

¿Qué voy a cocinar hoy?

Chilaquiles, ENCHILADAS Y MÁS

Chilaquiles, enchiladas y más





Chilaquiles CON SALSA DE chicharrón

40 minutos 4 porciones

SALSA

- 500 g de chicharrón prensado, cortado en cubos
 - 8 piezas de chile guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
 - 1 chile serrano, cocido
 - 2 jitomates, cocidos
 - ¼ pieza de cebolla, cocida
 - 2 dientes de ajo, cocidos
 - 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
 - 1.5 litros de agua
-
- 1 paquete de totopos de maíz (300 g)
 - 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada (300 g)
 - 1 taza de queso blanco, rallado
 - 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)
 - ½ cebolla morada, fileteada
 - 5 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente

1 Para la salsa, fríe el chicharrón hasta que dore ligeramente, licúa los chiles con el jitomate, la cebolla, el ajo, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE® y el agua; cuele y vierte sobre el chicharrón. Cocina hasta que espese ligeramente.

2 Sirve los totopos, baña con la salsa caliente y decora con el pollo, el queso, la Media Crema NESTLÉ®, la cebolla morada y el cilantro picado.

3 Ofrece.

Puedes sustituir el agua por caldo de pollo para darle más sabor a la receta.



Chilaquiles ROJOS

30 minutos 4 porciones

SALSA

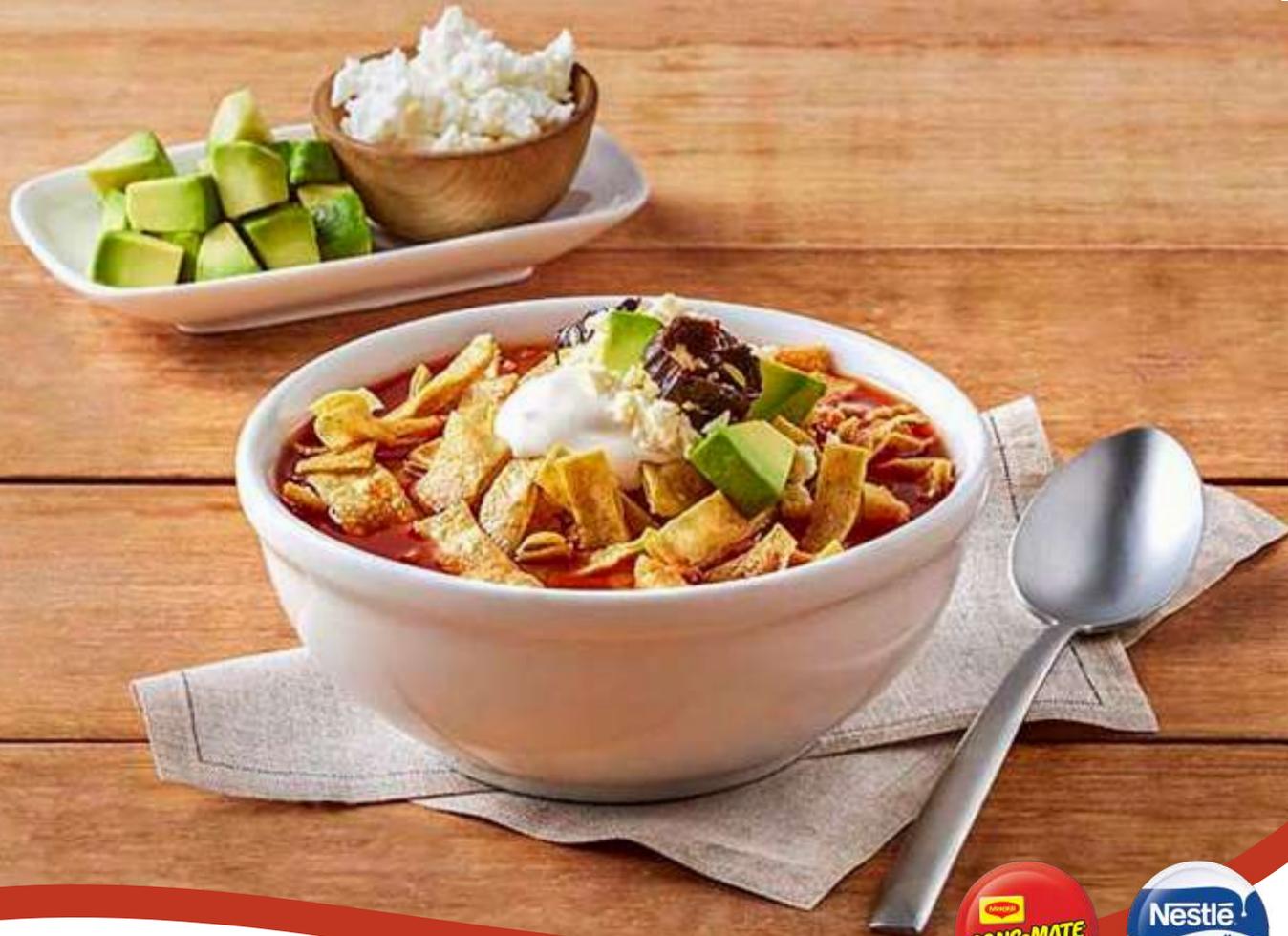
- 3 piezas de chile guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 3 piezas de chile chipotle, adobados
- 5 jitomates, cortados en cuartos
- 2 tazas de agua
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 1 bolsa de totopos de maíz (300 g)
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada (500 g)
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)
- ¼ pieza de cebolla, fileteada
- 5 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente
- 1 taza de queso fresco, desmoronado

