



Recetario Naturísimo Sazonador Completo





Cheese Burger



INGREDIENTES

CANTIDAD

CARNE DE HAMBURGUESA

Naturísimo Sazonador Completo MAGGI®	40 g
Carne molida de res	1 kg
Pimienta negra molida	2 g

SALSA DE QUESO

Salsa de queso CHEF-MATE®	200 g
Queso Pepper Jack rallado	150 g
Leche evaporada Ideal®	100 ml
Sal	Al gusto
Pimienta negra molida	Al gusto

ADEREZO

Ketchup MAGGI®	100 g
Pepinillos molidos	70 g
Mayonesa	200 g
Paprika	3 g
Sal	Al gusto
Pimienta negra molida	Al gusto
Mostaza dijon en grano	30 g

HAMBURGUESA

Hojas de lechuga romana	10 unidades (2 por persona)
Tomate en rebanadas	10 rebanadas (2 por persona)
Pan brioche de hamburguesa	5 unidades



IMAGEN DE REFERENCIA

¡A COCINAR!

- 1- Alistar todos los ingredientes.
- 2- Carne de hamburguesa: en un bowl, colocar todos los ingredientes, mezclar y formar tortas de carne de 200 g cada una. Cocinar en un sartén o parrilla al término de cocción de preferencia.
- 3- Salsa de queso: en una olla, colocar todos los ingredientes y mezclar hasta obtener una salsa de queso cremosa y homogénea.
- 4- Aderezo: en un bowl, colocar todos los ingredientes y mezclar.
- 5- Hamburguesa: calentar el pan en un sartén o plancha. Armar la hamburguesa en el siguiente orden: pan, aderezo, lechuga, tomate, carne de hamburguesa, salsa de queso, aderezo y coronar con el pan.
- 6- Servir y disfrutar.



Quesadilla de arrachera



INGREDIENTES

Naturísimo Sazonador Completo MAGGI®

Arrachera picada en cuadritos

Cebolla morada picada en julianas

Pimentón picado en julianas

Queso Monterrey Jack rallado

Queso mozzarella rallado

Tortilla de harina 12 pulgadas

Guacamole

Pico de gallo

Natilla

Pimienta negra molida

CANTIDAD

40 g

1 kg

100 g

100 g

500 g

300 g

5 unidades

200 g

200 g

100 g

2 g

¡A COCINAR!

- 1- Alistar todos los ingredientes.
- 2- En un sartén, cocinar la carne arrachera con la cebolla, pimentón, **Naturísimo Sazonador Completo MAGGI®** y pimienta.
- 3- Agregar a la tortilla de harina de 12 pulgadas la arrachera preparada anteriormente, queso Monterrey Jack y queso mozzarella, doblar la quesadilla y dorar en un sartén o plancha.
- 4- Servir y acompañar con pico de gallo, guacamole y natilla.



IMAGEN DE
REFERENCIA



Portobellos al horno



INGREDIENTES

CANTIDAD

Naturísimo Sazonador Completo MAGGI®	15 g
Hongo portobello	5 unidades
Ajo finamente picado	20 g
Palmito picado en cubos	100 g
Cebolla finamente picada	60 g
Pimentón finamente picado	60 g
Albahaca finamente picada	20 g
Higos finamente picados	70 g
Mantequilla	50 g
Queso suizo rallado	100 g
Queso gouda rallado	100 g
Crema de leche Nestlé®	100 g
Pimienta negra molida	2 g

¡A COCINAR!

- 1- Alistar todos los ingredientes.
- 2- Precalentar el horno a 150°C.
- 3- Limpiar los hongos portobellos, dejando el centro del hongo vacío. Con el sobrante del hongo, cortarlo finamente para la siguiente preparación.
- 4- En un wok u olla, sofreír ajo, higos, cebolla y pimentón con mantequilla. Luego, agregar palmito, **Crema de leche Nestlé®**, queso suizo, albahaca, pimienta y **Naturísimo Sazonador Completo MAGGI®**, dejar hervir a fuego medio hasta obtener una mezcla cremosa.
- 5- Rellenar los hongos portobellos con la preparación anterior, agregar el queso gouda encima del relleno y hornear por 5 minutos o hasta que el queso esté gratinado.
- 6- Servir y disfrutar.



IMAGEN DE
REFERENCIA



IMAGEN COMO REFERENCIA

Pollo relleno de queso de cabra y espinaca



INGREDIENTES

Naturísimo Sazonador Completo MAGGI®
Filetes de pechuga de pollo sin hueso y sin piel
Hojas de espinaca
Ajo finamente picado
Queso de cabra
Queso mozzarella rallado
Crema de leche Nestlé®
Mantequilla
Pimienta negra molida
Aceite de oliva

CANTIDAD

15 g
600 g
100 g
20 g
150 g
150 g
150 g
50 g
2 g
20 ml

¡A COCINAR!

- 1- Alistar todos los ingredientes.
- 2- Precalentar el horno a 165°C.
- 3- Para el relleno: en una olla o sartén, sofreír el ajo con la mantequilla. Luego, agregar las hojas de espinaca, queso de cabra, queso mozzarella, **Crema de leche Nestlé®** y pimienta. Cocinar hasta obtener una mezcla cremosa, retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- 4- Marinar las pechugas de pollo con pimienta y **Naturísimo Sazonador Completo MAGGI®**, incorporar el relleno a los filetes de pechuga y enrollar.
- 5- Colocar los rollos de pollo en una bandeja engrasada, rociar con aceite de oliva y tapar con papel aluminio, hornear por 20 minutos aproximadamente, luego, retirar el aluminio y hornear por 15- 20 minutos para que los rollos se doren.
- 6- Servir y disfrutar.



IMAGEN DE REFERENCIA



IMAGEN COMO REFERENCIA

Tarta rústica de tomate y queso feta



INGREDIENTES

Naturísimo Sazonador Completo MAGGI®

Masa quebrada salada
Tomate picado en rebanadas
Aceite de oliva
Queso feta
Tomillo fresco
Yema de huevo
Mostaza dijon en grano
Reducción de vinagre balsámico
Pimienta negra molida

CANTIDAD

15 g
500 g
500 g
40 ml
60 g
3 ramas
1 unidad
30 g
40 g
2 g

¡A COCINAR!

- 1- Alistar todos los ingredientes.
- 2- Precalear el horno a 180° C.
- 3- En un bowl, marinar las rebanadas de tomate con aceite de oliva, tomillo, pimienta y **Naturísimo Sazonador Completo MAGGI®**, luego retirarle el líquido.
- 4- Extender la masa sobre una hoja de papel de horno. Untar la mostaza sobre la base de la tarta, dejar libre un borde de 4 cm. Distribuir las rodajas de tomate sobre la mostaza dijon. Doblar los bordes de la masa sobre el tomate. Colocar la tarta en una bandeja de horno. Batir la yema de huevo y pintar el borde de la tarta con una brocha. Hornear durante 30 minutos aproximadamente. Cuando hayan pasado 15 minutos, agregar el queso feta sobre la tarta y continuar horneando.
- 5- Una vez lista, rociar a la tarta rústica la reducción de vinagre balsámico al gusto, rebanar y servir.



IMAGEN DE REFERENCIA

