

Recetario

el ORGULLO de México NOS UNE

Clamato
EL ORIGINAL



Maggi



ALITAS GLASEADAS

4 porciones | 30 minutos

INGREDIENTES

- 20 piezas de alitas de pollo, limpias
- 1 taza de **Clamato, El Original**® (473 ml)
- 8 cucharadas de **Jugo MAGGI**® (200 ml)
- 2 cucharadas de salsa picante
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra, molida
- 1 Aceite en aerosol

PREPARACIÓN

1

Mezcla **Clamato, El Original**®, **Jugo MAGGI**®, salsa picante, miel, jugo de limón, ajo en polvo, cebolla en polvo, paprika, sal y pimienta negra. Agrega las alitas y deja reposar 20–30 minutos.

2

Rocía con aceite en aerosol la canasta de la freidora de aire. Retira las alitas de la marinada, acomódalas sin encimar y cocina a 190 °C durante 20 a 22 minutos, volteando a la mitad del tiempo para que queden doradas y crujientes.

3

Coloca el jugo restante de la marinada en una olla pequeña y reduce a fuego bajo de 5 a 7 minutos hasta que espese. Baña las alitas calientes con esta salsa, sirve en un platón y disfruta.



Consejo culinario: Separa bien las alitas en la freidora. Si no se tocan, el aire circula mejor y quedan más crujientes sin necesidad de más aceite. **TIP:** Seca las alitas con papel antes de marinarlas. El glaseado se pega mejor.

Consejo nutricional: Consumir paprika eleva la ingesta de antioxidantes.



ARRACHERA MARINADA

4 porciones | 10 minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de **Clamato, El Original**® (473 ml)
- 6 cucharadas de **Jugo MAGGI**® (200 ml)
- 2 limones, su jugo
- 2 cucharadas de aceite de olivo
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra, molida
- 1 paquete de arrachera natural (1 Kg)

PREPARACIÓN

1

Mezcla **Clamato, El Original**®, **Jugo MAGGI**®, jugo de limón, aceite, ajo, sal y pimienta hasta obtener una marinada uniforme.

2

Coloca la arrachera en un recipiente o bolsa, cúbreala con la marinada y deja reposar 30 minutos (ideal 1-2 horas en refrigeración).

3

Seca la arrachera antes de asarla. Llévala a la parrilla bien caliente y cocina al término deseado.



Consejo culinario: Equilibra siempre el marinado: si usas Clamato, mantén la acidez baja y compénsala con aceite para que la carne no se “cueza” antes de tiempo. **TIP:** Masajea la carne 10 segundos dentro de la bolsa con la marinada. Activa fibras y ayuda a que el sabor se adhiera más parejo. **Consejo nutricional:** Consume el ajo crudo ya que de esta manera conserva todas sus propiedades.



CEVICHE de PRESCADO

4 porciones | 45 minutos

INGREDIENTES

- 5 filetes de pescado blanco (robalo, tilapia o dorado), en cubos (300 g)
- 1 taza de jugo de limón
- 2 cucharaditas de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra, molida
- 1 taza de **Clamato, El Original**® (473 ml)
- 5 cucharadas de **Jugo MAGGI**® (200 ml)
- 2 mangos maduros, pelados y en cubos
- ½ taza de cebolla morada, picada
- ½ taza de pepino, en cubos
- 2 chiles serranos, picados
- ½ taza de cilantro, picado
- 8 piezas de tostadas

PREPARACIÓN

1

Mezcla el pescado con el jugo de limón y deja reposar de 15 a 20 minutos ó hasta que cambie de color. Agrega sal y pimienta para sazonar.

2

Incorpora el **Clamato, El Original**® y el **Jugo MAGGI**®, mezcla hasta integrar. Añade el mango, la cebolla morada, el pepino, el chile serrano y el cilantro. Mezcla suavemente para mantener la textura del mango.

3

Deja reposar 30 minutos para que los sabores se integren por completo. Sirve frío y disfruta acompañando con tostadas.



Consejo culinario: Corta el pescado en cubos del mismo tamaño para que el limón lo 'cueza' parejo y no queden partes duras o crudas. **TIP:** Desflema la cebolla en agua con hielo 5 minutos bastan para quitar amargor sin perder crocante y mantener el ceviche más limpio y fresco. **Consejo nutricional:** El pepino es un alimento que contiene agua, lo cual ayuda a hidratar el cuerpo.



ESQUITES PREPARADOS

4 porciones | 30 minutos + cocción

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla, cortada en cuartos
- 3 dientes de ajo
- 4 chiles guajillos, sin semillas
- 1 chile ancho, sin semillas
- 1 jitomate, en cuartos
- ½ taza de polvo de camarón
- 4 pimientas gordas
- 2 tazas de agua
- 1 taza de **Clamato, El Original**® (473 ml)
- 3 cucharadas de **Jugo MAGGI**® (200 ml)
- 1 cucharadita de sal
- 4 cucharadas de mantequilla
- ½ taza de cebolla, picada
- 1 cucharada de ajo, picado
- 2 tazas de granos de elote, cocidos
- 4 hojas de epazote
- ½ kilo de camarón, limpio y pelado
- ½ taza de mayonesa
- 1 taza de queso fresco, desmoronado
- ¼ taza de chile con limón en polvo
- 4 limones, partidos por la mitad

PREPARACIÓN

1

Calienta el aceite de oliva en una cacerola y sofríe la cebolla en cuartos, los ajos, los chiles guajillos, el chile ancho y el jitomate hasta que estén suaves; agrega el polvo de camarón y sofríe 10 segundos más, luego incorpora la pimienta gorda, el agua, la taza de **Clamato, El Original**® y las tres cucharadas de **Jugo MAGGI**®. Cocina todo junto durante 10 minutos para que los sabores se integren y después licúa con sal hasta obtener una salsa homogénea.

2

En una sartén grande derrite la mantequilla y sofríe la cebolla picada, el ajo picado, los granos de elote cocidos y el epazote hasta que desprendan su aroma. Añade los camarones y cocínalos únicamente hasta que cambien de color, evitando que se sobrecuezan.

3

Incorpora la salsa licuada con **Clamato, El Original**® y **Jugo MAGGI**® sobre la mezcla de elote y camarón. Deja que suelte el hervor y cocina unos minutos más hasta que espese ligeramente y todo se impregne del sabor de la mantequilla y el epazote. Sirve caliente con mayonesa, queso fresco, chile en polvo acompañando con limón.



Consejo culinario: No dejes que los chiles se quemen en el sartén; 10–15 segundos por lado es suficiente para activar aroma sin amargar. **TIP:** Cuando licúes la salsa, agrega primero los sólidos y después el líquido. Esto da una salsa más homogénea y con cuerpo. **Consejo nutricional:** El camarón es un alimento de origen animal con bajo contenido de grasa saturada.



REINA MICHELADA

2 porciones | 10 minutos

INGREDIENTES

- ½ taza de chile con limón, en polvo
- ¼ taza de jugo de limón (para escarchar)
- 1 ½ taza de **Clamato, El Original**® (473 ml)
- ½ taza de jugo de limón
- 6 cucharadas de **MAGGI**® Miche
- 3 cucharadas de salsa picante
- 2 ramas de apio
- 2 botellas de agua mineral, frías (600ml)

PREPARACIÓN

1

Escarcha dos tarros pasando el borde por ¼ taza de jugo de limón y luego por el chile con limón en polvo.

2

En cada tarro, coloca ¾ taza de **Clamato, El Original**®, ¼ taza de jugo de limón, 3 cucharadas de **MAGGI**® Miche y 1 ½ cucharada de salsa picante. Mezcla ligeramente y coloca una rama de apio en cada vaso.

3

Llena los tarros con el agua mineral y mezcla suavemente para integrar sabores. Disfruta.



Consejo culinario: Pon el apio en agua con hielo 10 minutos. Recupera firmeza y queda más crujiente. **TIP:** Para servir el agua mineral inclina el tarro a 45° y sirve por la pared. Así no se desborda y no diluye la mezcla. **Consejo nutricional:** El limón es un alimento que contiene vitamina C.



MICHELADA

LOCA

2 porciones | 10 minutos

INGREDIENTES

- ¼ taza de jugo de limón (para escarchar)
- ¼ taza de chile con limón, en polvo
- 1 taza de **Clamato, El Original**® (473 ml)
- 10 cucharadas de **MAGGI**® Miche
- ½ taza de jugo de limón
- ½ taza de jugo de naranja
- 2 botellas de agua mineral natural, fría (600ml)
- 2 tazas de hielo
- 1 pepino, pelado y cortado en cubos
- 1 taza de cacahuete japonés
- 1 taza de gomitas enchiladas sabor tamarindo
- 2 paletas de tamarindo
- ½ taza de chamoy, líquido
- 2 rodajas de naranja

PREPARACIÓN

1

Escarcha los vasos mojando el borde con jugo de limón y pasándolo por chile con limón en polvo hasta que queden bien cubiertos.

2

Prepara la base colocando en cada vaso ½ taza de **Clamato, El Original**®, 5 cucharadas de **MAGGI**® Miche, ¼ de taza de jugo de limón y ¼ de taza de jugo de naranja; mezcla ligeramente y agrega el agua mineral sirviendo de lado para evitar espuma.

3

Termina agregando hielo en cada vaso, luego incorpora el pepino en cubos, los cacahuates japoneses, las gomitas sabor tamarindo enchiladas y una paleta de tamarindo; vierte encima el chamoy líquido, espolvorea al final más chile con limón en polvo y decora con una rodaja de naranja.



Consejo culinario: Mezcla bien el **Clamato, El Original**®, jugo de limón, jugo de naranja y **MAGGI**® Miche antes de añadir la cerveza. Así aseguras que los sabores estén equilibrados y la cerveza conserve su efervescencia. **TIP:** Para servir el agua mineral, inclina el tarro a 45° y sirve por la pared. Así no se desborda y no diluye la mezcla. **Consejo nutricional:** El limón es un alimento que contiene vitamina C.



CLAMATO PREPARADO CON CAMARONES

2 porciones | 10 minutos

INGREDIENTES

- ¼ taza de jugo de limón (para escarchar)
- ¼ taza de chile con limón en polvo (para escarchar)
- ½ taza de jugo de limón
- 10 cucharadas de **MAGGI® Miche** (195ml)
- 1½ taza de **Clamato, El Original®**, frío (473ml)
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta, molida
- ¼ taza de jícama, pelada y cortada en cubos
- ¼ taza de pepino, pelado y cortado en cubos
- ¼ taza de piña, pelada y cortada en cubos
- 1 taza de camarón 51/60, limpio y cocido
- 2 cervezas sin alcohol, frías
- 2 rodajas de limón
- 5 camarones 21/25, limpios y cocidos

PREPARACIÓN

1

Escarcha los vasos pasando la orilla por jugo de limón y luego por chile con limón en polvo hasta cubrirlos por completo.

2

En cada vaso agrega ¼ de taza de jugo de limón, 5 cucharadas de **MAGGI® Miche**, ¾ de taza de **Clamato, El Original®**, sal y pimienta; mezcla muy bien. Añade la mitad de la jícama, pepino y piña junto con 5 camarones cocidos.

3

Vierte lentamente la cerveza sin alcohol sobre la mezcla, integra suavemente y decora con una rodaja de limón y un camarón grande en el borde del vaso y disfruta.



Consejo culinario: Para servir la cerveza sin alcohol, inclina el tarro a 45° y sirve por la pared. Así no se desborda y no diluye la mezcla. **TIP:** Puedes decorar con un poco más de chile con limón en polvo. **Consejo nutricional:** La piña aporta vitamina C.



CLAMATO PREPARADO CON CARNE SECA

2 porciones | 10 minutos

INGREDIENTES

- ¼ taza de jugo de limón (para escarchar)
- ¼ taza de chile con limón en polvo (para escarchar)
- ½ taza de jugo de limón
- 10 cucharadas de **MAGGI® Miche**
- 1 ½ taza de **Clamato, El Original®** (473ml)
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta, molida
- 2 cucharadas de aceitunas verdes, rebanadas
- 2 cucharadas de cebolla morada, picada finamente
- 2 cucharadas de jitomate, picado y sin semillas
- ½ taza de carne seca, en tiras
- 2 cervezas sin alcohol, frías
- 2 tallos de apio (para decorar)

PREPARACIÓN

1

Escarcha los vasos, mojando la orilla con jugo de limón y pásala por chile con limón en polvo.

2

En cada vaso coloca ¼ de taza de jugo de limón, 5 cucharadas de **MAGGI® Miche**, ¾ de taza de **Clamato, El Original®**, ½ cucharadita de sal y ¼ de cucharadita de pimienta molida. Mezcla bien para integrar sabores. Luego añade 1 cucharada de aceitunas verdes, 1 cucharada de cebolla morada, 1 cucharada de jitomate y ¼ de taza de carne seca en tiras.

3

Vierte 1 cerveza sin alcohol fría en cada vaso, mezcla suavemente y espolvorea un poco de chile con limón en polvo sobre la superficie. Disfruta.



Consejo culinario: Pon el apio en agua con hielo 10 minutos. Recupera firmeza y queda más crujiente. **TIP:** Para servir la cerveza sin alcohol, inclina el tarro a 45° y sirve por la pared. Así no se desborda y no diluye la mezcla. **Consejo nutricional:** El limón es un alimento que contiene vitamina C.





Clamato
EL ORIGINAL[®]

Realización:

RECETAS NESTLÉ[®]

Alejandro Issa

Yamel Barrera

Alejandro Antonio

América Navarrete

Desireé Solís

Carolina Robba

Eder Gámez

Diseño e Ilustración:

Rajel Sandoval

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Chef Jonathan Núñez

Chef Mariana Ortega

Sub chef Abraham Gómez

Sub chef Ángeles Medina

Sub chef Tania Sánchez

Sub chef Daniela Pérez

Estilismo de Alimentos:

Mariana Ortega

Platos, etc.

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.

Jugo MAGGI[®], MAGGI[®] Miche 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.

Prohibida su reproducción parcial o total.



Recetas
Nestlé
.com.mx

**Descubre más
recetas en:**

