

Ponle más México al sabor mexicano

Recetas
Nestlé

PONLE MÁS MÉXICO AL SABOR MEXICANO





4 PORCIONES



15 MINUTOS

CEBOLLAS PATRIAS

INGREDIENTES

- 2 chiles habaneros, cortado en rodajas
- 1 cebolla morada, fileteada
- ½ cucharadita de orégano, molido
- 5 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente
- 2 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 1 cucharada de Jugo MAGGI®
- ½ cucharadita de sal con ajo, en polvo
- 2 limones, su jugo
- 1 aguacate, cortado en cubos

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla el chile habanero, la cebolla morada, el orégano, el cilantro, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el Jugo MAGGI®, la sal con ajo, el jugo de limón y los cubos de aguacate.
- 2 Cubre con plástico adherente y refrigera por 10 minutos.
- 3 Ofrece con tus platillos favoritos.

Consejo culinario: Recuerda mantener tus cuchillos con filo ya que al cortar ejerces menos fuerza y evitarás un accidente.

Consejo nutricional: Consume cebolla para elevar la ingesta de vitamina C.



5 PORCIONES



25 MINUTOS

ENCHILADAS POTOSINAS

INGREDIENTES

SALSA

- 6 chiles guajillos sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 taza de agua
- 2 hojas de laurel

RELLENO

- 1 chile guajillo, sin semillas y remojado en agua caliente
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- ½ taza de agua
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 zanahorias, cocidas y en cubos

- 2 papas, cocidas y en cubos
- 1 pechuga de pollo cocida y deshebrada (500 g)
- 15 tortillas de maíz
- ½ taza de aceite vegetal
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)
- 100 g de queso fresco, desmoronado
- ½ cebolla, cortada en rodajas

PREPARACIÓN

- 1 Para la salsa, licúa los chiles guajillo con los 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, tomillo y agua. Vierte en una olla, agrega el laurel y calienta por 5 minutos moviendo constantemente.
- 2 Para el relleno, licúa el chile guajillo con el cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE® y el agua; cuele y reserva. Aparte, calienta la mantequilla y fríe las verduras y el pollo, añade lo que licuaste, mezcla y calienta por 5 minutos. Reserva.
- 3 Baña cada tortilla con la salsa, escurre el exceso y fríelas en el aceite; rellena con la preparación de pollo y verduras, baña con un poco de salsa. Decora con un poco de Media Crema NESTLÉ®, queso fresco y aros de cebolla. Disfruta.

Consejo culinario: Puedes agregar un poco de chile morita a la salsa para un toque más picante.

Consejo nutricional: La pechuga de pollo es buena fuente de proteína.



4 PORCIONES



25

MINUTOS + COCCION

FLAUTAS DE MOLE CON POLLO

INGREDIENTES

- 1 ½ tazas de agua
- 2 cucharadas de consomé de pollo, en polvo
- 1 frasco de mole poblano en pasta (235 g)
- 1 tableta de Chocolate para Mesa ABUELITA®, troceada (90 g)
- 12 tortillas para flautas
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- ½ paquete de queso panela, rallado (100 g)
- ¼ pieza de cebolla, fileteada
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)
- 1 aguacate, cortado en rebanadas
- Palillos de madera

PREPARACIÓN

- 1 Licúa el agua, el consomé de pollo, el mole, el Chocolate para Mesa ABUELITA®; cocina hasta que espese ligeramente y reserva.
- 2 Forma las flautas con las tortillas y el pollo, asegura con palillos y fríelas. Retira del fuego y coloca sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
- 3 Sirve las flautas, cubre con el mole caliente. Decora con queso, cebolla, Media Crema NESTLÉ® y aguacate.

Consejo culinario: Sumerge el aguacate en agua con unas gotas de limón para evitar que se oxide.

Consejo nutricional: El queso panela tiene un bajo contenido de grasa.



