

¿Qué voy a cocinar hoy?

# Recetas **RENDIDORAS** con carne molida



Recetas rendidoras con carne molida



# Albóndigas CON CHIPOTLE

 45 minutos  4 porciones

- 800 g de carne de res, molida
- ½ taza de pan molido
- 1 huevo
- 1 calabaza, rallada
- 1 cucharada de sal con cebolla, en polvo
- 2 cucharadas de aceite vegetal
  
- 8 jitomates
- 1 ½ tazas de agua
- 1 chile chipotle, adobado
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®

**1** Mezcla la carne con el pan molido, el huevo, la calabaza y la sal con cebolla, toma pequeñas porciones y forma las albóndigas. Calienta el aceite y fríelas.

**2** Licúa los jitomates, el agua, el chile chipotle y el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®. Cuela y calienta unos minutos.

**3** Agrega las albóndigas y cocina por 10 minutos. Ofrece.



# Calabacitas RELLENAS de carne

30 minutos 4 porciones

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ cebolla, picada finamente
- 500 kg de carne de res, molida
- ¼ pieza de col, fileteada
- 2 zanahorias, peladas y ralladas
- 1 taza de germen de trigo
- 4 cucharadas de Salsa de Soya MAGGI®
- 8 calabazas, cocidas y ahuecadas

## SALSA

- 3 jitomates
- ¼ de pieza de cebolla
- 2 tazas de agua
- ½ cucharadita de ajo, picado
- 2 chiles morita, sin semillas y remojados en agua caliente
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®

**1** Calienta en una sartén el aceite y fríe la cebolla hasta que cambie ligeramente de color, agrega la carne, la col, las zanahorias, el germen de trigo y la Salsa de Soya MAGGI®, mezcla y cocina por 5 minutos. Rellena las calabazas y reserva.

**2** Para la salsa, licúa los jitomates, la cebolla, el agua, el ajo, los chiles y el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®. Calienta la salsa durante 5 minutos o hasta que comience a hervir.

**3** Sirve las calabacitas y baña con la salsa.





# Chile ancho DE CARNE con plátano

45 minutos 5 piezas

- 2 cucharadas de aceite vegetal
  - ¼ pieza de cebolla, picada finamente
  - 1 diente de ajo, picado finamente
  - 350 g de carne de res, molida
  - 2 jitomates, cortados en cubos
  - ½ plátano macho, cortado en cubos
  - 1 taza de frijoles negros, enteros
  - ½ cucharadita de pimienta negra, molida
  - ¼ cucharadita de comino, molido
  - 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
  - ½ cucharadita de sal con ajo, en polvo
  - 2 tazas de agua
  - 100 g de piloncillo, rallado
  - ¼ taza de vinagre de manzana
  - 5 piezas de chile ancho, sin semillas
  - 1 paquete de queso Oaxaca, deslactosado y deshebrado (200 g)
- SALSA**
- 6 jitomates, fritos
  - ½ cebolla, mediana y frita
  - 2 dientes de ajo, fritos
  - 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
  - ½ cucharadita de sal con cebolla, en polvo
  - 1 ½ tazas de agua
  - 1 taza de plátano macho, cortado en rodajas y frito
  - 1 envase de Media Crema NESTLÉ® Deslactosada, refrigerada (190 g)

**1** Calienta 2 cucharadas de aceite, fríe ¼ pieza de cebolla picada y 1 diente de ajo hasta que cambien de color, agrega la carne, 2 jitomates cortados en cubos, ½ plátano cortado en cubos, los frijoles, la pimienta, el comino, 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, la sal con ajo y cocina por 8 minutos.

**2** Calienta 2 tazas de agua con el piloncillo y el vinagre hasta que hierva, remoja los chiles por 10 minutos; escúrrelos. Rellénalos con la preparación de carne y el queso Oaxaca, caliéntalos en el microondas por 3 minutos para que gratine el queso.

**3** Para la salsa, licúa 6 jitomates fritos con ½ cebolla frita, 2 dientes de ajo, 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, la sal con cebolla, 1 ½ tazas de agua y calienta hasta que espese. Sirve los chiles con la salsa y decora con las rodajas de plátano y la Media Crema NESTLÉ® Deslactosada. Ofrece.



# Pasta CREMOSA CON albóndigas

35 minutos 4 porciones

- 400 g de carne de res, molida
- 1 cucharadita de sal con cebolla, en polvo
- 300 g de tocino, frito y picado finamente
- 1 huevo, ligeramente batido
- ¼ cucharadita de comino, molido
- 2 cucharadas de cebolla, picada finamente
- 3 cucharadas de pan molido
- 2 cucharadas de aceite vegetal

## SALSA

- 1 ½ tazas de puré de tomate, natural
- ¾ taza de agua
- 1 cucharadita de sal con ajo, en polvo
- 1 cubo de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 1 chile chipotle, adobado
- 1 envase de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® (360 g)
- 1 paquete de pasta tipo pluma (200 g)
- 3 ramas de perejil, desinfectado y picado finamente

**1** Para las albóndigas, mezcla la carne, la sal con cebolla, el tocino, el huevo, el comino, la cebolla y el pan molido. Forma bolitas con la carne y fríelas en el aceite caliente hasta que doren ligeramente.

**2** Para la salsa, licúa el puré de tomate con el agua, la sal con ajo, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, el chile chipotle y la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®. Calienta lo que licuaste hasta que espese ligeramente moviendo constantemente para evitar que se pegue. Agrega la pasta cocida y escurrida, las albóndigas y calienta por 2 minutos más.

**3** Sirve y decora con el perejil. Ofrece.



# Picadillo

 35 minutos  4 porciones

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ¼ pieza de cebolla, picada finamente
- 800 g carne de res, molida
- 5 jitomates, cortados en cuartos
- 1 diente de ajo
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 2 piezas de chile chipotle, adobados
- 2 papas, medianas, cocidas y cortadas en cubos
- 2 zanahorias, cocidas y cortadas en cubos
- ½ taza de chícharos, cocidos
- 3 hojas de laurel

**1** Calienta el aceite, fríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega la carne y cocina por 5 minutos moviendo ocasionalmente.

**2** Licúa los jitomates con el ajo, el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE® y los chiles; vierte sobre la carne, tapa y cocina hasta que espese ligeramente.

**3** Agrega las papas, las zanahorias, los chícharos y el laurel; cocina por 5 minutos más y ofrece.

**Realización:**

RECETAS NESTLÉ®  
Paulina Espinosa  
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 Abraham Gómez  
Becario: Noé Medina

**Estilismo de Alimentos:**

Becky Treves Studio

**Fotografía:**

Alex Vera

**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®, MAGGI®, 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:

