



# RECETAS PARA TUS PARTIDOS

con amigos

en la final

con familia

por el triunfo



Sugerencia de Uso

COME BIEN © Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular.  
Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.



Recetas Nestlé



# CEVICHURROS CON CAMARÓN



SÁCALE JUGO A TUS PARTIDOS

TIEMPO DE  
PREPARACIÓN

20

MINUTOS

PORCIONES

02

## Ingredientes

- 1½ tazas de cóctel de tomate y almeja
- 1 cucharada de Jugo MAGGI®
- 2 cucharadas de Salsa de Soya MAGGI®
- 2 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 2 cucharadas de salsa picante
- 3 limones, su jugo
- 2 cucharadas de chamoy, líquido
- ½ taza de cerveza, SIN ALCOHOL y fría
- 1 taza de mango, cortado en cubos
- 1 taza de pepino, sin semillas y cortado en medias lunas
- ½ taza de dulces de tamarindo, en tiras
- 2 tazas de churritos de maíz
- 1 taza de camarón pacotilla, cocido
- 2 bastones de apio, desinfectado

## Modo de preparación

- 1 Mezcla el cóctel de tomate y almeja con el Jugo MAGGI®, la Salsa de Soya MAGGI®, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, la salsa picante, el jugo de limón, el chamoy y la cerveza SIN ALCOHOL.
- 2 En 2 vasos altos, añade el mango, el pepino, los dulces de tamarindo, los churritos y el camarón; baña con la mezcla anterior.
- 3 Decora con los bastones de apio y ofrece.



**CONSEJO CULINARIO:**  
Puedes agregar piña cortada en cubos.

**TIP:** Puedes sustituir el pepino por zanahoria.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
Consume el pepino con cáscara para elevar tu consumo de fibra.



# ALITAS AL PASTOR



SÁCALE JUGO A TUS PARTIDOS

TIEMPO DE  
PREPARACIÓN

20

MINUTOS + HORNEADO

PORCIONES

20

## Ingredientes

### Salsa

- 6 chiles guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 chile morita, sin semillas y remojado en agua caliente<sup>®</sup>
- 2 dientes de ajo
- ¼ taza de vinagre de manzana
- 1 taza de agua
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE<sup>®</sup>
- ¼ cucharadita de pimienta negra, molida
- ¼ cucharadita de comino, molido
- 1 kg de alitas de pollo, limpias y cortadas por la mitad
- 5 rebanadas de piña miel, cortadas a la mitad
- 2 cucharadas de Jugo MAGGI<sup>®</sup>
- 2 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente
- 3 limones, cortados en cuartos

Horno precalentado a 180 °C

## Modo de preparación

- 1 Para la salsa, licúa los chiles, el ajo, el vinagre, el agua, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE<sup>®</sup>, la pimienta y el comino. Vierte sobre las alitas, mezcla, cubre con plástico adherente y refrigera por una hora.
- 2 Hornea a 180 °C por 30 minutos, retira del horno, voltéalas, baña con más salsa y hornea nuevamente a 180 °C por 30 minutos, retira y reserva.
- 3 En una sartén caliente, asa la piña por ambos lados, agrega el Jugo MAGGI<sup>®</sup> y cocina por 2 minutos. Sirve las alitas y acompaña con la piña, el cilantro y el jugo de limón. Ofrece.



### CONSEJO CULINARIO:

Al hornear las alitas, evita amontonarlas para que se cocinen adecuadamente.

### CONSEJO NUTRICIONAL:

La piña aporta vitamina C.



# CACAHUATES ENSALSADOS



SÁCALE JUGO A TUS PARTIDOS

TIEMPO DE  
PREPARACIÓN

15

MINUTOS

PORCIONES

04

## Ingredientes

- 1 ½ tazas de cacahuates japoneses, enchilados
- 1 pepino, cortado en cubos
- 100 g de piña, cortada en cubos
- 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 2 cucharada de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 4 cucharadas de Salsa Picante YAYA® Picor Extremo
- ½ taza de jugo de limón

## Modo de preparación

- 1 Mezcla los cacahuates con el pepino, la piña, el Jugo MAGGI®, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, la Salsa Picante YAYA® Picor Extremo y el jugo de limón.
- 2 Sirve en vasos pequeños.
- 3 Disfruta.



**CONSEJO CULINARIO:**  
Puedes agregar cubos de manzana verde o jícama.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
La piña aporta vitamina C.



# CHAMOYADA de LIMÓN



SÁCALE JUGO A TUS PARTIDOS

TIEMPO DE  
PREPARACIÓN

20

MINUTOS

PORCIONES

04

## Ingredientes

- 6 tazas de hielo
- ½ taza de azúcar
- 9 limones, su jugo
- ¼ taza de agua
- 1 taza de chamoy líquido
- 2 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 3 cucharadas de chamoy en polvo
- 2 cucharadas de chile con limón, en polvo
- 4 hojas de menta, desinfectadas

## Modo de preparación

- 1 Para el frappé, licúa el hielo con el azúcar, el jugo de 8 limones y el agua hasta integrar por completo.
- 2 Para la salsa, mezcla el chamoy líquido con el Jugo MAGGI®, el chamoy en polvo, el chile con limón y el jugo de 1 limón.
- 3 En un vaso escarchado con chile, agrega de forma alterna un poco de la salsa, y mezcla del frappé hasta llenarlo; repite con el resto de los ingredientes. Decora con las hojas de menta y ofrece.