4 PORCIONES



20 MINUTOS

NOPAL TRICOLOR

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 12 nopales baby
- 4 piezas de chile serrano
- 400 g de queso panela, cortado en rebanadas
- 2 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 2 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 1 cucharada de hierbas finas, molidas
- 4 jitomates, cortados en rodajas

PREPARACIÓN

- 1 Caliente el aceite, asa los nopales, los chiles, el queso panela, añade el Jugo MAGGI®, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL® y las hierbas finas.
- 2 Forma una torre, colocando un nopal, una rebanada de queso, un poco de jitomate, otra rebanada de queso, jitomate y termina con un nopal.
- 3 Repite con el resto de los ingredientes, acompaña con los chiles y ofrece.

Consejo culinario: Puedes agregar un poco de vinagre balsámico.

Consejo nutricional: Los nopales tienen fibra.



8 PIEZAS



40 MINUTOS

PAMBAZOS DE CARNE

INGREDIENTES

RELLENO

- 1 ½ piezas de chorizo, desmoronado (150 g c/u)
- 1 kg de falda de res, cocida y deshebrada

SALSA

- 1 taza de agua
- 5 chiles guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®

- 8 panes para pambazos, cortados a la mitad
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- ¼ pieza de lechuga romana, desinfectada y fileteada
- 100 g de queso fresco, desmoronado
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)

PREPARACIÓN

- 1 Para el relleno, fríe el chorizo hasta que esté dorado, agrega la carne y cocina por 5 minutos.
- 2 Para la salsa, licúa el agua con los chiles y el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®; cuela. Calienta hasta que espese ligeramente moviendo constantemente, deja enfriar.
Rellena los pambazos con la preparación de chorizo y sumérgelos en la salsa. Calienta un poco de aceite y fríe por ambos lados hasta que doren ligeramente, volteando ocasionalmente para evitar que se quemen. Rellénalos con un poco de lechuga, queso y Media Crema NESTLÉ®. Ofrece.
- 3

Consejo culinario: Puedes rellenar los pambazos con papa, tinga de pollo o queso, para darle variedad.

Consejo nutricional: Consume chile guajillo para elevar la ingesta de vitamina C.



6 PIEZAS



45 MINUTOS

SOPES CON CARNE ASADA

INGREDIENTES

MASA

- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 300 g de masa de maíz, para tortillas
- ¼ taza de agua
- ½ cucharadita de sal

FAJITAS

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla, fileteada
- 2 chiles serranos, cortados en tiras
- 500 g de fajitas de res, cortadas en cubos
- 2 ½ cucharadas de Jugo MAGGI®

- 2 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®

CEBOLLITAS

- ½ cucharada de aceite vegetal
- 1 cebolla, fileteada
- 1 chile serrano, cortado en rodajas
- 1 ½ cucharadas de Jugo MAGGI®
- 1 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®

SOPES

- 3 cucharadas de manteca de cerdo

- 2 tazas de frijoles bayos, refritos
- 1 taza de lechuga romana, desinfectada y fileteada
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)
- ½ taza de queso panela, rallado

PREPARACIÓN

- 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 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 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.

Consejo culinario: Puedes acompañar con una salsa roja asada.

Consejo nutricional: El maíz es una excelente fuente de fibra dietética.



6 PORCIONES



15

MINUTOS + COCCION

TOSTADAS DE ARRACHERA

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 2 cucharadas de Jugo MAGGI®
- ½ cebolla, picada finamente
- 600 g de arrachera, cortada en cubos
- 6 tostadas
- 1 jitomate cortados en cubos
- 300 g de queso mozzarella, rallado
- 1 aguacate, rebanado
- 2 ramitas de cilantro, picado finamente

PREPARACIÓN

- 1 Mezcla el aceite con la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el Jugo MAGGI®, la cebolla y la arrachera. Cubre con plástico adherente y refrigera por 40 minutos.
- 2 Coloca la carne en la freidora de aire, cocina a 180 °C por 7 minutos, retira la canastilla, mueve y cocina 7 minutos más o hasta que esté dorada.
- 3 Sirve sobre las tostadas con los cubos de jitomate, el queso, el aguacate y decora con el cilantro.

Consejo culinario: Puedes acompañar con jugo de limón.

Consejo nutricional: El jitomate contiene vitamina C.



8 PIEZAS



60

MINUTOS + COCCION

CHILES EN NOGADA

INGREDIENTES

RELLENO

- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 2 cucharadas de cebolla, finamente picada
- 2 cucharaditas de ajo, picado
- 600 g de carne de res, molida
- 1 cucharada de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra, molida
- 7 jitomates, sin semillas y cortados en cubos pequeños
- ¼ cucharadita de canela, molida
- ¼ cucharadita de nuez moscada, molida

- ¼ cucharadita de comino, en polvo
- 1 pizca de clavo, en polvo
- 1 manzana, cortada en cubos
- 1 pera, cortada en cubos
- 2 duraznos, cortados en cubos
- ½ plátano macho, cortado en cubos y frito
- ¼ taza de almendras, sin cáscara y picadas
- ¼ taza de pasas
- 8 chiles poblanos, asados, pelados y sin semillas

NOGADA

- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- 50 g de queso de cabra
- 2 tazas de nuez de Castilla, limpia
- ¼ cucharadita de canela, molida
- 4 cucharadas de azúcar
- 500 ml de crema ácida
- 1 ½ tazas de leche
- ½ cucharadita de sal
- 1 granada, para decorar
- ¼ taza de hojas de perejil, desinfectadas y picadas finamente

PREPARACIÓN

- 1 Para el relleno, calienta la manteca y fríe la cebolla hasta que esté transparente; añade el ajo y cocina por 1 minuto más. Agrega la carne con 1 cucharada de sal y la pimienta; cocina por 10 minutos. Añade el jitomate, ¼ cucharadita de canela, la nuez moscada, el comino, el clavo, la manzana, la pera, el durazno, el plátano, las almendras y las pasas, mezcla y cocina por 5 minutos más; rellena los chiles y reserva.
- 2 Para la nogada, licúa el queso crema con el queso de cabra, la nuez de Castilla, el azúcar, la crema, la leche, ¼ cucharadita de canela y ½ cucharadita de sal.
- 3 Sirve los chiles bañando con la nogada, decora con la granada y el perejil. Ofrece.

Consejo culinario: Si lo deseas, puedes agregar un poco de jerez a la nogada.

Consejo nutricional: El chile poblano es fuente de vitamina C.



SALSA FRITA DE TOMATE

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 3 jitomates, cortados en cuartos
- 1 diente de ajo
- 1 chile serrano, cortado a la mitad
- ¼ taza de agua
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 1 pizca de comino, molido

PREPARACIÓN

- 1 Calienta el aceite, fríe los jitomates con el ajo y el chile por 3 minutos.
- 2 Licúa la preparación anterior con el agua, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE® y el comino.
- 3 Ofrece con los tacos de tu preferencia.

Consejo culinario: Puedes agregar un poco de cilantro picado finamente.
Consejo nutricional: El jitomate aporta vitamina C.



SALSA 3 FUEGOS

INGREDIENTES

- 3 chiles habaneros, asados
- 3 chiles morita, sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 chiles de árbol secos, sin semillas y remojados en agua caliente
- ¼ de pieza de cebolla, asada
- ½ limón, su jugo
- ¼ taza de vinagre
- ½ taza de puré de tomate
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®

PREPARACIÓN

- 1 Licúa los chiles habaneros, morita y de árbol con la cebolla, el jugo de limón, el vinagre, el puré de tomate y el cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®.
- 2 Sirve la salsa para acompañar tu botana preferida.

Consejo culinario: Puedes utilizar la salsa para marinar unas alitas o costillas. Si deseas disminuir el picor, retira las semillas y venas de los chiles.

Consejo nutricional: El chile habanero es fuente de vitamina C.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®
Paulina Espinosa
Yamel Barrera
Alejandro Antonio
América Navarrete
Andrea Rodríguez

Diseño e Ilustración:

Rajel Sandoval
Digitas

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Chef Mariana Ortega
Chef Jonathan Núñez
Sub chef Noé Medina
Sub chef Abraham Gómez
Sub chef Ángeles Medina
Sub chef Tania Sánchez

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®, CONSOMATE®, Media Crema
NESTLÉ®, ABUELITA® 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:

