

¿Qué voy a cocinar hoy?

# Sácale Jugo

## A TUS MOMENTOS



Sácale Jugo a Tus Momentos

Recetas  
Nestlé



# Frappé DE MANGO con salsa de fresa

 25 minutos

 6 porciones

## FRAPPÉ

- 2 tazas de hielo, frappé
- 2 tazas de mango, congelado
- ½ taza de agua
- ¼ taza de azúcar

## SALSA

- 1 ½ tazas de fresas, congeladas
- ¼ taza de agua
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharaditas de Jugo MAGGI®
- 2 cucharadas de chile con limón, en polvo
- 1 limón, su jugo
- 6 fresas, desinfectadas
- 6 hojas de menta, desinfectadas

**1** Para el frappé, licúa el hielo, el mango, ½ taza de agua y ¼ taza de azúcar, hasta integrar por completo.

**2** Para la salsa, licúa 1 ½ tazas de fresas congeladas, ¼ taza de agua y 3 cucharadas de azúcar, vierte en una olla y calienta por 5 minutos o hasta que espese ligeramente; deja enfriar. Agrega el Jugo MAGGI®, el chile con limón y el jugo de limón; mezcla hasta integrar.

**3** En un vaso escarchado con chile en polvo, agrega un poco de la mezcla de mango y un poco de la salsa de fresa, alternando cada mezcla hasta llenarlo. Repite con el resto de los ingredientes, decora con las fresas y las hojas de menta. Ofrece.



# Pepinada

 10 minutos

 4 porciones

## SALSA

- 3 cucharadas de MAGGI® Miche
- ¼ taza de concentrado de tamarindo
- ½ limón, su jugo
- 1 cucharada de chamoy, en polvo
- 2 cucharadas de chamoy, líquido
- 2 pepinos, sin cáscara y sin semillas, cortados en cubos
- 2 limones, su jugo
- ½ taza de jugo de naranja
- 4 tazas de hielo
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de agua
- 1 pepino, cortado en cubos
- 2 cucharadas de chile con limón, en polvo
- 4 paletas de tamarindo
- 4 bastones de pepino, con cáscara

**1** Para la salsa, mezcla el MAGGI® Miche, el concentrado de tamarindo, el jugo de ½ limón, el chamoy en polvo y el chamoy líquido.

**2** Licúa los 2 pepinos, el jugo de 2 limones, el jugo de naranja, el hielo, el azúcar y el agua.

**3** En 4 vasos escarchados con chile, vierte una capa de salsa, una de la mezcla anterior, otra de cubos de pepino, un poco de chile con limón; repite con el resto de los ingredientes y decora con las paletas de tamarindo y los bastones de pepino; ofrece.



## Canoas BOTANERAS



 15 minutos

 20 porciones

- 4 pepinos
- ¼ taza de concentrado de tamarindo
- 4 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 4 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 3 cucharadas de salsa picante
- 3 cucharadas de chile, en polvo
- 1 bolsa de cacahuates, salados (170 g)
- 1 bolsa de cacahuates, enchilados (170 g)

**1** Corta los pepinos por la mitad de forma vertical, retira las semillas y reserva.

**2** Mezcla el concentrado de tamarindo, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el Jugo MAGGI®, la salsa picante, el chile en polvo y reserva.

**3** Vierte un poco de la salsa sobre los pepinos, rellena con los cacahuates, corta los pepinos en rebanadas de 3 a 5 centímetros aproximadamente y ofrece.



# Papas FRITAS cajún

 35 minutos

 4 porciones

- 3 papas, cortadas en gajos pequeños, remojadas en agua con sal y azúcar por 20 minutos
- 1 ½ cucharadas de aceite de oliva
- 4 cucharadas de sazónador estilo cajún DIP
- 1 cucharada de Jugo MAGGI®
- ¾ taza de catsup
- ½ limón, su jugo
- 1 cucharada de sazónador estilo cajún
- 5 rebanadas de tocino, picado y frito
- 1 pieza de chorizo, picado y frito
- 5 ramas de cebollín, desinfectado y picado finamente

**1** Escurre las papas y colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de agua. Mézclalas con el aceite de oliva y 4 cucharadas de sazónador estilo cajún hasta integrar.

**2** Añade algunos gajos de papas en la freidora de aire evitando que se encimen y cocina a 200 °C por 10 minutos, con ayuda de unas pinzas voltéalos y cocina por 10 minutos más o hasta que estén crujientes; repite con el resto de los gajos.

**3** Para el dip, mezcla el Jugo MAGGI®, la catsup, el jugo de limón y 1 cucharada del sazónador estilo cajún. Sirve las papas, baña con el dip, decora con el tocino, el chorizo y el cebollín. Ofrece.



## Salchichas ROSTIZADAS

 30 minutos

 4 porciones

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cebolla, fileteada
- 1 paquete de salchichas, cortadas en rodajas (266 g)
- 2 piezas de chile serrano, picados finamente
- 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 3 cucharada de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®

**1** Calienta el aceite, fríe la cebolla hasta que esté transparente, añade las salchichas y cocina hasta que doren.

**2** Agrega los chiles, sazona con el Jugo MAGGI®, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®; cocina fuego alto hasta que espesen ligeramente.

**3** Sirve las salchichas y ofrece.





# Fajitas DE RES maggi

- ½ paquete de tocino, picado (125 g)
- 1 ½ cebollas, fileteadas
- 800 g de carne de res, en fajitas
- 3 ½ cucharadas de Jugo MAGGI®
- 2 cucharadas Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 1 pimiento verde, cortado en tiras
- 1 pimiento rojo, cortado en tiras
- 1 paquete de queso tipo manchego, rallado (200 g)
- 12 tortitas de maíz, calientes

 35 minutos

 4 porciones

**1** En una sartén, fríe el tocino hasta que dore ligeramente, retira el exceso de grasa; agrega la cebolla y cocina hasta que esté transparente. Añade la carne, el Jugo MAGGI®, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL® y cocina por 5 minutos.

**2** Vierte los pimientos, mezcla y cocina por 2 minutos más. Agrega el queso, tapa y deja gratinar algunos minutos.

**3** Ofrece con las tortillas calientes.



**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®, 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:

