

¿Qué voy a cocinar hoy?

Recetas CON POLLO

Recetas con Pollo





Pollo ADOBADO con papas

 25 minutos

 4 porciones

- 1 Pechuga de pollo cortada en 4 piezas a lo largo, sin hueso y sin piel (150 g c/u)
- 1 Taza de papas cortadas en medias lunas y cocidas
- ½ Taza de jamón de pavo cortado en tiras
- 1 Sobre con 4 hojas con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN Adobo

1 Realiza cortes sesgados sobre las pechugas sin llegar a la base, rellénalas con las papas y el jamón.

2 Abre una Hoja con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® Adobo, coloca una pechuga, cierra y presiona ligeramente para impregnar las especias.

3 Colócala en una sartén sin aceite, precalentada a fuego bajo durante 1 minuto, tapa y asa a fuego bajo de 7 a 8 minutos por cada lado o hasta que esté bien cocida. Retira la hoja y repite el procedimiento con el resto de las pechugas. Ofrece.



Chop Suey

DE POLLO

 13 minutos

 4 porciones

- 2 Cucharadas de aceite de ajonjolí
- ½ Cebolla fileteada
- 1 Diente de ajo picado finamente
- 400 Gramos de pechuga de pollo cortada en cubos
- 1 Pimiento morrón rojo cortado en bastones
- 1 Taza de brócoli cocido y cortado en ramilletes pequeños
- ½ Taza de apio cortado en medias lunas
- 2 Zanahorias cortadas en tiras
- 1 Calabaza cortada en tiras
- 1 Cucharada de sal con ajo en polvo
- 5 Cucharadas de Salsa de Soya MAGGI®
- 2 Tazas de germen de soya

1 Calienta el aceite y fríe la cebolla con el ajo hasta que cambien de color, añade la pechuga de pollo y cocina por 5 minutos o hasta que dore ligeramente.

2 Agrega el pimiento, el brócoli, el apio, las zanahorias, el germen de soya, la calabaza y cocina por 3 minutos.

3 Añade la sal con ajo y la Salsa de Soya MAGGI®; mezcla y cocina por 5 minutos más, sirve y ofrece.



Pollo EN SALSA de cilantro

 16 minutos

 4 porciones

- 1 Envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® (360 g)
- ½ Paquete de queso crema a temperatura ambiente (95 g)
- 1 Cucharada de consomé de pollo en polvo
- ¼ De cucharadita de pimienta negra molida
- 1 Cucharada de fécula de maíz disuelta en ¾ taza de agua
- 1 ½ Tazas de cilantro desinfectado
- 4 Supremas de pollo cocidas y asadas

1 Para la salsa, licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con el queso crema, el consomé de pollo, la pimienta, la fécula de maíz disuelta y las hojas de cilantro.

2 Calienta la salsa a fuego medio hasta que espese un poco, moviendo constantemente para evitar que se pegue.

3 Baña las pechugas de pollo con la salsa y acompaña con tu guarnición favorita.



Pechuga DE POLLO con requesón

 32 minutos

 4 porciones

- ½ Cucharadita de sal
- ½ Cucharadita de pimienta negra molida
- 4 Supremas de pollo cortadas a la mitad de forma horizontal
- 1 Taza de requesón natural
- 2 Cucharadas de miel
- ¼ De taza nuez picada
- 2 Cucharadas de aceite de maíz
- 1 Envase de Salsa Base Láctea de Chile Chipotle Adobado CARNATION® CLAVEL®
- ½ Taza de agua
- ½ Paquete de tocino picado y frito (124 g)

1 Mezcla la sal con la pimienta y espolvorea las pechugas. Mezcla el requesón, con la miel y la nuez; rellena las pechugas con la preparación anterior.

2 Calienta el aceite y cocina las pechugas por ambos lados hasta que doren ligeramente.

3 Calienta la Salsa Base Láctea de Chile Chipotle Adobado CARNATION® CLAVEL® con el agua hasta que hierva, sirve las pechugas, baña con la salsa caliente, decora con el tocino y ofrece.



Pechuga RELLENA de espinacas

 37 minutos

 4 porciones

- 2 Cucharadas de Mantequilla
- ¼ Cebolla fileteada
- 3 Tazas de Espinacas baby desinfectadas y fileteadas
- ½ Paquete de Tocino picado y frito (65 g)
- ½ Lata de Media Crema NESTLÉ®
- 4 Milanesas de pollo (150 g c/u)
- 1 Sobre de Hojas con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Ajo y Cebolla
- ½ Paquete de Tocino picado y frito (65 g)

1 Calienta la mantequilla y fríe la cebolla hasta que esté transparente, añade las espinacas, ½ paquete de tocino y la Media Crema NESTLÉ®; mezcla y cocina por 2 minutos.

2 Rellena las milanesas con la preparación anterior, dobla las orillas para evitar que se salga el relleno y forma un cuadro. Abre una Hoja con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Ajo y Cebolla, coloca una milanesa de pollo, cierra y presiona ligeramente para impregnar las especias.

3 Colócala en una sartén sin aceite, precalentada a fuego bajo durante 1 minuto, tapa y cocina a fuego bajo de 7 a 8 minutos por cada lado o hasta que esté bien cocida. Retira la hoja y repite el procedimiento con el resto de las pechugas. Decora con el tocino restante y ofrece.



Fajitas DE POLLO con nopal

 21 minutos

 4 porciones

- 4 Cucharadas de aceite vegetal
- ½ Cebolla fileteada
- 7 Nopales cortados en tiras y cocidos
- 1 Chile serrano fileteado
- 500 Gramos de pollo en fajitas
- ¼ De cucharadita de comino molido
- ¾ De taza de granos de elote blanco cocidos
- 4 Cucharadas de Jugo MAGGI®
- 1 Cucharadita de sal con cebolla en polvo
- 8 Tortillas de maíz calientes

1 En una sartén, calienta el aceite, fríe la cebolla y el chile hasta que esté dore ligeramente, añade los nopales y cocina por 3 minutos.

2 Agrega las fajitas, el comino, los granos de elote, el Jugo MAGGI® y la sal con cebolla; cocina por 10 minutos más.

3 Acompaña con las tortillas y ofrece.



Caldo DE POLLO ranchero

 50 minutos

 4 porciones

- 1 Taza de puré de tomate
- 1 Jitomate
- 4 ½ Tazas de caldo de pollo
- 1 Chile guajillo sin semillas y remojado en agua caliente
- 1 Chile morita sin semillas y remojado en agua caliente
- ¼ De pieza de cebolla
- 1 Diente de ajo
- 2 Cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 1 Cucharada de aceite vegetal
- 2 Ramitas de epazote desinfectado
- 1 Pechuga de pollo cocida y deshebrada (500 g)
- 1 Aguacate cortado en cubos pequeños
- ¼ De pieza de cebolla picada finamente
- 10 Ramitas de cilantro desinfectado y picado finamente
- 1 Taza de tiras de tortillas de maíz fritas
- 3 Chiles guajillo fritos, cortados en tiras

1 Licúa el puré de tomate con el jitomate, el caldo de pollo, los chiles, la cebolla, el ajo y el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®; cuele. Calienta el aceite en una olla, vierte la preparación anterior con el epazote y cocina por 7 minutos o hasta que cambie de color.

2 Sirve el consomé con un poco de pechuga, cubos de aguacate, cebolla, cilantro, tiras de tortilla y chile guajillo frito. Disfruta.

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.

MEDIA CREMA NESTLÉ®, MAGGI®,
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:

