



CONS-MATE®
EN POLVO

ÉCHALE ROJO A TUS BOTANAS



Échale rojo a tus botanas



ALITAS CON CHIPOTLE DULCE



ingredientes

SALSA

- 1 envase de cóctel de tomate y almeja (470 ml)
- 4 cucharadas de chile chipotle, adobado
- ½ taza de mermelada de naranja
- 1 sobre de Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®
- 1 kg de alitas de pollo, limpias y cortadas en 3 partes
- 1 cucharada de perejil, desinfectado y picado finamente

Horno precalentado a 180 °C

Preparación

1

Para la salsa, licúa el cóctel de tomate, el chile y la mermelada. Calienta hasta que espese ligeramente, moviendo constantemente para evitar que se pegue, agrega el Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®; deja enfriar. Vierte la mitad de la mezcla sobre las alitas, cubre con plástico adherente y marina en refrigeración por 40 minutos.

2

Acomoda las alitas en una charola evitando que se encimen y hornea a 180 °C por 30 minutos; retira del horno, con ayuda de unas pinzas, voltéalas y hornea nuevamente a 180 °C por 30 minutos.

3

Baña las alitas con el resto de la salsa y decóralas con el perejil. Ofrece.



Consejo culinario: Para limpiar las alitas de pollo, con ayuda de unas pinzas pasa las alitas sobre la flama directa para quemar las plumas.

TIP: Puedes sustituir la mermelada de naranja por mermelada de piña.

Consejo nutricional: El consumo de una porción de pollo aporta niacina.

ALITAS CONSOMATE®

ingredientes

SALSA

- 10 piezas de chile de árbol seco, sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 piezas de chile colorado, sin semillas y remojados en agua caliente
- 7 limones, su jugo
- ¾ taza de jugo de naranja
- 2 sobres de Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®

- 1 kg de alitas de pollo, limpias y cortadas en 3 partes
- ½ cucharada de fécula de maíz, disuelta en ¼ taza de agua
- 1 cucharada de chile con limón, en polvo

Preparación

1

Para la salsa, licúa los chiles, el jugo de limón y de naranja, añade el Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE® y mezcla. En un refractario, vierte la mitad de la salsa con las alitas, tapa con plástico adherente y marina en refrigeración por 40 minutos.

2

Acomoda las alitas en la canastilla de la freidora de aire forrada con papel aluminio, evitando que se encimen. Cocina a 200 °C de 14 a 15 minutos, con ayuda de unas pinzas, voltéalas y cocina nuevamente a 200 °C de 14 a 15 minutos más; da la vuelta con las pinzas y repite 1 vez más la cocción de las alitas.

3

Calienta el resto de la salsa hasta que hierva, agrega la fécula de maíz y cocina hasta que espese ligeramente. Baña las alitas con la salsa, decora con el chile con limón y ofrece.

Consejo culinario: Revisa que las alitas de pollo no tengan textura pegajosa o manchas verdes, esto es indicio de que están en mal estado.

TIP: Puedes sustituir el chile colorado por chile guajillo.

Consejo nutricional: Consume chile de árbol seco por sus propiedades antiinflamatorias.





ALITAS DE COLIFLOR PICANTES



ingredientes

SALSA

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de salsa picante
- ¼ taza de agua
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 sobre de Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®

- 1 ½ tazas de harina de avena
- 1 ½ cucharadas de hierbas finas, molidas
- 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 1 ½ tazas de agua
- 3 tazas de coliflor, cortada en ramilletes
- 2 tazas de Cereal Integral Corn Flakes NESTLÉ® Sin Gluten, molido
- 1 cucharada de cebollín, desinfectado y picado finamente

Preparación

1

Para la salsa, calienta la mantequilla con la salsa picante, ¼ taza de agua y el vinagre. Añade el Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE® y mueve hasta integrar.

2

Mezcla la harina con las hierbas finas, el Jugo MAGGI® y 1 ½ tazas de agua. Pasa los ramilletes de coliflor por la mezcla anterior y cubre con el Cereal Integral Corn Flakes NESTLÉ® Sin Gluten.

3

Cubre la canastilla de la freidora de aire con papel aluminio, agrega los ramilletes de coliflor sin que se encimen y cocina a 180 °C de 18 a 22 minutos, a mitad de la cocción con ayuda de unas pinzas voltea los ramilletes. Baña con la salsa, decora con el cebollín y ofrece.



Consejo culinario: Si quieres una textura más espesa de la salsa, disuelve 1 cucharada de fécula de maíz en ¼ taza de agua, viértela y cocina hasta que espese, moviendo constantemente.

TIP: Puedes sustituir la coliflor por brócoli.

Consejo nutricional: La coliflor aporta vitamina C.



COSTILLAS DE ELOTE EN AIR FRYER



ingredientes

SALSA

- 2 piezas de chile colorado, hidratados en agua caliente
- 8 piezas de chile de árbol seco, hidratados en agua caliente
- 1 chile morita, hidratado en agua caliente
- 1 tomate, asado
- ¼ pieza de cebolla, asada
- 2 dientes de ajo, asados
- ¾ taza de agua
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- ½ cucharada de aceite vegetal
- 1 sobre de Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®
- 4 elotes amarillos, cocidos y cortados en tiras
- 4 limones, cortados a la mitad
- 7 ramas de perejil, desinfectado y picado finamente
- 2 cucharadas de chile con limón, en polvo

Preparación

1

Para la salsa, licúa los chiles con el tomate, la cebolla, los ajos, el agua, y la fécula de maíz; cuela. Calienta el aceite, vierte lo que licuaste, añade el Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE® hasta que espese moviendo constantemente para evitar que se pegue.

2

Acomoda las costillas de elote en la canastilla de la freidora de aire evitando que se encimen, cocina a 180 °C de 9 a 10 minutos o hasta que doren ligeramente.

3

Baña las costillas de elote con la salsa, agréales un poco de jugo de limón, decora con el perejil y el chile con limón; ofrece.



Consejo culinario: Puedes untar un poco de mantequilla fundida a los elotes antes de cocinarlos.

TIP: Puedes sustituir el chile colorado por chile puya para intensificar el picor.

Consejo nutricional: El elote es un cereal rico en vitamina B6.



CREPA PIZZA PRÁCTICA



ingredientes

- 2 ½ tazas de puré de tomate, natural
- ¼ cucharadita de orégano, molido
- 1 sobre de Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®
- 10 tortillas de harina, calientes
- 1 paquete de queso tipo manchego, rallado (200 g)
- 100 g de pepperoni, cortado en rebanadas
- 5 rebanadas de piña en almíbar, cortadas en cubos pequeños
- 4 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®

Preparación

- 1 Calienta el puré de tomate, el orégano y el Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®; mezcla hasta integrar.
- 2 Añade sobre cada tortilla un poco de salsa de tomate, queso, pepperoni y piña, dobla las tortillas de harina en forma de triángulo y colócalas en una sartén precalentada a fuego bajo, tapa y cocina 4 minutos de cada lado o hasta que se derrita el queso.
- 3 Sirve con un poco más de salsa de tomate y Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®; ofrece.



Consejo culinario: Calienta las tortillas a fuego bajo para evitar que se quemen.

TIP: Puedes sustituir el pepperoni por jamón.

Consejo nutricional: El puré de tomate aporta vitamina C.



NACHOQUILES



ingredientes

SALSA

- 6 tomates, cortados en cuartos
 - 2 dientes de ajo
 - 4 piezas de chile colorado, sin semillas y remojados en agua caliente
 - ½ taza de agua
 - 1 cucharada de aceite vegetal
 - 6 ramas de cilantro, desinfectado
 - 1 sobre de Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®
-
- 1 cucharadita de aceite vegetal
 - 3 piezas de bistec de res, cortados en tiras
 - 1 ½ cucharadas de Jugo MAGGI®
 - 2 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
 - ½ limón, su jugo
 - 4 bolsas de totopos de maíz sabor queso y chile (76 g c/u)
 - ¾ taza de queso tipo manchego, rallado
 - 4 cucharadas de cebolla morada, picada finamente
 - 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)
 - 6 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente

Preparación

1 Para la salsa, licúa los tomates, el ajo, los chiles y el agua; cuele. Calienta 1 cucharada de aceite, vierte lo que licuaste, 6 ramas de cilantro y el Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®; cocina hasta que espese ligeramente.

2 Calienta 1 cucharadita de aceite, cocina el bistec, agrega el Jugo MAGGI®, la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL® y el jugo de limón.

3 Abre las bolsas de totopos de maíz, agrega un poco de la salsa, el queso, la cebolla y la carne; decora con la Media Crema NESTLÉ® y el cilantro picado; ofrece.



Consejo culinario: Conserva los chiles secos en una bolsa hermética y en un lugar fresco y seco.

TIP: Puedes sustituir el chile colorado por chile de árbol seco para que la salsa sea ligeramente picante.

Consejo nutricional: El jitomate aporta antioxidantes.



PIZZA BITES



ingredientes

- 1 taza de queso tipo manchego, rallado
- ½ taza de queso tipo parmesano, rallado
- 6 cucharadas de fécula de maíz
- 5 cucharadas de salsa de tomate
- Aceite vegetal, para freír

ADEREZO

- 1 taza de catsup
- 1 sobre de Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®
- 1 cucharada de orégano, molido
- ½ cucharada de salsa tipo Tabasco

Preparación

1

Mezcla el queso tipo manchego con el queso tipo parmesano, la fécula de maíz y la salsa de tomate hasta obtener una masa; forma bolitas.

