



# Recetario Consomé de Camarón





IMAGEN COMO  
REFERENCIA

# Camarones en salsa de coco



## INGREDIENTES

Camarones 21/25 pelados y desvenados  
**Consomé de camarón MAGGI®**  
Mantequilla  
**Crema de leche Nestlé®**  
Leche de coco  
Cilantro finamente picado  
Ajo finamente picado  
Ají chombo  
Pimienta negra molida

## CANTIDAD

1 kg  
25 g  
100 g  
250 g  
300 ml  
20 g  
20 g  
4 unidades  
2 g

## ¡A COCINAR!

- 1- Alistar todos los ingredientes.
- 2- En un sartén o wok, calentar a fuego alto y saltear el ajo con la mantequilla, incorporar los camarones, agregar **consomé de camarón MAGGI®**, sal y pimienta.
- 3- Una vez los camarones estén cocidos, reducir el fuego a fuego bajo, agregar la leche de coco, **crema de leche Nestlé®** y ají chombo.
- 4- Cocinar hasta que los líquidos se reduzcan y formen una salsa espesa y homogénea.
- 5- Agregar el cilantro y pimienta.
- 6- Servir con arroz blanco y disfrutar.



IMAGEN DE  
REFERENCIA



IMAGEN COMO  
REFERENCIA



# Camarones en salsa asiática



## INGREDIENTES

Camarones 31/35 pelados y desvenados

**Consomé de camarón MAGGI®**

**Salsa General TSO MINOR'S®**

Ajo finamente picado

Vinagre de arroz

Cebollín finamente picado

Pimienta negra molida

Frijol nacido

Rodajas de limón mesino

## CANTIDAD

1 kg

25 g

250 g

15 g

50 ml

40 g

2 g

100 g (20 g por persona)

5 unidades

## ¡A COCINAR!

- 1- Alistar todos los ingredientes.
- 2- En un wok o sartén a fuego alto, saltear el ajo y agregar los camarones, **consomé de camarón MAGGI®** y pimienta.
- 3- Una vez los camarones estén cocidos, reducir el fuego y agregar la **salsa General TSO MINOR'S®**, vinagre de arroz y cebollín, cocinar por 5 minutos para que todos los ingredientes y sabores estén incorporados.
- 4- Servir y decorar con frijol nacido y rodaja de limón mesino.



IMAGEN DE  
REFERENCIA



IMAGEN COMO  
REFERENCIA

# Crema de zapallo con camarones



## INGREDIENTES

## CANTIDAD

Camarones 16/20 pelados y desvenados	1 kg
<b>Consomé de camarón MAGGI®</b>	25 g
Semillas de marañón	80 g
Mantequilla	100 g
Agua	500 ml
<b>Crema de Leche Nestlé®</b>	295 g
<b>Leche evaporada Ideal®</b>	315 g
Zapallo picado en cubos	1 kg
Queso mozzarella rallado	100 g
Ajo finamente picado	30 g
Tomillo fresco	10 g
Sal	Al gusto
Pimienta negra molida	Al gusto
Microgreen de culantro	60 g (10 g por persona)

## ¡A COCINAR!

- 1- Alistar todos los ingredientes.
- 2- En un sartén a fuego medio, colocar las semillas de marañón hasta que tornen un color dorado y aroma rostizado.
- 3- En una olla, cocinar el zapallo hasta que esté blando. Una vez esté suave el zapallo, retirar la cáscara. En una licuadora, batir el zapallo cocido y semillas de marañón.
- 4- En una olla a fuego medio, agregar el zapallo licuado, agua, queso mozzarella, **crema de leche Nestlé®** y **leche evaporada Ideal®**, cocinar hasta obtener una consistencia de crema espesa y homogénea.
- 5- En un wok o sartén, cocinar los camarones con mantequilla, ajo, tomillo fresco, **consomé de camarón MAGGI®**, sal y pimienta.
- 6- Servir en un plato hondo la crema de zapallo, camarones y coronar con los microgreens de culantro.



IMAGEN DE  
REFERENCIA



IMAGEN COMO REFERENCIA

# Tacos de camarón



## INGREDIENTES

## CANTIDAD

### TACOS

Camarones 16/20 pelados y desvenados	1 kg
<b>Consomé de camarón MAGGI®</b>	25 g
Romero fresco	5 g
Pimienta negra molida	2 g
Tortillas de maíz o harina	12 unidades

### PICO DE GALLO TROPICAL

Mango picado en cubos pequeños	200 g
Aguacate picado en cubos pequeños	100 g
Tomate picado en cubos pequeños	200 g
Cilantro finamente picado	30 g
Cebolla morada finamente picada	80 g
Pimentón finamente picado	80 g
Jugo de limón	150 ml
<b>Ketchup MAGGI®</b>	50 g
Sal	Al gusto
Pimienta negra molida	Al gusto

### ADEREZO

Mayonesa	300 g
Eneldo	20 g
Ajo	30 g
Pimienta blanca molida	Al gusto
Jugo de limón	10 ml
Sal	Al gusto



IMAGEN DE REFERENCIA

## ¡A COCINAR!

- 1- Alistar todos los ingredientes.
- 2- Pico de gallo tropical: En un bowl, agregar todos los ingredientes, mezclar y refrigerar por una hora para que los ingredientes y sabores se incorporen.
- 3- Aderezo: En una licuadora, agregar todos los ingredientes y batir hasta obtener un aderezo homogéneo.
- 4- En un sartén o wok, cocinar los camarones y agregar **consomé de camarón MAGGI®**, hojas de romero fresco, sal y pimienta.
- 5- Calentar las tortillas en un sartén o plancha, agregar los camarones a las tortillas, colocar el pico de gallo tropical y agregar el aderezo.
- 6- Servir y disfrutar.



IMAGEN COMO  
REFERENCIA



# Aguachile de camarón



## INGREDIENTES

Camarones 16/20 pelados y desvenados  
**Consomé de camarón MAGGI®**  
Jugo de limón  
Pepino pelado y sin semillas  
Chile serrano  
Cilantro  
Cebolla Morada picada en julianas  
Sal  
Pimienta negra molida  
Chips de tortilla de maíz

## CANTIDAD

1 kg  
25 g  
1 taza  
1 unidad  
4 unidades  
½ taza  
1 unidad  
Al gusto  
Al gusto  
500 g

## ¡A COCINAR!

- 1- Alistar todos los ingredientes.
- 2- Cortar los camarones en corte mariposa, marinar con sal, pimienta y consomé de camarón Maggi®.
- 3- En una licuadora, batir jugo de limón, cilantro, chile serrano y pepino hasta obtener una mezcla líquida y homogénea.
- 4- En un bowl, agregar los camarones, cebolla morada y la salsa de aguachile, rectificar sabores. Refrigerar por 2 a 3 horas aproximadamente.
- 5- Servir, acompañar con chips de tortilla de maíz y disfrutar.



IMAGEN DE  
REFERENCIA

IMAGEN COMO REFERENCIA