1 Licúa los chiles con los jitomates, el agua y el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, calienta lo que licuaste por 10 minutos o hasta que espese ligeramente moviendo constantemente.

2 En un tazón, coloca los totopos, baña con la salsa caliente, añade la pechuga de pollo y decora con la Media Crema NESTLÉ®, la cebolla, el cilantro y el queso.

3 Ofrece.

Agregando una pizca de azúcar a la salsa, puedes eliminar la acidez del jitomate.



Sopa de TORTILLA

40 minutos 4 porciones

- 3 piezas de chile pasilla, sin semillas y remojados en agua caliente
- 3 jitomates, cortados en cubos
- 1 litro de caldo de pollo
- ½ taza de puré de tomate, natural
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 ramas de epazote, desinfectado
- 3 ½ tazas de tortillas de maíz, cortadas en tiras y fritas
- 200 g de queso fresco, cortado en cubos pequeños
- 1 aguacate, cortado en cubos
- 1 chile pasilla, frito y cortado en tiras
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)

1 Licúa 3 chiles pasilla con los jitomates, 1 taza de caldo de pollo, el puré de tomate y el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®; cuele.

2 Calienta el aceite, vierte lo que licuaste y cocina hasta hierva, moviendo ocasionalmente. Agrega el resto del caldo de pollo con el epazote y cocina por 5 minutos más.

3 En un plato hondo, sirve un poco de tortillas fritas, cubos de queso, cubos de aguacate, tiras de chile pasilla y caldo. Decora con la Media Crema NESTLÉ® y ofrece.



Espagueti ROJO cremoso

20 minutos 4 porciones

SALSA

- 1 ½ tazas de puré de tomate, natural
 - ¾ taza de agua
 - 1 ½ cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
 - 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
-
- 1 paquete de espagueti (200 g)
 - 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)
 - 3 ramas de perejil, desinfectado y picado finamente

1 Para la salsa, licúa el puré de tomate con el agua y el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®.

2 Calienta lo que licuaste hasta que espese ligeramente, vierte la lata de Media Crema NESTLÉ® poco a poco y sin dejar de mover. Agrega el espagueti cocido y escurrido; calienta por 2 minutos más.

3 Decora con la Media Crema NESTLÉ® y el perejil. Ofrece.

Si cueces la pasta 1 minuto menos de lo que indica el empaque obtendrás una pasta firme.



Enchiladas ROJAS

 35 minutos  4 porciones

SALSA

- ¼ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 chile serrano
- 3 jitomates, cortados en cuartos
- 1 taza de puré de tomate, natural
- 1 ½ tazas de agua
- 1 ½ cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®

RELLENO

- 2 papas, cocidas y cortadas en cubos
- 1 taza de zanahorias, cocidas y cortadas en cubos
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada (500 g)
- 12 tortillas de maíz, pasadas por aceite caliente
- 2 tazas de col, desinfectada y fileteada
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)

1 Para la salsa, licúa la cebolla, el ajo, el chile serrano, los jitomates, el puré de tomate, el agua y el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®; calienta lo que licuaste hasta que espese ligeramente.

2 Para el relleno, mezcla las papas con las zanahorias y la pechuga; rellena las tortillas con la preparación anterior.

3 Baña las tortillas con la salsa caliente, decora con la col y la Media Crema NESTLÉ®. Ofrece.



Enchiladas ROJAS con pollo

 35 minutos  4 porciones

SALSA

- 4 piezas de chile guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 2 piezas de chile chipotle, adobado
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)
- 2 tazas de agua
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- ½ cucharadita de sal con cebolla, en polvo

RELLENO

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla, fileteada
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada (500 g)
- 1 chile serrano, cortado en tiras

- 12 tortillas de maíz, pasadas por aceite caliente
- 200 g de queso Cotija, rallado
- ½ cebolla morada, fileteada
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)

1 Para la salsa, licúa los chiles con la lata de Media Crema NESTLÉ®, el queso crema, el agua, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE® y la sal con cebolla; cuele. Calienta lo que licuaste hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.

2 Para el relleno, calienta el aceite y fríe la cebolla fileteada hasta que esté transparente, añade el pollo con el chile serrano y cocina por 5 minutos.

3 Rellena las tortillas con la preparación anterior, baña con la salsa caliente y decora con el queso Cotija, la cebolla morada y un poco de Media Crema NESTLÉ®. Ofrece.



Enfrioladas DE PAPA con chorizo

🕒 40 minutos 🍴 4 porciones

SALSA

- 2 latas de Media Crema NESTLÉ®
- 2 tazas de frijoles bayos, refritos
- 1 taza de agua
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- ½ pieza de chorizo, desmoronado y frito (75 g)
- 2 piezas de chile chipotle, adobados

RELLENO

- 1 ½ piezas de chorizo, picado (150 g c/u)
- 2 ½ papas, cocidas y cortadas en cubos
- ½ cucharadita de sal con cebolla, en polvo
- 12 tortillas de maíz, pasadas por aceite caliente
- 1 chorizo, picado y frito
- 2 piezas de chile serrano, sin semillas y picados finamente
- ½ lechuga italiana, desinfectada y fileteada (75 g)
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)

1 Para la salsa, licúa 2 latas de Media Crema NESTLÉ® con los frijoles, el agua, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, ½ pieza de chorizo frito y el chile chipotle. Calienta lo que licuaste hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.

2 Para el relleno, fríe 1 ½ piezas de chorizo hasta que dore ligeramente y retira el exceso de grasa. Agrega las papas, la sal con cebolla y cocina por 2 minutos más.

3 Rellena las tortillas con la preparación anterior, baña con la salsa caliente y decora con el chorizo restante, el chile serrano, la lechuga y la Media Crema NESTLÉ®. Ofrece.



Entomatadas DE QUESO

 40 minutos  4 porciones

SALSA

- 6 jitomates, cocidos
- 1 chile jalapeño, cocido
- ¼ pieza de cebolla, cocida
- 2 dientes de ajo, cocidos
- 3 tazas de agua
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- ½ cucharadita de sal con cebolla, en polvo
- 2 cucharadas de aceite vegetal

RELLENO

- 400 g de queso panela, deslactosado y desmoronado
- ¼ pieza de cebolla, picada finamente
- 5 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente
- 12 tortillas de maíz, pasadas por aceite caliente
- ½ pechuga de pollo, cocida y deshebrada (300 g)
- ¼ pieza de cebolla morada, fileteada
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ® Deslactosada, refrigerada (190 g)

1 Para la salsa, licúa los jitomates, con el chile jalapeño, ¼ pieza de cebolla, el ajo, el agua, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE® y la sal con cebolla. Calienta el aceite, vierte lo que licuaste y cocina hasta que espese ligeramente.

2 Para el relleno, mezcla en un recipiente el queso panela con ¼ pieza de cebolla picada y el cilantro; rellena las tortillas con la mezcla de queso.

3 Sirve las entomatadas, baña con la salsa caliente, decora con el pollo, la cebolla morada y la Media Crema NESTLÉ® Deslactosada. Ofrece.



Tacos DORADOS ahogados

 45 minutos  4 porciones

TACOS

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ cebolla, fileteada
- 600 g de falda de res, cocida y deshebrada
- 1 cucharadita de sal con ajo, en polvo
- 12 tortillas de maíz, calientes
- palillos de madera
- aceite vegetal, para freír

SALSA

- 1 ½ tazas de puré de tomate, natural
 - ¾ taza de agua
 - 1 ½ cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
 - 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
 - 4 piezas de chile de árbol, remojados en agua caliente
 - 3 piezas de chile guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
-
- 1 envase de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada (190 g)
 - ½ lechuga italiana, desinfectada y fileteada (75 g)
 - 2 aguacates, cortados en cubos

1 Para los tacos, calienta 1 cucharada de aceite y fríe la cebolla hasta que esté transparente, añade la falda de res y la sal con ajo; cocina por 2 minutos. Rellena las tortillas con la preparación anterior, enróllalas y sujétalas con un palillo para formar los tacos. Fríelos en el aceite caliente por ambos lados hasta que doren y colócalos sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

2 Para la salsa, licúa el puré de tomate, el agua, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, la lata de Media Crema NESTLÉ® y los chiles; cuela. Calienta lo que licuaste y cocina hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue.

3 Sirve los tacos en un plato hondo, báñalos con la salsa y decóralos con la Media Crema NESTLÉ®, la lechuga y los cubos de aguacate. Ofrece.



Tortitas de CARNE CON salsa guajillo

45 minutos 4 porciones

TORTITAS

- 4 claras de huevo
- 4 yemas de huevo
- ½ taza de harina de trigo, pasada por un colador
- 500 g de falda de res, cocida y deshebrada
- 2 cucharaditas de sal con cebolla, en polvo
- aceite vegetal, para freír

SALSA

- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 5 piezas de chile guajillo, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 chile morita, sin semillas y remojado en agua caliente
- ½ taza de agua
- 1 ½ cucharadas de fécula de maíz, disuelta en ½ taza de agua

1 Para las tortitas, bate las claras de huevo a punto de turrón, añade las yemas una a una y la harina. Agrega poco a poco la carne, la sal con cebolla y mezcla de forma envolvente. Calienta el aceite, forma las tortitas y fríelas por ambos lados hasta que doren, colócalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.

2 Para la salsa, licúa la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con la Media Crema NESTLÉ®, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, los chiles y el agua. Calienta lo que licuaste hasta que suelte el primer hervor, añade la fécula de maíz disuelta y cocina hasta que espese ligeramente moviendo ocasionalmente para evitar que se pegue.

3 Baña las tortitas con la salsa, sirve con arroz blanco y ofrece.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®
Paulina Espinosa
Zayra Álvarez
Yamel Barrera
Fernanda González
Paulina Moneda
Olivia Urdiales

Dirección Editorial y Diseño:

Fernanda González

Contenidos Editoriales:

Fernanda González
Mariana Ortega
Jonathan Núñez

Diseño e Ilustración:

Fernanda González
Fátima Lombera

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Chef Mariana Ortega
Chef Jonathan Núñez
Sub chef Miguel Martínez
Sub chef Ángeles Medina
Sub chef Gabriel Rodríguez
Sub chef Carmen Rosas
Sub chef Eduardo Mayoral
Becario: Noé Medina

Fotografía:

Becky Treves Studio

Publicado y editado por:**Marcas Nestlé S.A. de C.V.**

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301,
PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo,
C.P. 11520, Ciudad de México.

CONSOMATE®, Media Crema NESTLÉ®,
CARNATION® CLAVEL® y sus diseños son
marcas registradas, utilizadas bajo la licencia de
su titular, Sociéte des Produits NESTLÉ, S.A.,
Case Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

Recetas
Nestlé®
.com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