**CONSEJO CULINARIO:**  
Para hacer el hielo frappé, licúa los hielos poco a poco.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
El limón es un alimento que contiene vitamina C



# FRAPPÉ de SANDÍA CON JAMAICA



SÁCALE JUGO A TUS PARTIDOS

TIEMPO DE  
PREPARACIÓN

1 0

MINUTOS

PORCIONES

0 2

## Ingredientes

### Salsa

- ½ taza de concentrado de jamaica
- 2 cucharadas de chile con limón, en polvo
- 1 cucharada de Jugo MAGGI®
- 3 tazas de sandía, congelada
- 2 cucharadas de azúcar
- ¾ taza de agua

- ¼ taza de sandía, cortada en cubos
- 2 triángulos de piña
- 4 hojas de menta, desinfectada
- 2 paletas de tamarindo

## Modo de preparación

- 1 Para la salsa, mezcla el concentrado de jamaica, el chile con limón y el Jugo MAGGI®; reserva. Licúa la sandía congelada, el azúcar y el agua.
- 2 Vierte en 2 vasos escarchados con chile, un poco de la preparación anterior, una capa de salsa y otra de mezcla de sandía.
- 3 Decora con los cubos de sandía, la piña, las hojas de menta y las paletas de tamarindo. Ofrece.



### CONSEJO CULINARIO:

Cuando congeles la sandía córtala en cubos pequeños para que sea más fácil licuarla.

**TIP:** Puedes sustituir la sandía congelada por fresas.

### CONSEJO NUTRICIONAL:

Consume sandía para elevar el aporte de vitamina A.



# GUACAMOLE SNACK



SÁCALE JUGO A TUS PARTIDOS

TIEMPO DE  
PREPARACIÓN

3 5

MINUTOS

PORCIONES

0 4

## ingredientes

### GUACAMOLE

- 4 tortillas de harina, cortadas a la mitad
- 8 palillos de madera
- aceite vegetal, para freír
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 milanesas de pollo, cortadas en cubos (150 g c/u)
- ½ cucharadita de sal con ajo, en polvo
- 1 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 2 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 1 ½ aguacates, hechos puré
- 2 chiles serranos, picados finamente
- ¼ taza de hojas de cilantro, desinfectado y picado finamente
- 1 limón, su jugo
- ½ cucharadita de sal con cebolla, en polvo
- 1 jitomate, sin semillas y cortado en cubos
- ¼ pieza de cebolla morada, picada finamente

## Modo de preparación

- 1 Forma los conos con las tortillas de harina y asegúralos con los palillos, calienta el aceite y fríelos hasta que doren ligeramente; colócalos sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
- 2 Calienta 1 cucharada de aceite y fríe las milanesas, añade la sal con ajo, el Jugo MAGGI® y la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, hasta que doren ligeramente.
- 3 Para el guacamole, mezcla el aguacate, los chiles, el cilantro, el jugo de limón, la sal con cebolla, el jitomate, la cebolla morada y los cubos de milanesa. Rellena los conos con la preparación anterior y ofrece.



**CONSEJO CULINARIO:**  
Puedes cambiar la milanesa de pollo por bistec o arrachera.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
El cilantro aporta vitamina C.



# NACHOS JALAPEÑO CON CARNE



TIEMPO DE  
PREPARACIÓN

2 0

MINUTOS + REFRIGERACIÓN

PORCIONES

0 6

## ingredientes

- 1 cucharada de aceite de maíz
- 300 g de carne de res molida
- 1 cucharada de ajo, picado finamente
- ¼ pieza de cebolla, picada finamente
- 3 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 1 bolsa de papas fritas (170 g)
- 1 taza de queso amarillo líquido

## Modo de preparación

- 1 En una olla caliente, agrega el aceite, la carne, el ajo, la cebolla, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el Jugo MAGGI® y cocina la carne por 8 minutos a fuego medio.
- 2 Coloca en un tazón las papas fritas y vierte el queso amarillo sobre de ellas.
- 3 Sirve la carne encima del tazón y ofrece.



**CONSEJO CULINARIO:**  
Puedes agregar un poco de tocino a la carne.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
La carne es fuente de proteína.



# PAPAS A LA FRANCESA CON QUESO



SÁCALE JUGO A TUS PARTIDOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN

30

MINUTOS

PORCIONES

04

## ingredientes

- 1 litro de agua
- 1 cucharada de sal
- 2 cucharaditas de azúcar
- 4 papas, peladas y cortadas en bastones
- aceite vegetal, para freír
- 1 cucharada de Jugo MAGGI®
- 1 cucharada de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 3 cucharadas de Salsa Picante YAYA® Picor Botanero
- ¼ taza de queso para nachos, caliente

## Modo de preparación

- 1 Mezcla el agua con la sal y el azúcar. Sumerge las papas en la mezcla anterior durante 15 minutos, retira y seca muy bien con papel absorbente.
- 2 Calienta el aceite a 175 °C y fríe las papas hasta que tengan un color ligeramente dorado. Retira del aceite y colócalas sobre una rejilla o en papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
- 3 Sirve las papas con el Jugo MAGGI®, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, la Salsa Picante YAYA® Picor Botanero y el queso para nachos. Sirve y disfruta.



**CONSEJO CULINARIO:**  
Puedes agregar jalapeños rebanados.

**CONSEJO NUTRICIONAL:**  
El queso aporta proteína



**Realización:**  
RECETAS NESTLÉ®

**Desarrollo de Recetas:**  
Mariana Ortega

Jonathan Núñez

**Fotografía:**  
Studio Becky Treves

**Diseño Gráfico:**  
Alejandra Olivares

**Apoyo Gráfico:**  
Vanessa Rivera

® Marcas Registradas usadas bajo  
licencia de su titular, Société des  
Produits Nestlé S.A., Case Postale  
353, 1800 Vevey, Suiza.

*Recetas*  
**Nestlé**  
.com.mx

DESCUBRE MÁS  
RECETAS EN:

