

SÁCALE JUGO A TUS BEBIDAS



Recetas
Nestlé

MAGGI® MANGO



2 porciones

INGREDIENTES

- 1 taza de concentrado de mango
- 1 cucharada de chamoy, líquido
- 2 cucharadas de MAGGI® Miche
- 1 taza de agua mineral, fría
- ½ taza de mango, cortado en cubos
- Hielos
- 2 palitos para brocheta, medianos
- 2 gomitas en forma de gusano
- 2 gomitas en forma de dona
- 2 gomitas enchiladas
- 1 paquete de gomitas en tiras (24 g)

PREPARACIÓN

- 1.- Mezcla el concentrado de mango con el chamoy, la MAGGI® Miche y el agua mineral.
- 2.- En 2 vasos altos escarchado con chile con limón, agrega el mango, hielos y rellena con la mezcla anterior.
- 3.- Inserta en los palitos para brocheta las gomitas de forma alterna y decora los vasos con ellas; ofrece.

Tip culinario: Puedes sustituir el mango por gajos de naranja.

Consejo nutricional: El mango aporta vitamina A.

Consejo culinario: Elige mangos maduros para darle un mejor sabor a la bebida.

FRAPPÉ DE PEPINO CON LIMÓN



2 porciones

INGREDIENTES

SALSA

- 1/4 taza de concentrado de tamarindo
- 1 cucharada de Jugo MAGGI®
- 2 cucharadas de chamoy, líquido
- 1 cucharada de chamoy, en polvo
- 1/2 limón, su jugo

FRAPPÉ

- 2 1/2 tazas de hielo frappé
- 2 pepinos, sin cáscara y sin semillas
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 limones, su jugo
- 1/2 taza de agua
- 2 limones, cortados en rodajas

PREPARACIÓN

- 1.- Para la salsa, mezcla el concentrado de tamarindo con el Jugo MAGGI®, el chamoy líquido, el chamoy en polvo y el jugo de 1/2 limón.
- 2.- Para el frappé, licúa el hielo con los pepinos, el azúcar, el jugo de 2 limones y el agua hasta integrar por completo.
- 3.- Sirve un poco de la salsa de tamarindo en un vaso alto, agrega el frappé de pepino y decora con más salsa, rodajas de limón y ofrece.

Consejo nutricional: El pepino es un alimento que contiene agua.

Consejo culinario: Para hacer hielo frappé, licúa los hielos poco a poco.

CHAMOYADA DE JAMAICA



2 porciones

INGREDIENTES

1 taza de concentrado de jamaica
3 tazas de hielo
3 cucharadas de Jugo MAGGI®

3 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
1/3 taza de concentrado de jamaica
2 cucharadas de chile con limón, en polvo

PREPARACIÓN

- 1.- Licúa 1 taza de concentrado de jamaica con los hielos y reserva.
- 2.- Mezcla el Jugo MAGGI® con la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, 1/3 de taza de concentrado de jamaica y el chile con limón.
- 3.- Vierte un poco de salsa sobre los vasos y sirve la mezcla de hielo. Ofrece y disfruta.

Consejo nutricional: Mantente hidratado.

Consejo culinario: Escarcha los vasos con un poco de jugo de limón y chile en polvo.

MANDARINA RED



4 porciones

INGREDIENTES

- 1 envase de cóctel de tomate y almeja (950 ml)
- 2 tazas de jugo de mandarina
- 2 cucharadas de MAGGI® Miche

- 1 cucharadita de salsa de chile tabasco
- 3 cucharadas de chile con limón, en polvo
- 2 tazas de hielo
- 4 ramas de apio

PREPARACIÓN

- 1.- Mezcla el cóctel de tomate y almeja con el jugo de mandarina, MAGGI® Miche, la salsa y el chile con limón.
- 2.- Agrega hielos en un tarro escarchado con chile en polvo.
- 3.- Sirve la bebida, decora con una rama de apio y disfruta.

Consejo nutricional: El apio contiene fibra.

Consejo culinario: Puedes combinar jugo de naranja y mandarina.

