

**1** Prepara tu asador para un fuego alto directo (450 °F a 550 °F / 230 °C a 290 °C).

**2** Mezcla la mantequilla con el azúcar y la canela. Con un cuchillo corta la cáscara y el plátano por la parte interna, sin cortar la cáscara del otro lado, con los pulgares de tus manos, abre el plátano de tal modo que te quede como una cazuelita. Rellena los plátanos con la mantequilla y chispas de chocolate.

**3** Coloca los plátanos en tu asador paralelos a las barras de la parrilla con la parte cortada hacia arriba sobre fuego alto directo y cierra la tapa del asador durante 15 minutos. Retira los plátanos del asador, colócalos sobre un plato, añade Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil y un poco de helado.



**Realización:**

RECETAS NESTLÉ®

Paulina Espinosa  
Alejandro Antonio  
Yamel Barrera  
Olivia Urdiales  
Abril Tavira

**Diseño e Ilustración:**

Sebastian Gamboa

**Edición gastronómica:**

Mariana Ortega

**Desarrollo y Degustación de Recetas:**

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

**Estilismo de Alimentos:**

Mariana Ortega  
Studio Becky Treves

**Fotografía:**

León Rafael

**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.

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

CROSSE & BLACKWELL®, es marca registrada  
utilizada bajo licencia de Société 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:

