

RECETARIO

EL ORGULLLO DE MEXICO

NOS UNE



TOSTADAS DE CHAMPIÑONES CREMOSOS

6 porciones | 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 cucharada de mantequilla
- ½ cebolla blanca, picada finamente
- 1 taza de granos de elote amarillo
- 2 tazas de champiñones, rebanados
- 1 chile poblano, asado, pelado y cortado en rajas
- 1 envase de **CARNATION® Salsa Cremosa* con Champiñón** (260 g)
- 1 cucharada de epazote fresco, picado
- 6 **Tostadas Mission® Norteñas Amarillas**
- ½ taza de queso panela, en cubitos
- 2 cucharadas de cilantro, picado

PREPARACIÓN

1

Derrete la mantequilla en una sartén y cocina la cebolla hasta que esté transparente. Agrega los granos de elote y cocina por 2 minutos, hasta dorarlos ligeramente. Incorpora los champiñones y cocina durante 5 minutos o hasta que hayan soltado su humedad. Añade las rajas de poblano y mezcla.

2

Agrega la **CARNATION® Salsa Cremosa* con Champiñón** y el epazote. Cocina durante 3 minutos a fuego medio, mezclando constantemente hasta integrar todos los ingredientes.

3

Distribuye la preparación sobre las **Tostadas Mission® Norteñas Amarillas**. Termina con el queso panela y el cilantro picado antes de servir. Disfruta.



Consejo culinario: Cocina los champiñones hasta que hayan evaporado la mayor parte de su líquido antes de incorporar la salsa, para lograr una textura más cremosa y un sabor más concentrado. **TIP:** Para un sabor aún más mexicano, asa el chile poblano directamente sobre la flama hasta que esté bien tatemado antes de pelarlo. **Consejo nutricional:** Consume champiñones para elevar la ingesta de fósforo.

*De acuerdo al estudio con consumidor (octubre, 2025). Para más información comunícate a Nestlé Servicios al Consumidor.



TOSTADAS DE POLLO

CREMOSO CON GUACAMOLE

6 porciones | 20 minutos

INGREDIENTES

- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- ¼ de taza de cebolla blanca, picada finamente
- 2 tazas de pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- 1 envase de **CARNATION® Salsa Cremosa* con sabor a 4 quesos** (260 g)
- 2 aguacates maduros
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de cilantro fresco, picado
- 6 **Tostadas Mission® Norteñas Amarillas**
- ½ taza de jitomate, cortado en cubitos pequeños

PREPARACIÓN

1

Calienta el aceite en una sartén y cocina la cebolla hasta que se suavice. Agrega el pollo deshebrado y cocina durante 2 minutos. Añade la **CARNATION® Salsa Cremosa* con sabor a 4 quesos** y mezcla hasta que el pollo quede bien cubierto y cremoso.

2

Mientras tanto, machaca los aguacates en un bowl. Agrega el jugo de limón y el cilantro; mezcla hasta obtener un guacamole rústico.

3

Unta un poco de guacamole sobre cada **Tostada Mission® Norteña Amarilla**. Coloca encima el pollo cremoso y termina con el jitomate en cubitos antes de servir. Disfruta.



Consejo culinario: No cocines el pollo durante demasiado tiempo después de agregar la salsa; así conservará una textura suave y jugosa. **TIP:** Si el aguacate está muy firme, presiónalo suavemente con un tenedor en lugar de intentar hacerlo puré por completo. Esto dará una textura más casera y apetitosa al guacamole. **Consejo nutricional:** El pollo aporta proteína.

*De acuerdo al estudio con consumidor (octubre, 2025). Para más información comunícate a Nestlé Servicios al Consumidor.



TOSTADAS DE RES EN CREMA DE CHIPOTLE

6 porciones | 20 minutos

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de mantequilla
- 300 gramos de falda de res, cocida y deshebrada
- 1 envase de **CARNATION® Salsa Cremosa* con Chipotle** (260 gr)
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo granulado
- ½ taza de vinagre blanco
- ½ taza de agua, caliente
- 1 cucharadita de sal
- 2 cebollas moradas, cortadas en plumas finas
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 6 **Tostadas Mission® Norteñas Amarillas**
- 1 ½ taza de lechuga romana, lavada, desinfectada y cortada en tiras
- ½ envase de **Media Crema NESTLÉ®**, refrigerada (190 gr)
- ¼ taza de cilantro, picado
- ¾ taza de queso panela, desmoronado

PREPARACIÓN

1

Calienta la mantequilla en una sartén amplia, agrega la falda de res y sofríe 3 minutos. Incorpora la **CARNATION® Salsa Cremosa* con Chipotle** y el consomé de pollo en polvo. Mezcla y cocina a fuego medio hasta que la salsa espese ligeramente, moviendo ocasionalmente.

2

En un bowl mezcla vinagre, agua y sal hasta disolver. Añade las plumas de cebolla y el jugo de limón. Revuelve bien y deja reposar al menos 30 minutos para que se encurtan.

3

Sobre cada **Tostada Mission® Norteñas Amarillas** coloca una porción de carne al chipotle, un poco de lechuga, **Media Crema NESTLÉ®**, queso panela, las cebollitas encurtidas y cilantro fresco. Sirve de inmediato y disfruta.



Consejo culinario: Usa carne bien deshebrada y fina, así se impregna mejor de la **CARNATION® Salsa Cremosa de Chipotle** y se distribuye de manera uniforme en cada tostada. **TIP:** Prepara las tostadas justo antes de servir, nunca con demasiada anticipación, para que no pierdan su textura crujiente. **Consejo nutricional:** Consume carne de res para elevar la ingesta de proteína de buena calidad.

*De acuerdo al estudio con consumidor (octubre, 2025). Para más información comunícate a Nestlé Servicios al Consumidor.



TOSTADAS DE TINGA

DE SETAS ENCHIPOTLADAS

6 porciones | 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ cebolla blanca, fileteada
- 2 dientes de ajo, picados finamente
- 2 jitomates, cortados en cubos pequeños
- 3 tazas de setas, deshebradas
- ½ cucharadita de orégano, seco
- ¼ cucharadita de pimienta negra, molida
- 1 envase de **CARNATION® Salsa Cremosa* con Chipotle** (260 g)
- 1 taza de frijoles negros, refritos
- 6 **Tostadas Mission® Norteñas Amarillas**
- 1 taza de lechuga romana, finamente fileteada
- ½ envase de **Media Crema NESTLÉ®**, refrigerada (190 gr)
- ½ taza de queso fresco, desmoronado

PREPARACIÓN

1

Calienta el aceite en una sartén y cocina la cebolla y el ajo hasta que se suavicen. Agrega el jitomate y cocina durante 3 minutos hasta que comience a deshacerse. Incorpora las setas, el orégano y la pimienta; cocina durante 8 minutos, moviendo ocasionalmente hasta que reduzcan su volumen.

2

Añade la **CARNATION® Salsa Cremosa* con Chipotle** y mezcla perfectamente. Cocina durante 3 minutos más hasta obtener una preparación cremosa y bien integrada. Mientras tanto, calienta los frijoles negros refritos.

3

Unta una capa de frijoles sobre cada **Tostada Mission® Norteña Amarilla**. Agrega la tinga de setas enchipotladas, la lechuga, la **Media Crema NESTLÉ®** y termina con el queso fresco desmoronado. Disfruta.



Consejo culinario: Cocina el jitomate hasta que suavice antes de agregar las setas; esto ayudará a desarrollar una base de sabor más casera y tradicional para la tinga. **TIP:** Deshebra las setas con las manos antes de cocinarlas para lograr una textura muy similar a la de una tinga tradicional. **Consejo nutricional:** Los frijoles aportan hierro.

*De acuerdo al estudio con consumidor (octubre, 2025). Para más información comunícate a Nestlé Servicios al Consumidor.



ENCHILADAS DE CHILES SECOS

4 porciones | 30 minutos

INGREDIENTES

- 2 chiles guajillo, desvenados y asados
- 2 chiles ancho, desvenados y asados
- 1 ½ tazas de agua caliente
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo **CONSOMATE**[®]
- 2 papas medianas, cocidas y cortadas en cubos pequeños
- 1 taza de queso Oaxaca, deshebrado
- 8 **Tortillas de Maíz Mission**[®] Blancas
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de lechuga romana, finamente fileteada
- ½ envase de **Media Crema NESTLÉ**[®], refrigerada (190 gr)
- ½ taza de queso fresco, desmoronado

PREPARACIÓN

1

Coloca los chiles guajillo y ancho en el agua caliente y deja reposar durante 5 minutos. Licúalos con los cubos de Concentrado de Tomate con Pollo **CONSOMATE**[®] hasta obtener una salsa suave. Cocina la salsa durante 5 minutos a fuego medio y reserva.

2

Mezcla las papas cocidas con el queso Oaxaca. Calienta las **Tortillas de Maíz Mission**[®] Blancas por unos segundos para que no se rompan al doblarlas. Rellénalas con la mezcla de papa y queso, dóblalas y cocínalas en una sartén con el aceite caliente hasta que estén ligeramente doradas.

3

Coloca las enchiladas en un plato, báñalas con la salsa de chiles secos y termina con la lechuga, la **Media Crema NESTLÉ**[®] y el queso fresco. Disfruta.



CONSOMATE

Consejo culinario: Arma las enchiladas justo antes de servir para que mantengan mejor su textura. **TIP:** Decora con cebolla morada fileteada para aportar color y sabor. **Consejo nutricional:** El queso aporta vitamina D.



TACOS DE CHORRIQUESO Y SALSA MARTAJADA

6 porciones | 25 minutos

INGREDIENTES

- 4 jitomates, cortados en cuartos
- ¼ de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 2 chiles morita
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo **CONSOMATE**®
- 300 g de chorizo
- 2 tazas de queso Oaxaca, deshebrado
- 12 **Tortillas de Maíz Mission® Blancas**
- 1 aguacate, en láminas
- ¼ de taza de cilantro fresco, picado

PREPARACIÓN

1

Asa los jitomates, la cebolla, el ajo y los chiles morita hasta que estén suaves y ligeramente tatemados. Licúa con los cubos de Concentrado de Tomate con Pollo **CONSOMATE**® hasta obtener una salsa de textura martajada. Reserva.

2

Cocina el chorizo en una sartén hasta que esté dorado. Agrega el queso Oaxaca y mezcla hasta que se derrita por completo y se integre con el chorizo.

3

Calienta las **Tortillas de Maíz Mission® Blancas**, rellénalas con el choriqueso y agrega la salsa martajada al gusto. Termina con láminas de aguacate y cilantro picado antes de servir.



CONSOMATE

Consejo culinario: Asa bien los ingredientes de la salsa hasta que tengan algunas zonas doradas; esto aportará un sabor más intenso y ligeramente ahumado. **TIP:** Coloca el aguacate justo antes de servir para mantener su color y textura fresca.

Consejo nutricional: Consume chorizo para obtener fósforo.



TACOS DE FAJITAS

DE CERDO ADOBADAS

4 porciones | 30 minutos



INGREDIENTES

- 4 chiles guajillo, desvenados y asados
- ½ taza de agua, caliente
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo **CONSOMATE**[®]
- 2 cucharadas de jugo de naranja
- 500 g de lomo de cerdo, cortado en tiras
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ cebolla morada, fileteada
- 1 pimiento rojo, cortado en tiras
- 8 **Tortillas de Maíz Mission[®] Blancas**
- 1 aguacate, en láminas
- ¼ de taza de cilantro, picado
- ½ taza de rábano, en rodajas



PREPARACIÓN

1

Coloca los chiles guajillo en el agua caliente y déjalos reposar durante 5 minutos. Licúalos con los cubos de Concentrado de Tomate con Pollo **CONSOMATE**[®] y el jugo de naranja hasta formar un adobo. Mezcla con las tiras de cerdo y deja reposar durante 10 minutos.

2

Calienta el aceite en una sartén y cocina el cerdo adobado hasta que esté bien cocido y ligeramente dorado. Agrega la cebolla morada y el pimiento rojo; cocina durante 5 minutos más, moviendo ocasionalmente, hasta que los vegetales estén suaves.

3

Calienta las **Tortillas de Maíz Mission[®] Blancas**. Rellénalas con las fajitas de cerdo adobado y termina con las láminas de aguacate, el cilantro picado y las rodajas de rábano antes de servir.



CONSOMATE

Consejo culinario: Deja reposar el cerdo en el adobo durante 10 minutos antes de cocinarlo para que absorba mejor los sabores y quede más jugoso. **TIP:** Espera a que la sartén esté bien caliente antes de agregar el cerdo para lograr un mejor dorado y conservar sus jugos. **Consejo nutricional:** El pimiento morrón aporta vitamina A.



TACOS DE POLLO AHOGADOS

2 porciones | 30 minutos



INGREDIENTES

- 3 chiles morita
- 3 jitomates
- ¼ de pieza de cebolla blanca
- 2 cubos de Concentrado de Tomate con Pollo **CONSOMATE®**
- 1 taza de agua
- 2 tazas de pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- 8 Tortillas de Maíz Mission® Blancas
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 taza de lechuga romana, finamente fileteada
- ½ envase de **Media Crema NESTLÉ®**, refrigerada (190 gr)
- ½ taza de queso fresco, desmoronado



PREPARACIÓN

1

Asa los chiles morita, los jitomates y la cebolla hasta que estén ligeramente dorados. Licúalos junto con los cubos de Concentrado de Tomate con Pollo **CONSOMATE®** y el agua. Cocina la salsa durante 5 minutos a fuego medio y reserva.

2

Rellena las **Tortillas de Maíz Mission® Blancas** con el pollo deshebrado y forma los tacos. Calienta el aceite en una sartén y dóralos por ambos lados hasta que estén crujientes.

3

Coloca los tacos en un plato, báñalos con la salsa de morita caliente y termina con la lechuga, la **Media Crema NESTLÉ®** y el queso fresco.



CONSOMATE

Consejo culinario: No llenes demasiado las tortillas para que sea más fácil enrollarlas y no se abran al dorarlas.
TIP: Sirve la salsa bien caliente sobre los tacos justo antes de comerlos. **Consejo nutricional:** El queso aporta vitamina D.





CONSOMATE

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.

CARNATION®, CONSOMATE®, Media Crema
NESTLÉ® 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:**

