



Maggi

SAZONADOR OFICIAL DE LA SNM

BOTANAS

FUTBOLERAS



Sugerencia de Uso

**OFICIALMENTE
INSEPARABLES**

MINUTOS DE
PREPARACIÓN



Maggi



PORCIONES



VASO DE VERANO

Ingredientes

- 3** cucharadas de Jugo MAGGI®
- 4** cucharadas de chamoy, líquido
- 2** limones, su jugo
- 1** cucharada de chile con limón, en polvo
- 1 ½** tazas de jugo de tomate con almeja
- 1** taza de mango, cortado en cubos
- 1** taza de pepino, sin cáscara y sin semillas, cortado en cubos
- 1** taza de cacahuates estilo japones
- 1** bolsa de Papas SABRITAS® RECETA CRUJIENTE® FLAMIN HOT® (160 g)

Modo de preparación

- 1** Mezcla el Jugo MAGGI®, el chamoy líquido, el jugo de limón, el chile con limón y el jugo de tomate.
- 2** Rellena la mitad de 4 vasos previamente escarchados con chile en polvo con la mezcla anterior, agrega un poco de mango, pepino, cacahuates y Papas SABRITAS® RECETA CRUJIENTE® Sabor FLAMIN HOT®.
- 3** Disfruta.

CONSEJO CULINARIO:

Para saber que el mango está maduro, apriétalo ligeramente y éste debe tener una consistencia suave.

CONSEJO NUTRICIONAL:

El limón es un alimento que contiene vitamina C.



MINUTOS DE
PREPARACIÓN



Maggi



PORCIONES

NACHOS MAGGI®



Ingredientes

- 4 cucharadas de aceite vegetal
- 2 cebollas, fileteada
- 2 chiles serranos, cortados en rodajas
- 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 1 bolsa de totopos para nachos (400 g)
- 1 bolsa de queso para nachos (500 g)
- 200 gramos de chorizo, desmoronado y frito
- 1 lata de chiles en vinagre, en rodajas (225 g)

Modo de preparación

- 1 En una sartén calienta el aceite y fríe la cebolla hasta que esté transparente, agrega los chiles y el Jugo MAGGI®; cocina durante 5 minutos más.
- 2 En un plato, sirve un poco de totopos, agrega las cebollitas y el queso.
- 3 Acompaña con los chiles en vinagre y el chorizo; disfruta.

CONSEJO CULINARIO:

Puedes agregar rodajas de chiles jalapeños en vinagre.

CONSEJO NUTRICIONAL:

No prohíbas ningún alimento, mejor modera el tamaño de las cantidades y la frecuencia de consumo.



MINUTOS DE
PREPARACIÓN



Maggi



PORCIONES



PAPAS FLAMIN PARMESANO

Ingredientes

- 1 bolsa de Papas SABRITAS® RECETA CRUJIENTE® Sabor FLAMIN HOT® (160 g)
- 1 lata de media crema, refrigerada
- 1/3 taza de queso parmesano, rallado
- 1 cucharadita de ajo, en polvo
- 3 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 2 ramas de perejil, desinfectado y picado finamente

Modo de preparación

- 1 En un vaso botanero, sirve las Papas SABRITAS® RECETA CRUJIENTE® Sabor FLAMIN HOT®.
- 2 Añade la media crema, el queso, el ajo, y el Jugo MAGGI®.
- 3 Decora con el perejil y disfruta.

CONSEJO CULINARIO:

Para conservar por mayor tiempo en refrigeración el perejil, cúbrelo con papel absorbente y plástico adherente.



CONSEJO NUTRICIONAL:

El consumo de ajo incrementa el aporte de vitamina B6.

MINUTOS DE
PREPARACIÓN



+ COCCIÓN

Maggi



PORCIONES

COSTILLAS DE ELOTE FUEGO



Ingredientes

- 1 sobre con 4 Papelitos Sazonadores MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® Fuego
- 2 elotes amarillos, cocidos y cortados en tiras
- aceite vegetal en aerosol
- ¼ taza de mayonesa
- ¼ taza de queso fresco, desmoronado
- 1 cucharada de perejil, desinfectado y picado finamente

CONSEJO CULINARIO:

Pueden untar las costillas de elote antes de cocinarlas en la freidora de aire.

CONSEJO NUTRICIONAL:

El elote aporta vitamina A.



Modo de preparación

- 1 Abre un Papelito Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® Fuego, coloca tres costillas de elote, cierra y presiona ligeramente para impregnar las especias.
- 2 Abre nuevamente el Papelito Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® Fuego, añade un poco de aceite en aerosol y coloca en el centro las costillas, dobla ambas orillas hacia el centro de forma que las costillas queden envueltas.
- 3 Coloca en la freidora de aire del lado donde se unen ambas orillas hacia abajo y cocina a 200 °C de 25 a 30 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Retira el papelito y repite el procedimiento con el resto de las costillas. Decora con la mayonesa, el queso y el perejil; ofrece.

MINUTOS DE
PREPARACIÓN



+ REFRIGERACIÓN

Maggi



PIEZAS

CANOAS BOTANERAS CON SALSA DE TAMARINDO



Ingredientes

- 4** pepinos
- 1/4** taza de concentrado de tamarindo
- 3** cucharadas de Jugo MAGGI®
- 3** cucharadas de salsa picante
- 3** cucharadas de chile con limón, en polvo
- 1** bolsa de cacahuates salados (100g)
- 1** bolsa de cacahuates enchilados (100g)

Modo de preparación

- 1** Corta los pepinos por la mitad de forma vertical, retira las semillas y corta en 3 piezas.
- 2** Mezcla el concentrado de tamarindo, el Jugo MAGGI®, la salsa picante, el chile con limón en polvo y reserva.
- 3** Vierte un poco de la salsa sobre los pepinos, rellena con un poco de cacahuates salados y enchilados. Disfruta.



CONSEJO CULINARIO:

Refrigera los pepinos en bolsas resellables para conservarlos frescos por más tiempo.

CONSEJO NUTRICIONAL:

El cacahuete aporta proteínas.

MINUTOS DE
PREPARACIÓN



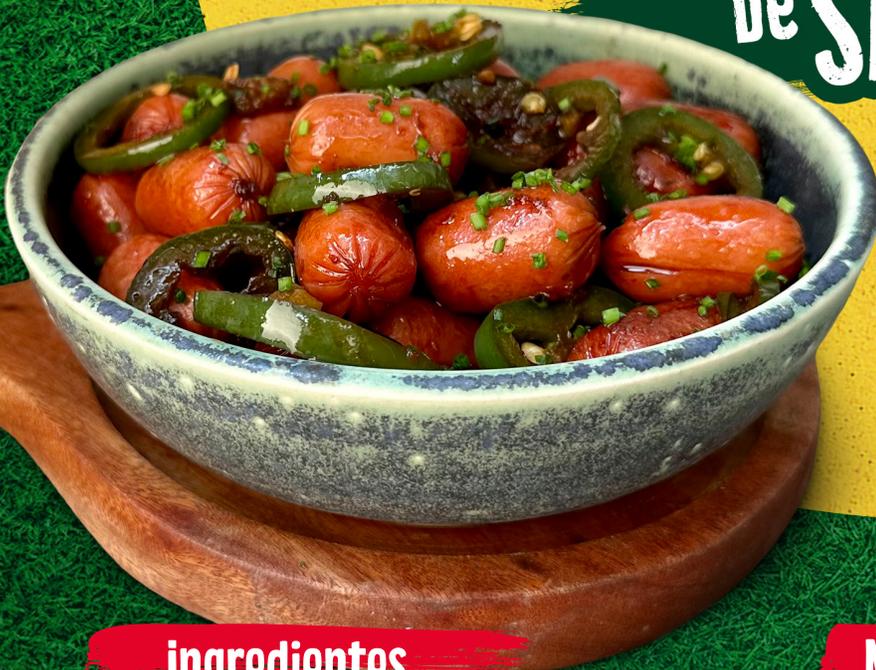
+ HORNEADO

Maggi



PORCIONES

BOTANAS DE SALCHICHAS ORIENTALES



Ingredientes

- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- 1 paquete de salchichas cocteleras (500 g)
- 2 chiles cuaresmeños, cortados en rodajas
- 1 cucharadita de jengibre, rallado
- 2 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 4 ramitas de cebollín, picado finamente

Modo de preparación

- 1 Calienta el aceite de ajonjolí y sofríe las salchichas con el chile cuaresmeño y el jengibre.
- 2 Sazona con el Jugo MAGGI® y cocina unos minutos más.
- 3 Decora con el cebollín y disfruta.

CONSEJO CULINARIO:

Puedes utilizar aceite de chile para un toque picante.



CONSEJO NUTRICIONAL:

Utiliza salchichas con bajo contenido de sodio.

MINUTOS DE
PREPARACIÓN



+ 35 DE COCCIÓN

Maggi



PORCIONES

ALITAS AGRIDULCES



ingredientes

SALSA

- 6 chiles guajillo, sin semillas
- 1 taza de agua, caliente
- ¼ taza de Jugo MAGGI®
- 1 cucharada de ajo, picado
- 6 cucharadas de vinagre blanco
- ¼ taza de azúcar mascabado
- ¼ taza de aceite vegetal
- ¼ cucharada de jengibre, en polvo
- 1 kg de alitas de pollo, cortadas y sin puntas

Modo de preparación

- 1 Prepara tu asador a fuego medio directo (350 °F a 450 °F / 180 °C a 230 °C).
- 2 Para la salsa, asa los chiles guajillos a fuego directo, hasta que estén tatemados y colócalos 5 minutos en agua caliente. Licúa el Jugo MAGGI®, el ajo, el vinagre, el azúcar, el aceite, el jengibre y los chiles; cuela y marina las alitas con la salsa durante 1 hora dentro del refrigerador.
- 3 Retira las alitas del marinado y colócalas en el asador a fuego medio directo por 4 minutos, dándoles la vuelta una sola vez. Transfiere las alas a fuego medio indirecto y continúa asando por 30 minutos más, dándoles la vuelta de vez en cuando. Mantén la tapa del asador cerrada. Hierve la salsa restante para acompañar las alitas y disfruta.



CONSEJO CULINARIO:

Si lo deseas puedes preparar las alitas en el horno a 180 °C, durante 1 hora o hasta que estén cocidas.

CONSEJO NUTRICIONAL:

El ajo es buena fuente de azufre.