PALETAS DE MANGO CON CHAMOY



+ congelación



4 piezas

INGREDIENTES

- 2 tazas de mango, congelado
- ½ taza de agua
- 1 limón, su jugo

SALSA

- ¼ taza de chamoy, líquido
- 2 cucharadas de salsa picante
- 1 cucharada de Jugo MAGGI®

PREPARACIÓN

- 1.- Licúa el mango con el agua y el jugo de limón.
- 2.- Para la salsa mezcla el chamoy con la salsa picante y el Jugo MAGGI®.
- 3.- Vierte un poco de la salsa en moldes para paletas, rellena con la mezcla de mango y congela por 3 horas. Desmolda y ofrece.

Consejo nutricional: El mango aporta vitamina A.

Consejo culinario: Puedes agregar trozos de fruta fresca.

MANGONADA



4 porciones

INGREDIENTES

5 tazas de mango, congelado
1 taza de agua
½ taza de azúcar
3 cucharadas de Jugo MAGGI®
6 cucharadas de chamoy, líquido
3 cucharadas de chamoy, en polvo

¾ taza de concentrado de tamarindo
1 ½ limones, su jugo
1 ½ tazas de gomitas con chile
2 tazas de mango, cortado en cubos
4 paletas de tamarindo con chile
4 hojas de menta, desinfectadas

PREPARACIÓN

- 1.- Licúa el mango congelado con el agua y el azúcar hasta integrar por completo.
- 2.- Para la salsa de tamarindo, mezcla el Jugo MAGGI® con el chamoy líquido, el chamoy en polvo, el concentrado de tamarindo y el jugo de limón.
- 3.- En un vaso escarchado con chile, agrega de forma alterna un poco de la salsa y mezcla de mango hasta llenarlo; repite con el resto de los ingredientes. Decora con los cubos de mango, las gomitas, las paletas de tamarindo y las hojas de menta; ofrece.

Consejo nutricional: El mango aporta vitamina A.

Consejo culinario: Cuando compres mango, selecciona los que tengan un color amarillo intenso, de esta forma sabrás que su pulpa será jugosa y suave.

FRAPPÉ DE FRESA PICANTE



2 porciones

INGREDIENTES

- | | |
|---|---|
| 1 cucharada de Jugo MAGGI® | 4 cucharadas de chile con limón, en polvo |
| 1 cucharadas de Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL® | ¼ taza de concentrado de tamarindo |
| 2 cucharadas de salsa picante | 3 tazas de fresas congeladas |
| | ¼ taza de azúcar |

PREPARACIÓN

- 1.- Para la salsa, mezcla el Jugo MAGGI® con la Salsa Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, la salsa picante, el chile con limón y el concentrado de tamarindo.
- 2.- Escarcha los vasos con la mezcla anterior y reserva.
- 3.- Licúa las fresas con el azúcar y sirve en los vasos escarchados. Decora con un poco más de salsa y disfruta.

Consejo nutricional: La fresa contiene vitamina C.

Consejo culinario: Puedes sustituir las fresas congeladas por mango congelado.

PALETAS DE FRESA CON CHAMOY



+ congelación 8 porciones

INGREDIENTES

PALETAS

- 2 tazas de fresas, congeladas
- 1 ½ tazas de agua
- ½ taza de azúcar
- 8 vasos de plástico (4 oz c/u)
- 8 vasos de plástico (1 oz c/u)
- 8 palitos de madera, para paleta

SALSA JAMAICA

- ½ taza de concentrado de jamaica
- 4 cucharadas de chile con limón, en polvo
- 1 cucharada de Jugo MAGGI®
- ¼ taza de chamoy, líquido

PREPARACIÓN

- 1.- Para las paletas, licúa las fresas con el agua y el azúcar, rellena los vasos de 4 onzas hasta la mitad con lo que licuaste. Coloca un vaso de 1 onza al centro y llénalo de granos de arroz; congela por 2 horas y reserva el resto de la mezcla de fresa.
- 2.- Para la salsa, mezcla el concentrado de jamaica con el chile con limón, el Jugo MAGGI® y el chamoy. Retira el vaso de 1 onza de la mezcla que congelaste y rellena con la salsa; congela por 1 hora.
- 3.- Llena los vasos con el resto de la mezcla de fresa y congela por 2 horas más o hasta que estén firmes. Desmolda y ofrece.

Consejo nutricional: La fresa aporta antioxidantes.

Consejo culinario: Puedes cubrir las paletas con chamoy líquido y espolvorear con chile en polvo, para darle un toque diferente.