

RECALENTADOS CLÁSICOS



TACOS DE PAVO



12 Piezas



30 Minutos

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla, fileteada
- 1/2 piña, cortada en cubos
- 2 tazas de pavo deshebrado
- 1 taza de adobo de pavo
- 2 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 1 paquete de tortillas de harina, calientes (330 g)
- 1/2 manojito de cilantro, desinfectado y picado (50 g)
- 1/2 cebolla, picada finamente

PREPARACIÓN

- 1 Calienta el aceite y fríe la cebolla hasta que esté ligeramente transparente, agrega la piña, el pavo, el adobo, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL® y el Jugo MAGGI®, mezcla y cocina durante 8 minutos a fuego
- 2 Sirve el relleno en cada una de las tortillas calientes, acompaña con cilantro y cebolla.
- 3 Ofrece.

Consejo culinario: Si lo deseas puedes utilizar lomo o pierna que te haya quedado de la cena de Navidad o Año Nuevo.
Consejo nutricional: Modera tu alimentación, tomando en cuenta el tamaño de las porciones que consumes

BURRITOS DE PICADILLO AL PIMENTON



4 Porciones



20 Minutos

INGREDIENTES

- 8 Tortillas de harina, calientes
- 2 Tazas de picadillo navideño
- 1 Taza de espinacas, desinfectadas
- 1 Pimiento rojo, sin semillas y cortado en tiras
- 1 Paquete de queso tipo manchego, rallado
- 1 Sobre con 4 Papelitos con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Pimentón

PREPARACIÓN

- 1 Para formar los burritos, coloca en las tortillas de harina un poco del picadillo, espinacas, pimiento y queso; enrolla. Abre un Papelito con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Pimentón, coloca dos burritos, cierra y presiona ligeramente para que se impregnen las especias.
- 2 Colócala en una sartén sin aceite, previamente precalentada a fuego bajo durante 1 minuto y asa a fuego bajo 2 minutos por cada lado.
- 3 Retira de la hoja, corta por la mitad y repite el procedimiento con el resto de los burritos; ofrece.

Consejo culinario: Calienta las tortillas para evitar que se rompa al formar el burrito.

Consejo nutricional: Elige el plato fuerte de tu preferencia, pero haz una elección saludable: pídelo acompañado de verduras o una porción de ensalada.

TORTITAS DE PIERNA



6 Porciones



30 Minutos

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1/2 cebolla, fileteada
- 2 tazas de pierna de cerdo, cocida y deshebrada

SALSA

- 1 taza de cátsup
- 1/2 taza de azúcar moscabada
- 2 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 1 cucharada de vinagre de manzana

- 1/2 cucharada de sal con ajo, en polvo
- 1/4 taza de miel de abeja
- 1 chile chipotle, de lata

ENSALADA DE COL

- 1/4 col morada, fileteada
- 1/4 col, fileteada
- 1/2 envase de Media Crema NESTLÉ® (190 g)
- 1 cucharada de mayonesa
- Sal, al gusto
- 6 panes

PREPARACIÓN

- 1 Calienta el aceite y fríe la cebolla hasta que esté ligeramente transparente, agrega la pierna y mezcla.
- 2 Para la salsa, licúa la cátsup, el azúcar moscabada, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el Jugo MAGGI®, el vinagre de manzana, la sal con ajo, la miel de abeja y el chile chipotle. Agrega la pierna de cerdo, mezcla y cocina por 8 minutos a fuego medio.
- 3 Para la ensalada de col, mezcla la col morada, la col, la Media Crema NESTLÉ®, la mayonesa y la sal. Sirve en cada uno de los panes un poco de la pierna preparado y de la ensalada de col. Ofrece.

Consejo culinario: Si lo deseas puedes utilizar lomo o pavo que te haya quedado de la cena de Navidad o Año Nuevo.

Consejo nutricional: Consume col para elevar tu aporte de fibra.

TORTA DE BACALAO



4 Porciones



20 Minutos



INGREDIENTES

SALSA

- 3 jitomates
- 1 chile güero
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®

- 4 panes tipo chapata
- 500g de bacalao a la Vizcaína, caliente

PREPARACIÓN

- 1 Para la salsa, licúa los jitomates con el chile y el cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, calienta durante 5 minutos o hasta que espese ligeramente.
- 2 Corta el pan por la mitad, coloca un poco de bacalao y de salsa.
- 3 Ofrece.

Consejo culinario: Si lo deseas puedes sustituir el chile güero por chile chipotle o serrano.

Consejo nutricional: El pescado es fuente de proteína.

EMPANADA DE ROMERITOS



25 Piezas



60 Minutos

INGREDIENTES

800g de pasta hojaldre

1/2 taza de harina, para espolvorear

1 huevo, ligeramente batido para barnizar

500g de romeritos

Horno precalentado a 180 °C

PREPARACIÓN

- 1** Extiende la pasta hojaldre con el rodillo en una superficie previamente enharinada y con un cortador de galletas, corta círculos de 20 centímetros de diámetro.
- 2** Con una cuchara coloca un poco de los romeritos, cierra la empanada por la mitad y presiona las orillas con un tenedor. Barniza con el huevo y hornea a 180 °C durante 20 minutos o hasta que estén doradas; retira.
- 3** Ofrece las empanadas tibias o a temperatura ambiente.

Consejo culinario: Para evitar que se abran las empanadas por el vapor de la cocción, con un cuchillo haz 3 cortes pequeños en la superficie.

Consejo nutricional: En esta navidad te recomendamos consumir romeritos ya que son una excelente fuente de calcio, hierro y fibra.

TACOS DE PAVO CON SALSA AGRIDULCE



4 Porciones



10 Minutos

INGREDIENTES

- 3 tazas de pavo, cocido y desmenuzado
- 1 paquete de tortillas de harina (300 g)
- Palillos de madera
- Aceite vegetal, para freír

SALSA

- 3/4 taza de jugo de naranja, colado y sin semillas
- 1/4 taza de jugo de limón, colado y sin semillas
- 1/2 taza de Salsa de Soya MAGGI®
- 1/2 cucharadita de hojuelas de chile de árbol
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de fécula de maíz, disuelta en 1/4 taza de agua

PREPARACIÓN

- 1 Coloca un poco de pavo en las tortillas de harina, enrolla y asegura con un palillo; fríe en el aceite caliente hasta que doren ligeramente, retira y coloca sobre papel absorbente para escurrir el exceso de aceite.
- 2 Mezcla en una olla el jugo de naranja, el jugo de limón, la Salsa de Soya MAGGI®, las hojuelas de chile de árbol, el azúcar y la fécula de maíz, calienta durante 8 minutos a fuego bajo hasta que espese ligeramente moviendo constantemente.
- 3 Sirve los tacos con la salsa y disfruta.

Consejo culinario: Puedes sustituir el pavo por pierna horneada o relleno navideño.
Consejo nutricional: Las naranjas son una fuente de vitamina C.

SANDWICH INTEGRAL DE PAVO RECALENTADO



4 Porciones



15 Minutos

INGREDIENTES

- 1 envase de Media Crema NESTLÉ® Deslactosada (190 g)
- 1 cucharada de mostaza
- 1 barra de queso crema deslactosado, a temperatura ambiente (190 g)
- 1/2 cucharadita de sal con cebolla, en polvo
- 1/4 cucharadita de pimienta negra, molida
- 8 rebanadas de pan integral
- 500g de pavo, cocido y deshebrado
- 8 hojas de lechuga, desinfectada
- 1/2 cebolla morada, fileteada

PREPARACIÓN

- 1 Licúa la Media Crema NESTLÉ® con la mostaza, el queso crema, la sal con cebolla y la pimienta.
- 2 Unta un poco del aderezo en el pan y forma el sándwich con el pavo, la lechuga y la cebolla.
- 3 Coloca en un recipiente con tapa y disfruta.

Consejo culinario: Si lo deseas puedes agregar un poco de chile chipotle al dip.
Consejo nutricional: El pavo aporta proteína.