



Clases
DE COCINA

Recetas
Nestlé

Descubre más en
www.minestle.com

Festín
DEL MAR

 miNestlé

Camaroncitos ENVUELTOS EN TOCINO

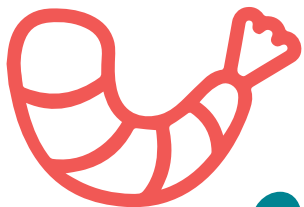
INGREDIENTES

- (200g.) 12 camarones grandes limpios
- (15g.) 1 sobre de Sazonador de Camarón Concentrado MAGGI®
- (180G.) 6 tiras de tocino
- (15G.) 1 Cda. de Miel
- (15g.) 1 Cda. de Mantequilla
- (5g.) 1 Cda. de Chile en polvo



¡A COCINAR!

1. Condimentar los camarones con el Sazonador de Camarón Concentrado MAGGI®
2. Envolver cada camarón con media tira de tocino.
3. Llevar a la freidora de aire a 180°C por 15 minutos o hasta que el tocino este crujiente.
4. En un tazón mezclar la miel, la mantequilla y el chile molido hasta obtener una salsa. Bañar los camarones con la salsa.
5. Servir y disfrutar.



Arroz Frito DE MARISCOS

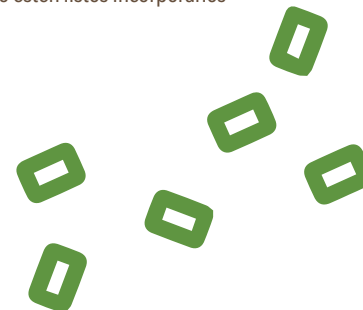
INGREDIENTES

- 1 Taza de camarones limpios
- 1 taza de mariscos mixtos
- (15g.) 1 sobre de Sazonador de Camarón Concentrado MAGGI®
- Pimienta Negra Molida Al Gusto
- (15g.) 1 Cda de Mantequilla
- (5g.) 1 Cda de Aceite De Sésamo
- (400g.) 2 Tazas de Arroz Cocido
- (15g.) 1 Cda de Salsa de Soja
- (125g.) 1/2 Taza de Zanahorias congeladas
- (125g.) 1/2 Taza de Guisantes Verdes



¡A COCINAR!

1. Condimentar los camarones y los mariscos con el Sazonador de Camarón Concentrado MAGGI®.
2. Sofreír los camarones y los mariscos en el aceite de sésamo por 5 minutos.
3. Sofreír en otro sartén con aceite de sésamo por 5 minutos las zanahoria y los green peas. Añadir el arroz y sofreír por 5 minutos más.
4. Añadir los camarones previamente cocidos y salsa de soya.
5. Apartar un espacio en el sartén y preparar dos huevos revueltos, cuando esten listos incorporarlos al arroz.
6. Servir y disfrutar



Ensalada de Papa CON CAMARONES

INGREDIENTES

- Suficiente agua para cocinar las verduras
- (900g.) 2 libras de papas sin cáscara cortadas en cubos
- (158g.) 1 taza de zanahorias sin piel cortadas en cubos
- Sal al gusto
- (15 g.) 1 cucharada de mantequilla
- (8 g.) 2 dientes de ajo cortados finamente
- (34 g.) ¼ taza de cebolla cortada finamente
- (454 g.) 1 libra de camarones limpios y desvenados
- (10 g.) 1 sobre de Sazonador de Camarón MAGGI®
- (100 g.) 2 huevos enteros hervidos cortados en cubos
- (182 g.) ¾ taza de mayonesa
- (16 ml.) 1 cucharada de Crema de Leche Nestlé®
- (10 g.) ¼ taza de perejil cortado finamente
- Pimienta al gusto



INGREDIENTES

- (475g.) 2 ½ taza de ceviche de corvina preparado
- (112g.) 1 taza de manzana verde cortada en dados
- (132g.) 1 taza de manzana roja cortada en dados
- (95g.) ¾ taza de uvas verdes cortadas a la mitad
- (100g.) ¾ taza de uvas rojas cortadas a la mitad
- (165g.) 1 taza de maíz enlatado en granos
- (195g.) ¾ taza de mayonesa
- (100g.) 1/2 taza de Crema de Leche NESTLÉ®
- (9g.) 1/8 Taza de cilantro cortado finamente
- (20g.) 1/8 taza de ají rojo cortado finamente



¡A COCINAR!

1. En una cacerola a fuego alto, calentar el agua hasta que hierva. Colocar las papas, las zanahorias, sal al gusto y cocinar por 20 minutos o hasta que estén blandas.
2. En un sartén a fuego medio, derretir la mantequilla y sofreír el ajo y la cebolla por 2 minutos. Colocar los camarones, el Sazonador de Camarón MAGGI®, revolver y cocinar por 10 minutos revolviendo constantemente. Retirar del fuego y reservar.
3. Retirar las papas y las zanahorias del agua y reservar.
4. En un tazón, colocar las papas y las zanahorias cocidas, los camarones, los huevos, la mayonesa, Crema de Leche Nestlé®, el azúcar, el perejil, la pimienta y combinar con un cucharón hasta integrar totalmente. Cubrir el tazón y refrigerar por 15 minutos antes de servir.
5. Disfrutar con tus acompañamientos favoritos

¡A COCINAR!

1. Colar el ceviche y colocar el jugo y el pescado en tazones separados. Reservar el pescado en el refrigerador.
2. En el jugo del ceviche, añadir las manzanas, las uvas, el maíz, la mayonesa MAGGI®, la crema de leche NESTLÉ®, el cilantro, ají rojo y refrigerar por 15 minutos.
3. Combinar el pescado en el tazón donde están los demás ingredientes y refrigerar por 5 minutos.
4. Servir y degustar.

Filete de Pescado en SALSA DE CURCUMA Y COCO

INGREDIENTES

Marinado:

- (12g.) 3 dientes de ajo enteros
- (30g.) ¼ taza de cebolla en media luna
- (10g.) 1 sobres de Sabor Y Color Pollo Cúrcuma MAGGI®
- (2g.) 1 cucharadita de paprika
- (30g.) 2 cucharadas de aceite vegetal
- (225ml) 1 taza de agua
- Sal y pimienta
- (600g.) 1 ¼ libra de filete de corvina sin piel ni espinas

Salsa:

- (15g.) 1 cucharada de aceite de oliva
- (8g.) 2 dientes de ajo cortados finamente

- (134g.) 1 taza de pimentón en julianas (puede ser verde y rojo)
- (180g.) 1 taza de cebolla en julianas
- (10g.) 1 sobres de Gallinita Sabor Y Color Pollo Curcuma MAGGI®
- (260ml) 1 taza de leche de coco
- 1 hoja de laurel
- (15ml) 1 cucharada de vinagre blanco
- Sal y pimienta
- (2g.) 1 cucharadita de perejil cortado finamente

Fritura:

- Harina abundante
- Aceite abundante



¡A COCINAR!

1. En la jarra de una licuadora colocar los primeros 6 ingredientes licuar por 1 minutos hasta,
2. Colocar los filetes de pescado en un tazón, verter la mezcla preparada, dejar reposar por 30 minutos. Dejar reposar.
3. Salsa: en un sartén a fuego alto verter el aceite, sofreír el ajo y el pimentón por 2 minutos, luego verter la cebolla y cocinar por 1 minuto, añadir la leche de coco, el Gallinita Sabor Y Color Pollo Cúrcuma MAGGI®, el laurel dejar cocinar por 2 minutos o hasta hervir, apagar el fuego y verter el vinagre, ajustar sal y pimienta, dejar reposar.
4. Enharinar los filetes, freírlos en aceite abundante, al momento de retirar del aceite colocar sobre papel abundante.
5. Colocar el filete en el plato y cubrir con la salsa preparada.
6. Servir y disfrutar.

