

SÁCALE JUGO A TUS BOTANAS



Recetas
Nestlé

SALCHI VASO



DIFICULTAD: FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 Pepino sin semillas y cortado en cubos
- 1 Taza de jícama cortada en cubos
- 1 Taza de zanahoria rallada
- 1 Taza de piña cortada en cubos
- 4 Salchichas cortadas en rodajas
- 1/2 Taza de cacahuates japoneses
- 4 Paletas de tamarindo

- 1 Bolsa de papas fritas adobadas (42 g)
- 1 Bolsa de frituras de maíz extra picantes
- 3 Cucharadas de Jugo MAGGI®
- 3 Cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 2 Limones su jugo
- 3 Cucharadas de chile en polvo



10 porciones

PREPARACIÓN

- 1.- En 4 vasos escarchados con chile, sirve un poco de pepino, jícama, zanahoria, piña, salchichas y cacahuates.
- 2.- Decora los vasos con las paletas de tamarindo, las papas adobadas y las frituras de maíz.
- 3.- Para la salsa, mezcla el Jugo MAGGI®, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el jugo de limón, la salsa picante y el chile en polvo. Baña los vasos con la salsa y ofrece.

Consejo nutricional: La jícama contiene pocas kcal y genera saciedad.

Consejo culinario: Puedes sustituir las papas por gomitas enchiladas o bolitas de tamarindo.

CANOAS BOTANERAS



DIFICULTAD: FÁCIL

INGREDIENTES

- 4 Pepinos
- ¼ Taza de Concentrado de tamarindo
- 4 Cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 4 Cucharadas de Jugo MAGGI®
- 3 Cucharadas de Salsa picante
- 3 Cucharadas de Chile con limón en polvo
- 1 Bolsa de Cacahuates salados
- 1 Bolsa de Cacahuates enchilados



20 porciones

PREPARACIÓN

- 1.- Corta los pepinos por la mitad de forma vertical, retira las semillas y reserva.
- 2.- Mezcla el concentrado de tamarindo, la Salsa Tipo 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 un poco de cacahuates salados y cacahuates enchilados. Corta los pepinos en rebanadas de 3 a 5 centímetros aproximadamente y ofrece.

Consejo nutricional: El pepino es un alimento que contiene agua, lo cual ayuda a hidratar el cuerpo.

Consejo culinario: Refrigera los pepinos en bolsas resellables para conservar frescos por más tiempo.

SALSITA MAGGI® PICOSITA



DIFICULTAD: FÁCIL

INGREDIENTES

- 3 Cucharadas de Jugo MAGGI®
- 3 Cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 3 Limones (su jugo)

- 6 Cucharadas de Salsa picante
- 3 Cucharadas de Chile con limón en polvo
- 1 Bolsa de SABRITAS® Receta Crujiente (170 g)



4 porciones

PREPARACIÓN

- 1.- Mezcla el Jugo MAGGI® con la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el jugo de limón, la salsa picante y el chile con limón.
- 2.- Acompaña la salsa con papas fritas.
- 3.- Ofrece.

Consejo nutricional: El limón contiene vitamina C.

Consejo culinario: Puedes añadir un poco de hojuelas de chile de árbol si deseas un sabor más picante.

Tip para Salsa picosita: Ésta salsita también la puedes utilizar para cacahuates, elotitos en salmuera, aceitunas, palomitas, pizzas, sincronizadas, con lo que se te antoje.

PAPAS FRITAS CAJÚN



DIFICULTAD: INTERMEDIO

INGREDIENTES

3 Papas cortadas en gajos pequeños y remojadas en agua con sal y azúcar por 20 minutos
1 ½ Cucharada de aceite de oliva
4 Cucharadas de sazónador estilo cajún
1 Cucharada de Jugo MAGGI®

¾ De taza de catsup
½ Limón su jugo
1 Cucharada de sazónador estilo cajún
Tocino picado y frito
Chorizo picado y frito
Cebollín fresco picado finamente



4 porciones

PREPARACIÓN

- 1.- Escurre las papas y colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de agua. Mézclalas con el aceite de oliva y 4 cucharadas del 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, chorizo y cebollín. Ofrece.

Consejo nutricional: Añade papa a tus comidas favoritas para elevar tu ingesta de vitamina B6.

Consejo culinario: Para preparar el sazónador estilo cajún, mezcla los siguientes ingredientes: 1 cucharada de ajo en polvo, 1 cucharada de cebolla en polvo, 1 cucharadita de pimienta negra, 2 cucharaditas de tomillo molido, ½ cucharadita de orégano molido, una cucharadita de pimienta de cayena y ½ cucharadita de papryka.

TABLA BOTANERA



DIFICULTAD: FÁCIL

INGREDIENTES

- 5 Cucharadas de Jugo MAGGI®
- 6 Cucharadas de Salsa picante
- 2 ½ Limones (su jugo)
- 4 ½ Cucharadas de Chile en polvo
- ½ Taza de Concentrado de jamaica
- ¼ Taza de Concentrado de tamarindo
- 1 Taza de Gomitas enchiladas

- 2 Manzanas cubiertas de chile y cortadas en cuartos
- 2 Tazas de Fresas desinfectadas y cortadas en cuartos
- 3 Rebanadas de Piña miel cortadas en triángulos
- 2 Tazas de Palomitas de maíz
- 1 Taza de Palomitas de pollo fritas
- 1 Taza de Papas crisscut



8 porciones

PREPARACIÓN

1.- Para preparar las salsas, para la salsa brava mezcla 2 cucharadas de Jugo MAGGI®, 4 cucharadas de salsa picante y el jugo de 2 limones hasta integrar. Para la salsa de jamaica, mezcla 1 cucharada de Jugo MAGGI®, 4 cucharadas de chile en polvo y ½ taza de concentrado de jamaica hasta integrar por completo. Finalmente, para la salsa de tamarindo, mezcla 2 cucharadas de Jugo MAGGI®, 2 cucharadas de salsa picante, ½ cucharada de chile en polvo, ¼ taza de concentrado de tamarindo y el jugo de ½ limón.

2.- En una tabla, coloca las salsas y acompaña con manzanas cubiertas de chile, gomitas enchiladas, fresas desinfectadas y cortadas en cuartos, rebanadas de piña, palomitas de maíz, palomitas de pollo, papas crisscut, chips de papa y cacahuates japoneses.

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

Consejo nutricional: La jamaica aporta vitamina C.

Consejo culinario: Puedes cambiar el concentrado de jamaica por concentrado de mango para darle variedad a las salsas. cucharadita de orégano molido, una cucharadita de pimienta de cayena y ½ cucharadita de papryka.

MAGGI® SHOT



4 porciones

INGREDIENTES

- | | |
|---|---|
| 3 cucharadas de Jugo MAGGI® | 1 ½ tazas de jugo de tomate con almeja |
| 3 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL® | 1 tazas de mango, cortado en cubos |
| 4 cucharadas de chamoy, líquido | 1 tazas de pepino, sin cáscara y sin semillas, cortado en cubos |
| 2 limones, su jugo | 1 tazas de cacahuates estilo japones |
| 1 cucharadas de chile con limón, en polvo | 1 bolsa de papas picantes (170 g) |

PREPARACIÓN

- 1.- Mezcla el Jugo MAGGI®, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el chamoy, el jugo de limón, el chile con limón y el jugo de tomate.
- 2.- Rellena la mitad de 4 vasos previamente escarchados con chile en polvo con la mezcla anterior, agrega un poco de mango, pepino, cacahuates y papas.
- 3.- Ofrece.

Consejo nutricional: El limón es un alimento que contiene vitamina C.

Consejo culinario: Para saber que el mango está maduro, apriétalo ligeramente y éste debe tener una consistencia suave.