



RECETAS QUE RINDEN

RINDEHUEVO

NUEVO

Maggi
PROFESSIONAL



RINDEHUEVO

660 GR KILO

DESCRIPCIÓN

NESTLE RINDEHUEVO MAGGI

SKU 12608911

10 UNIDADES POR CAJA

10 X 660 GR

- MÁS AHORRO
- MÁS SABOR
- RECETAS ESTANDARIZADAS
- MENOS DESPERDICIOS
- MÁS PRACTICIDAD



NUEVO WHATSAPP BUSINESS NESTÉ PROFESSIONAL



¿Tienes un negocio y necesitas productos Nestlé?

¡Escríbenos por WhatsApp y comienza tu camino como cliente!



Escanea aquí

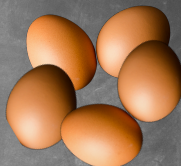
TABLA DE RENDIMIENTO



2 HUEVOS



30 GR



5 HUEVOS

PREPARACIÓN BASE

1. ABRIR EL ENVASE DE RINDE HUEVO Y AGREGAR EN UN BOWL 30 GR DE POLVO.
2. LUEGO VERTER 120 CC DE AGUA Y BATIR HASTA LOGRAR UNA MEZCLA HOMOGÉNEA. RESERVAR.
3. ROMPER 2 HUEVOS Y LLEVARLOS A OTRO BOWL PARA REVOLVERLOS TAMBIÉN LIGERAMENTE.
4. UNIR AMBAS PREPARACIONES Y USAR ESTA BASE PARA LA PREPARACIÓN .



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS / PORCIONES: 6

TORTILLA ESPAÑOLA

Ingredientes

2 HUEVOS + 120 CC AGUA + 30 GR RINDEHUEVO

- 500 GR de papa pelada y cortada en rebanadas de 1 cm.
- 1 cebolla mediana cortada en pluma.
- Sal a gusto.
- 15 ml de aceite para freír.

Paso a Paso

1. Poner aceite en un sartén grande temperatura media.
2. Agregar las papas y la cebolla, sazonar con sal y orégano, cocinar y reservar.
3. Añadir la mezcla pre-elaborada de Rinde Huevo Maggi® y llevar a un sartén nuevamente.
4. Con una espátula de silicona, separar para que no se pegue cocinar por un lado, dar vuelta y con cuidado poner de vuelta en el sartén con el lado cocido hacia arriba.
5. Llevar a un plato y servir tibia o a temperatura ambiente.



PUEDES TROZAR TU TORTILLA DE PAPAS EN CUADRADITOS Y SERVIR EN POCILLOS TIPO COCKTAIL.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS / PORCIONES: 8

BRUSCHETTAS CON PASTA DE HUEVO

Ingredientes

2 HUEVOS + 120 CC AGUA + 30 GR RINDEHUEVO

- Pimienta a gusto
- 50 g Mayonesa Maggi®
- Cilantro o ciboulette picado
- 10 ml aceite

Paso a Paso

1. En un bowl, disuelve el Rinde Huevo Maggi® con el agua, agrega 2 huevos y mezcla levemente, condimenta con sal a gusto.
2. En un sartén caliente, agrega 10 ml de aceite y la mezcla de huevo, cocina de forma tradicional, cuidando de no secar en exceso. Reserva hasta enfriar.
3. En un bowl, mezcla el huevo revuelto, mayonesa, sal, pimienta a gusto y cilantro, mezcla muy bien y rellena el pan de tapaditos. También puedes complementar con tocino crocante, cebolla crispera o salsa picante.



PUEDES AGREGAR CREMA BATIDA A LA MEZCLA Y HUEVO DURO PARA DECORAR.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 8 MINUTOS / PORCIONES: 2

OMELETTE JAMON Y QUESO

Ingredientes

2 HUEVOS + 120 CC AGUA + 30 GR RINDEHUEVO

- Sal a gusto
- 10 g Queso parmesano
- 15 g Jamón picado

Paso a Paso

1. En un bowl, disuelve el Rinde Huevo Maggi® con el agua, agrega 2 huevos y mezcla levemente, condimenta con sal a gusto.
2. En un sartén caliente, agrega 10 ml de aceite y la mezcla de huevo, cocina hasta formar una capa dorada en la base, agrega queso y jamón picado en el centro. Cuando esté parcialmente cocido, dobla a la mitad y termina de cocinar. Sirve de inmediato.



SI DESEAS UN MONTAJE DISTINTO, PUEDES HACER EL OMELETTE SOLO, ENFRIAR, AGREGAR JAMÓN Y QUESO Y DAR FORMA DE ROLLO.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS / PORCIONES: 6

TORTILLA DE VERDURAS

Ingredientes

Paso a Paso

2 HUEVOS + 120 CC AGUA + 30 GR RINDEHUEVO

- 50 g Zapallo italiano
- 50 g Zanahoria
- 50 g Champiñones
- 50 g Pimentón rojo
- Sal a gusto

1. En un bowl, disuelve el Rinde Huevo Maggi® con el agua, agrega 2 huevos y mezcla hasta tener una consistencia homogénea.
2. Para preparar la tortilla, agrega las verduras picadas previamente salteadas a la mezcla de huevo.
3. Lleva a un sartén caliente con 5 ml de aceite, cocina tapada hasta dorar por ambos lados y sirve de inmediato



SI DESEAS UN MONTAJE DISTINTO, PUEDES CORTAR EL ZAPALLO ITALIANO EN RODAJAS Y POSICIONAR DE FORMA ORDENADA EN LA TORTILLA.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS / PORCIONES: 4

CHAUFA DE POLLO

Ingredientes

Paso a Paso

2 HUEVOS + 120 CC AGUA + 30 GR RINDEHUEVO

- 200 g Arroz cocido
- 50 g Cebolla pluma
- 30 g Zanahoria picada
- 60 g Pimentón verde y rojo picado
- 150 g Pollo picado
- 10 ml Salsa de soya
- 3 ml Aceite de sésamo
- 10 g Cilantro picado

1. En un bowl, disuelve el Rinde Huevo Maggi® con el agua, agrega 2 huevos y mezcla hasta tener una consistencia homogénea.
2. En un sartén bien caliente, cocina el pollo picado con 15 ml de aceite, y dora muy bien hasta cocinar completamente, retira el pollo y reserva.
3. En el mismo sartén, agrega un poco más de aceite y saltea cebolla, zanahoria, pimentones picados y champiñones laminados, cocina el huevo en el sartén como si fuese huevo revuelto, luego agrega el arroz previamente cocido, el pollo reservado y finalmente condimenta con salsa de soya y aceite sésamo, termina con cilantro picado y sirve de inmediato.



SI ERES AMANTE DE LOS PRODUCTOS DEL MAR, PUEDES REMPLAZAR EL POLLO POR CAMARONES ECUATORIANOS CON UN TOQUE DE CURRY Y SALSA DE OSTRAS.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS / PORCIONES: 5

REINETA FRITA CON PURÉ

Ingredientes

Paso a Paso

1 HUEVO + 60 CC AGUA + 15 GR RINDEHUEVO

- 500 g Filete de Reineta
- 80 ml agua muy fría
- 20 ml Vino blanco
- 300 g Harina
- 100 g Almidón de maíz
- Sal, orégano y ají de color a gusto

1. En una licuadora, agrega agua, Rinde Huevo Maggi® en polvo, huevo, vino blanco, harina, almidón de maíz, condimentos y mezcla hasta tener una consistencia homogénea. Refrigerar la mezcla por al menos 30 minutos antes de usar.
2. En una olla con abundante aceite, fríe el pescado previamente rebosado con el batido hasta dorar por ambos lados. Una vez listo, escurre sobre una rejilla y sirve de inmediato acompañado por puré Maggi®.



ARMAR BOLITAS DE PESCADO, REBOSA CON UN BATIDO, Y LUEGO PINCHALAS EN UNA BROCHETA ANTES DE FREIR



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS / PORCIONES: 4

WAFFLE CON FRUTOS ROJOS

Ingredientes

1 HUEVO + 60 CC AGUA + 15 GR RINDEHUEVO

- 300 g Harina sin polvos
- 160 ml Leche líquida
- 10 g Polvos de hornear
- 100 g Mantequilla derretida
- Pizca de sal

Paso a Paso

1. En una licuadora, agrega leche, agua, Rinde Huevo Maggi® en polvo, huevo, harina, polvos de hornear, sal, mantequilla fundida y mezcla hasta tener una consistencia homogénea. Refrigera la mezcla por al menos 30 minutos antes de usar.
2. En una waflera previamente caliente, pinta con una pequeña cantidad de aceite para evitar que se pegue, agrega la mitad de la mezcla y cocina tapado durante 5 a 6 minutos. Sirve acompañado de salsa de manjar o chocolate y fruta fresca.



PUEDES REEMPLAZAR 50 GR DE HARINA POR CACAO EN POLVO PARA TENER UNA VERSIÓN DE WAFFLE DISTINTA.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS / PORCIONES: 10

HOT CAKES CON MIEL

Ingredientes

Paso a Paso

1 HUEVO + 60 CC AGUA + 15 GR RINDEHUEVO

- 260 g Harina sin polvos
- 290 ml Leche líquida
- 30 ml vinagre blanco o jugo de limón
- 110 g azúcar flor
- 18 g Polvos de hornear
- 5 g Bicarbonato
- 50 ml Aceite vegetal
- 10 ml vainilla
- Miel para acompañar
- Pizca de sal

1. En una licuadora, agrega leche, vainilla, vinagre, agua, Rinde Huevo Maggi® en polvo, huevo, harina, azúcar flor, polvos de hornear, bicarbonato, sal, aceite y mezcla hasta tener una consistencia homogénea. Refrigerar por 1 hora antes de usar.

2. En un sartén caliente, pinta con una pequeña cantidad de aceite para evitar que se pegue, agrega porciones de la mezcla y cocina durante 3 minutos por lado hasta dorar. Puedes preparar 10 unidades medianas o 25 tamaño mini. Sirve calientes acompañado de miel y mantequilla.



SI DESEAS TAMBIÉN PUEDES TENER UNA ALTERNATIVA SALADA, DEBES OMITIR EL AZUCAR DE LA MEZCLA Y DECORAR AGREGANDO MAYONESA, PEPINO LAMINADO Y SALMÓN AHUMADO SOBRE EL HOT CAKE.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS / PORCIONES: 5

PANQUEQUES CON MANJAR

Ingredientes

1 HUEVO + 60 CC AGUA + 15 GR RINDEHUEVO

- 125 g Harina sin polvos
- 50 g Azúcar flor
- 250 ml Leche líquida
- 5 ml Vainilla
- 30 g Mantequilla derretida
- Pizca de sal

Paso a Paso

1. En una licuadora, agrega leche, vainilla, agua, Rinde Huevo Maggi® en polvo, huevo, harina, azúcar flor, sal, mantequilla fundida y mezcla hasta tener una consistencia homogénea. Refrigerar la mezcla por 30 minutos antes de usar.
2. En un sartén caliente, pinta con una pequeña cantidad de aceite para evitar que se pegue, con un cucharón agrega porciones de la mezcla hasta cubrir la base del sartén y cocina 2 minutos por lado hasta dorar.
3. Una vez listos, rellena con Manjar y sirve espolvoreados con azúcar flor.



PRUEBA UNA OPCIÓN SALADA, REEMPLAZANDO LA VAINILLA Y AZÚCAR. POR ESPINACA BLANQUEADA FINAMENTE TRITURADA, Y RELLENA CON UNA PASTA DE POLLO Y MAYONESA.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 8 MINUTOS / PORCIONES: 4

MAYONESA AL AJO

Ingredientes

1 HUEVO + 15 GR RINDEHUEVO

- 100 cc aceite vegetal
- ½ diente de ajo previamente cocinado

Paso a Paso

1. En una licuadora, agrega Rinde Huevo Maggi® en polvo, huevo, y 30 cc de aceite. Pulsa 2 segundos para unir la preparación.
2. Agregar el resto de aceite en forma de hilo para lograr la emulsión.
3. Una vez lista, condimentar con sal, pimienta y la mitad de un diente de ajo previamente cocinado.
4. Continuar licuando hasta obtener una textura cremosa y homogénea. Reserva refrigerada.



AGREGA ALCAPARRAS PICADAS CON CIBOULETTE PARA OBTENER OTRA VARIEDAD DE MAYONESA.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS / PORCIONES: 4

CREMA PASTELERA

Ingredientes

1 HUEVO + 60 CC AGUA + 15 GR RINDEHUEVO

- 200 cc leche
- 50 gr azucar
- 20 gr maicena
- 10 ml vainilla

Paso a Paso

1. En un bowl disuelve el Rinde Huevo Maggi® con agua, huevo y mezcla levemente.
2. En una olla, agrega 200 ml de leche, la mezcla de huevo y el resto de los ingredientes.
3. Cocina a fuego medio hasta lograr una consistencia espesa, sin dejar de revolver.
4. Una vez lista, reserva en un recipiente con film de plástico cubriéndola por completo. Una vez fría, úsala para rellenar o decorar a gusto.



SI DESEAS UNA CREMA PASTELERA MÁS AIREADA, PUEDES AGREGAR EN FRIO CREMA BATIDA, Y LOGRAR UNA CREMA DIPLOMÁTICA



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 60 MINUTOS / PORCIONES: 10

BUDÍN DE PAN

Ingredientes

2 HUEVOS + 120 CC AGUA + 30 GR RINDEHUEVO

- 150 g azúcar granulada
- 6 und Pan añejo
- 100 ml Leche líquida
- 5 g Canela molida
- 100 g Pasas
- 150 g Azúcar granulada (Caramelo)

Paso a Paso

1. En un bowl, mezcla el pan picado, con leche, azúcar, canela, huevos, Rinde Huevo Maggi® en polvo y agua, mixea todo hasta triturar, agrega las pasas.
2. En un sartén prepara un caramelo con el azúcar y vierte sobre la base de una budinera para horno.
3. Sobre el caramelo, agrega la mezcla de colegial y cocina en horno a 180°C durante 50 minutos. Enfría completamente antes de servir.



AÑADE UN TOQUE DISTINTO A TU PLATO Y SIRVE CON LECHE CONDENSADA NESTLÉ COMO SALSA JUNTO A TU BUDÍN DE PAN.



TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS / PORCIONES: 6

QUICHE LORRAINE

Ingredientes

1 HUEVO + 60 CC AGUA + 15 GR RINDEHUEVO

- Masa brisé

Royal:

- 250 cc de crema de leche
- 50 gr de tocino picado
- 30 gr de queso parmesano
- 30 gr cebolla picada pluma
- Sal, pimienta y nuez moscada a gusto.

Paso a Paso

1. Rellena una masa pre horneada en un molde de 18 cm con un salteado de cebolla en pluma, tocino y queso parmesano.
2. Junta la crema NESTLÉ® la mezcla de Rinde huevo Maggi® y condimenta con sal, pimienta y nuez moscada.
3. Hornea durante 25 min. aprox. o hasta que este cuajado y dorado en la superficie. Una vez listo porciona y sirve de inmediato.



PUEDES REMPLAZAR POR DISTINTOS RELLENOS CON LA MISMA BASE DE ROYAL Y TAMBIÉN PORCIONAR EN MOLDES MÁS PEQUEÑOS PARA COCKTAIL.

DÓNDE SABER MÁS



SI ERES CLIENTE:

ASESOR COMERCIAL

Contacta a tu Asesor comercial para que te acompañe y guíe

TELEVENTA

Contactar a tu teteleventa para mantener un stock adecuado de productos o llamar al 800-440-300

ECOMMERCE

Compra a través de nuestra plataforma ecommerce. Solicita a tu asesor comercial o enviar solicitud a martina.delcampo@cl.nestle.com para acceder al portal

SI NO ERES CLIENTE

¡HÁZTE CLIENTE!



¿Tienes un negocio y necesitas productos Nestlé?

¡Escríbenos por WhatsApp y comienza tu camino como cliente!



MERCADO LIBRE

En caso de no tener iniciación de actividades compra a través de nuestra tienda Nestlé Professional de Mercado Libre



