

SABORES DE ACÁ Y DEL MÁS ALLÁ

CON



Recetas
Nestlé
.com.mx

Dedos de BRUJA



INGREDIENTES

1 cucharada de aceite vegetal
3 cucharadas de Jugo MAGGI®
3 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
5 salchichas, cortadas por la mitad de forma horizontal
¼ taza de harina de trigo

300 g de pasta hojaldre
2 huevos batidos
10 almendras

horno precalentado a 180°C



4 porciones

PREPARACIÓN

- 1.- En una sartén, calienta el aceite vegetal; asa las mitades de salchicha con el Jugo MAGGI®, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL® hasta que doren ligeramente. Enfría y reserva.
- 2.- Espolvorea un poco de harina sobre la mesa y extiende la pasta hojaldre. Corta rectángulos de mismo tamaño que las salchichas. Coloca las salchichas sobre los rectángulos y enrolla. Corta algunas líneas sobre la pasta simulando un dedo. Cubre con el huevo batido y hornea por 10 minutos a 180°C o hasta que doren.
- 3.- Coloca las almendras sobre la punta de los dedos. Sirve y ofrece.



Consejo culinario: Puedes acompañar con la salsa de tu preferencia.

Consejo culinario: Realiza actividad física diariamente por lo menos 30 minutos.

Recetas
Nestlé
.com.mx

Pócima

SECRETA PICOSITA



INGREDIENTES

- ½ taza de concentrado de Jamaica
- 1 cucharada de Jugo MAGGI®
- 1 cucharada de chile con limón en polvo
- 4 tazas de refresco de jengibre, frío



4 porciones

PREPARACIÓN

- 1.- Mezcla el concentrado de Jamaica, Jugo MAGGI® y chile con limón en polvo. Coloca la mezcla en jeringas y reserva.
- 2.- Coloca las jeringas en vaso y cubre con el refresco de jengibre frío.
- 3.- Vierte el líquido de la jeringa en el refresco y ofrece.



Consejo culinario: Puedes sustituir el refresco de jengibre por refresco de limón.

Consejo nutricional: La jamaica aporta vitamina C a tu dieta.

Recetas
Nestlé
.com.mx

Escobas DE BRUJAS



INGREDIENTES

DIP

- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 1 chile jalapeño, asado
- 3 ramas de cilantro, desinfectado
- 1 cucharadita de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- ½ cucharada de sal con ajo, en polvo



4 piezas

- 2 rebanadas de queso tipo manchego, cortadas a lamitad
- 4 palitos de pretzel
- 4 ramas de cebollín, desinfectado

PREPARACIÓN

- 1.- Para el dip, licúa la Media Crema NESTLÉ®, el jalapeño, el cilantro, Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL® y la sal con ajo, cubre con plástico adherente y refrigera por 15 minutos.
- 2.- Con ayuda de un cuchillo pequeño, realiza cortes delgados en cada rectángulo de queso para formar las barbas de las escobas, dejando 1 cm en la parte superior para enrollarlos en los palitos de pretzel, sujeta con el cebollín.
- 3.- Acompaña las escobas de brujas con el dip y ofrece.



Consejo culinario: Pasa asar el chile, úntalo con un poco de aceite y cocina en una sartén caliente volteándolo ocasionalmente.

Consejo nutricional: El queso aporta fósforo.

Recetas
Nestlé
.com.mx

Jalapeños

MOMIA RELLENOS



INGREDIENTES

- | | | | |
|-------|---|-------|---|
| 1 | cucharadita de aceite vegetal | | |
| 300 g | de carne de res molida | 1/2 | paquete de queso tipo manchego, rallado (100 g) |
| 1 | cucharadita de Jugo MAGGI® | 500 g | de pasta hojaldre |
| 1 | cucharadita de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL® | 1 | huevo, ligeramente batido |
| 8 | piezas de chile jalapeño, desvenados, desflemados y cortados por la mitad | 100 g | de queso panela, cortado en círculos pequeños |
| | | 4 | pimientas gordas, troceadas |



+ horneado. 8 PIEZAS

PREPARACIÓN

Horno precalentado a 180 °C

- 1.- Calienta el aceite y fríe la carne hasta que cambie ligeramente de color, agrega el Jugo MAGGI® y la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®; cocina por 5 minutos. Rellena los chiles y coloca un poco de queso encima.
- 2.- Extiende la pasta hojaldre sobre una mesa enharinada con ayuda de un rodillo, forma tiras de 25 centímetros de largo por 1 cm de ancho, enrolla las tiras sobre los chiles, simulando las vendas de las momias, barniza con huevo y hornea a 180 °C de 20 a 25 minutos.
- 3.- Coloca las rodajas de queso panela sobre los chiles con un pedazo de pimienta para formar los ojos. Ofrece.



Consejo culinario: Para desflemar los chiles, sumérgelos en 1 litro de agua con 1/4 taza de azúcar, déjalos reposar por 15 minutos y escurre.

Consejo culinario: Consume chile jalapeño para obtener vitamina A.

Recetas
Nestlé
.com.mx