



Chef-mate®

RECETARIO

Chili
**CON CARNE Y
FRIJOLES**



ESCANEA EL CÓDIGO QR
PARA MÁS INFORMACIÓN





Chef-mate

Nestlé
PROFESSIONAL

SOPA DE CHILI

INGREDIENTES

500g de
100g de tomate en cubos
100g de pimiento en cubos
100g de cebolla blanca en cubos
10g de ajo

Chili Beans CHEF-MATE®

50g de mantequilla
500ml de agua
10g de Consomé de Res MALHER®
50g de Media Crema NESTLÉ®

PROCEDIMIENTO

- 1- En una olla sofreír los vegetales con mantequilla, por separado disolver el Consomé de Res MALHER® en los 500 ml de agua y agregar al sofrito.
- 2- Agregar el **Chili Beans CHEF-MATE®**, dejar hervir por 5 minutos a fuego medio y servir.
- 3- Decorar con Media crema NESTLÉ® o queso cheddar rallado.



Chef-mate

Nestlé
PROFESSIONAL

BURRITO TEX MEX

INGREDIENTES

5 tortillas de harina
250g de **Chili Beans CHEF-MATE®**
150g de arroz cocido blanco
150g de pico de gallo (tomate, cebolla, cilantro, jalapeño, limón, sal)
100g de queso cheddar rallado

PROCEDIMIENTO

- Armar el burrito de la siguiente manera: Colocar tortilla de harina, 30 gramos de arroz, 50 gramos de **Chili Beans CHEF-MATE®**, 30 gramos de pico de gallo y 20 gramos de queso cheddar rallado, envolver y sellar en plancha. Disfrutar del burrito tex mex con **Chili Beans CHEF-MATE®**
- 1-
 - 2-



Chef-mate

Nestlé
PROFESSIONAL



NACHOS / PAPAS CON CHILI BEANS CHEF-MATE®

INGREDIENTES

200g de nachos
50g de Media Crema NESTLÉ®,
75g de guacamol
75g de pico de gallo (tomate, cebolla,
cilantro, jalapeño, limón, sal)

75g de **Salsa de queso Cheddar
CHEF-MATE®**
75g de **Chili Beans CHEF-MATE®**

PROCEDIMIENTO

- 1- En un plato grande colocar los nachos y decorarlos con **Salsa de queso Cheddar CHEF-MATE®**, guacamol, pico de gallo, media crema y **Chili Beans CHEF-MATE®**.
- 2- Servir y disfrutar.



Chef-mate

Nestlé
PROFESSIONAL



PAPA AL HORNO CON CHILI BEANS CHEF-MATE®

INGREDIENTES

5 papas Idaho hervidas con sal, pimienta y ajo
300g de **Chili Beans CHEF-MATE®**
5g de cebollín picado

75g de queso cheddar rallado
2g de tocino.

PROCEDIMIENTO

- 1- Armar la papa partida por la mitad con **Chili Beans CHEF-MATE®**, queso cheddar rallado, tocino y cebollín, gratinar por 6 minutos en horno a 450°C.
- 2- Servir y disfrutar.

RECETARIO CHEF-MATE®