2

Calienta el aceite y fríe las bolitas hasta que doren ligeramente, colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

3

Para el aderezo, mezcla la catsup, el Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®, el orégano y la salsa tipo Tabasco. Acompaña los pizza bites con el aderezo y ofrece.



Consejo culinario: La temperatura ideal del aceite para freír es de entre 160 °C y 180 °C, para comprobar la temperatura del aceite sin necesidad de un termómetro, agrega una pizza bite, si flota y se genera una gran cantidad de burbujas, el aceite está en la temperatura correcta.

TIP: Puedes agregar un poco de pepperoni o jamón picado a la preparación de las bolitas.

Consejo nutricional: El queso aporta fósforo.



MINI PIZZA ROLLS



ingredientes

- 2 ½ tazas de puré de tomate, natural
- ¼ cucharadita de orégano, molido
- 1 sobre de Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®
- 10 rebanadas de pan de caja blanco, sin orillas y aplanadas
- 1 paquete de queso tipo manchego, rallado (200 g)
- 10 rebanadas de jamón
- 5 rebanadas de piña en almíbar, cortadas en cubos pequeños
- ½ barra de mantequilla (45 g)
- ½ cucharadita de orégano, molido
- 1 botella de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®

Preparación

- 1 Calienta el puré de tomate y ¼ cucharadita de orégano, añade el Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE® y mezcla hasta integrar.
- 2 Unta un poco de la preparación anterior sobre las rebanadas de pan, agrega queso, una rebanada de jamón, un poco de piña y enrolla. Funde la mantequilla en una sartén, agrega el resto del orégano y fríe los rollos por ambos lados hasta que doren ligeramente.
- 3 Acompáñalos con la salsa de tomate restante y la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®. Ofrece.



Consejo culinario: Puedes sazonar la salsa con aceite de oliva y ajo para intensificar su sabor.

TIP: Puedes sustituir el jamón por salchicha o pepperoni.

Consejo nutricional: El puré de tomate aporta vitamina C.



SALCHICHAS CON TOCINO Y CHIPOTLE



ingredientes

- 6 rebanadas de tocino, picado finamente
- 1 paquete de salchichas, cortadas en rodajas (500 g)
- 1 taza de puré de tomate, natural
- 2 cucharadas de chile chipotle, adobado
- 1 sobre de Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®
- 1 paquete de tostadas de maíz (240 g)

Preparación

- 1 Fríe el tocino hasta que dore ligeramente, retira el exceso de grasa, agrega las salchichas y cocina hasta que doren ligeramente.
- 2 Vierte el puré de tomate, el chile chipotle y el Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®, mezcla y cocina por unos minutos más.
- 3 Sirve las salchichas, acompaña con las tostadas y ofrece.



Consejo culinario: Conserva en refrigeración los embutidos hasta su uso, de esta manera evitarás que pierda la cadena de frío.

TIP: Puedes agregar un poco de queso tipo manchego.

Consejo nutricional: El chile chipotle eleva la ingesta de vitamina A, B6 y C.



TOSTADAS BAÑADAS



ingredientes

- 3 tomates, cocidos
- 1 diente de ajo, cocido
- 1 chile jalapeño, cocido
- ¼ pieza de cebolla, cocida
- 1 taza de puré de tomate, natural
- 12 ramas de cilantro, desinfectado y picado
- 1 sobre de Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE®
- 8 tostadas de maíz, rojas
- 1 cucharada de chile con limón, en polvo

Preparación

- 1 Para la salsa, licúa los tomates, el ajo, el chile, la cebolla y el puré de tomate, vierte en un recipiente. Añade el cilantro, el Sazonador en Polvo con Tomate CONSOMATE® y mezcla hasta integrar.
- 2 Baña las tostadas con la salsa y agrega un poco del chile con limón.
- 3 Ofrece.



Consejo culinario: Puedes añadir salsa picante a tu gusto.

TIP: Puedes sustituir el chile jalapeño por chile serrano para darle un toque más picante a la salsa.

Consejo nutricional: El jitomate aporta antioxidantes.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®

Paulina Espinosa
Alejandro Antonio
Yamel Barrera
Olivia Urdiales
Abril Tavira
Ana Cruz

Diseño e Ilustración:

Rajel Sandoval

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

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

Estilismo de Alimentos:

Mariana Ortega
Studio Becky Treves

Fotografía:

León Rafael
Publicis Groupe

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.

Media Crema NESTLÉ®, MAGGI®, CONSOMATE® 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:

