

¿Qué voy a cocinar hoy?

Recetas Prácticas CON FREIDORA DE AIRE, licuadora y horno



Recetas Prácticas con Freidora de Aire, Licuadora y Horno





PowerXL

NESCAFÉ
CLÁSICO

Frappé DE CAFÉ lechero

20 minutos

2 porciones

- 2 cucharadas de Café 100 % Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)
- 2 tazas de hielo
- Crema batida
- 2 galletas tipo barquillo
- 2 cucharadas de granos de café cubiertos de chocolate

1 Licúa en la Licuadora PowerXL™ Smart Pro el Café 100 % Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO con la Leche Condensada LA LECHERA® y el hielo hasta integrar por completo.

2 Sirve en 2 vasos.

3 Decora con la crema batida las galletas y los granos de café.



PowerXL

CROSSE & BLACKWELL

Maggi

Alitas BÚFALO

20 minutos más cocción 8 porciones

- 6 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 6 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 1 taza de vinagre de manzana
- ½ taza de salsa picante
- ½ taza de jugo de naranja
- 2 cucharadas pimienta negra, molida
- 2 cucharadas de ajo picado, finamente
- 500 g de alitas de pollo limpias

1 Licúa el Jugo MAGGI® con la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el vinagre, la salsa, el jugo de naranja, la pimienta negra y el ajo picado.

2 Coloca las alitas en la Freidora de Aire PowerXL™ Vortex Pro de 5.7 litros, cocina a 180 °C durante 10 a minutos, retira la canastilla, mueve y cocina 10 minutos más o hasta que estén crujientes.

3 Retira las alitas y cubre con la salsa. Sirve y disfruta.



Coliflores FUEGO

 15 minutos + cocción

 4 porciones

- 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 3 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- ¼ taza de aceite vegetal
- ½ taza de chile de árbol, seco
- 2 chiles guajillos
- 2 tazas de coliflor
- 4 ramitas de cilantro, desinfectado y picado finamente
- ¼ taza de aderezo ranch

1 Licúa en la Licuadora PowerXL™ Smart Pro el Jugo MAGGI® con la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el aceite, los chiles de árbol y los chiles guajillos. Cubre las coliflores con esta mezcla.

2 En la Freidora de Aire y Vaporera PowerXL™, añade las coliflores, cocina a 180 °C durante 10 minutos, retira la canastilla, mueve y cocina 10 minutos más o hasta que estén crujientes.

3 Decora con el cilantro. Sirve con el aderezo ranch y ofrece.



PowerXL



Vegetales ORIENTALES

 20 minutos + cocción

 4 porciones

- 3 cucharadas de Salsa de Soya MAGGI®
- 1 cucharada de ajo, molido
- ¼ taza de vinagre de arroz
- ¼ taza de jugo de naranja
- 2 cucharadas pimienta negra, molida
- 2 cucharadas de ajo, picado finamente
- 2 calabazas, cortadas en rodajas
- 6 cebollas cambray, cortadas por la mitad
- 2 zanahorias, cortadas en cuartos
- 1 pimiento, cortado en cubos

1 Mezcla la Salsa de Soya MAGGI® con el ajo, el vinagre de arroz, el jugo de naranja, la pimienta y el ajo picado. En un tazón coloca las calabazas, las cebollas, las zanahorias, el pimiento y cubre con la mezcla anterior.

2 Coloca los vegetales en la Freidora de Aire PowerXL™ Vortex Pro de 5.7 litros, cocina a 180 °C durante 10 minutos, retira la canastilla, mueve y cocina 10 minutos más o hasta que estén crujientes.

3 Sirve y disfruta.



Pollo AL JENGIBRE

20 minutos + cocción

6 porciones

- 1 pollo entero, mediano
- 6 cucharadas de Salsa de Soya MAGGI®
- 2 cucharadas de ajo, picado finamente
- ½ taza de jugo de naranja
- 1 cucharada de jengibre, seco y molido
- 1 naranja, cortada en cuartos
- ½ cebolla, cortada en cuartos
- 1 pieza de jengibre, pelado

1 Coloca el pollo en un refractario. Mezcla la Salsa de Soya MAGGI® con el ajo, el jugo de naranja y el jengibre. Vierte esta mezcla sobre el pollo para cubrirlo completamente.

2 Rellena el pollo con los cuartos de naranja, la cebolla y el jengibre; cubre con papel aluminio. Coloca el refractario en el Horno y Freidora de Aire PowerXL™ y cocina a 180 °C por 75 minutos o hasta que el pollo esté cocido.

3 Sirve y disfruta.



PowerXL

Maggi
CONS-MATE

Pimientos RELLENOS

40 minutos

4 porciones

- 3 jitomates, cortados en cuartos
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®
- 2 tazas de agua
- 4 chiles chipotles, adobados
- 600 g de arrachera, cortados en cubos
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 4 pimientos, cortado por la parte de arriba y sin semillas
- 2 calabazas, cortadas en cubos
- 1 paquete de queso tipo manchego, rallado (400 g)

1 Licúa en la Licuadora PowerXL™ Smart Pro los jitomates con el Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®, el agua y los chipotles.

2 Vierte la salsa sobre los cubos de carne y mezcla. En una sartén caliente el aceite y asa la carne hasta que dore ligeramente. Rellena los pimientos con la carne y los cubos; coloca encima un poco del queso.

3 Coloca los pimientos en una charola dentro del Horno y Freidora de Aire PowerXL™, cocina a 180 °C por 15 minutos o hasta que el queso esté dorado ligeramente.



PowerXL



Costillas DE CERDO a la naranja

20 minutos + cocción

8 porciones

- 6 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 6 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- ½ taza de jugo de naranja
- 1 cucharada de pimienta, negra molida
- 1 cucharada de ajo, molido
- 1 cucharadita de orégano, seco
- 1 rack de costillas de cerdo (600 g)

1 Mezcla el Jugo MAGGI® con la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el jugo de naranja, la pimienta, el ajo y el orégano.

2 Coloca las costillas de cerdo en un refractario y vierte la mezcla. Cubre con papel aluminio y refrigera por 2 horas.

3 Coloca el refractario en el Horno y Freidora de Aire PowerXL™ y cocina a 180 °C por 40 minutos o hasta que las costillas estén cocidas. Sirve y disfruta.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®

Paulina Espinosa
Alejandro Antonio
Yamel Barrera
Olivia Urdiales
Abril Tavira
Rocío Rojas
Ana Cruz

Diseño e Ilustración:

Sebastian Gamboa

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Chef Mariana Ortega
Chef Jonathan Núñez
Sub chef Ángeles Medina
Sub chef Abraham Gómez
Sub chef Gabriel Rodríguez
Sub chef Tania Sánchez
Becario: Noé Medina

Estilismo de Alimentos:

Becky Treves Studio

Fotografía:

León Rafael

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®,
LA LECHERA®, CARNATION® CLAVEL®,
NESCAFÉ® y sus diseños son marcas registradas,
utilizadas bajo la licencia de su titular, Société
des Produits NESTLÉ, S.A., Case Postale 353,
1800, Vevey, Suiza.

CROSSE & BLACKWELL®, es marca registrada
utilizada bajo licencia de Société 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:

