



presenta

Pastas

CON MÁS

★ SABOR ★



PASTAS CON MÁS SABOR



MINUTOS



4 PORCIONES



Macarrones gratinados

INGREDIENTES

- 250 g de fideos coditos
- 4 filetes de pechuga de pollo
- 1 lata de **IDEAL® CREMOSITA**
- 4 cucharaditas de **MAGGI® NATURÍSIMO**
- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- 1 cucharada de harina
- 2 tazas de espinaca en tiras delgadas
- 3 tomates
- 50 g de queso mozzarella
- 75 g de pan rallado (1/2 taza)
- 1 cucharada de aceite

PREPARACIÓN

- 1** Precalentar el horno a 220 °C.
- 2** En una olla con 2 litros de agua hirviendo, cocinar los fideos de 8 a 10 minutos. Colar y reservar.
- 3** Lavar, quitar las pepas y cortar los tomates en cubos medianos. Cortar el pollo en cubos medianos sazonar con 2 cucharaditas de **MAGGI® NATURÍSIMO** y reservar.
- 4** En una olla a fuego medio, agregar la mantequilla y una vez derretida agregar la harina y mezclar con la ayuda de un batidor de mano por 1 minuto. Agregar la **IDEAL® CREMOSITA** y 1 taza de agua. Mezclar para que no se formen grumos y agregar el pollo, el tomate y la espinaca. Cocinar por 5 minutos.
- 5** Agregar los fideos a la olla, mezclar por 2 minutos y echar la preparación sobre una sartén o bandeja que pueda entrar al horno. Mezclar en un bowl el queso mozzarella, el pan rallado, las otras 2 cucharaditas de **MAGGI® NATURÍSIMO** y cubrir la preparación con la mezcla.
- 6** Llevar al horno por 8 a 10 minutos (hasta que dore). De preferencia, colocarlo en la parte más alta del horno si no contamos con gratinador. Una vez dorado, servir.

CONSEJO:

Agregar sal y una hoja de laurel a la olla de cocción de la pasta para aportar más sabor.

TUS ALIADOS PERFECTOS:





MINUTOS



4 PORCIONES



Spaghetti a lo Alfredo

INGREDIENTES

- 4 tazas de fideos spaghetti cocidos
- 200 g de jamón de pavo
- 1 taza de **IDEAL® LIGHT**
- 1 taza de agua
- 1 pizca de perejil
- 1/2 taza de **Crema DE LECHE NESTLÉ®**
- 1 cucharada de queso parmesano rallado
- 1/2 cucharadita pimienta
- 1 cucharada de aceite de oliva

PREPARACIÓN

- 1** En una sartén con aceite, dorar el jamón por 1 minuto.
- 2** Agregar el agua y la IDEAL® LIGHT junto con el spaghetti y mover por 2 minutos.
- 3** Por último, agregar la CREMA DE LECHE NESTLÉ® y sazonar con sal y pimienta.
- 4** Servir el spaghetti y decorar con perejil picado y queso parmesano.

CONSEJO:

Rallar una pizca de nuez moscada a la salsa antes de servir.

TUS ALIADOS PERFECTOS:





MINUTOS



6 PORCIONES



Lasaña roja y blanca

INGREDIENTES

- 1/2 kilo de carne de res molida
- 1 sobre de **MAGGI® GOURMET SABOR CARNE**
- 2 cucharadas de **MAGGI® LA ROJITA DOYPACK**
- 1/2 lata de **IDEAL® CREMOSITA**
- 1 cebolla roja
- 6 tomates
- 2 zanahorias
- 1/2 kg de pasta para lasaña
- 200 g de queso mozzarella
- 2 cucharadas de mantequilla light
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 1 taza de agua

PREPARACIÓN

- 1** Cortar la cebolla en cubos grandes y la zanahoria en cubos pequeños. Cortar los extremos de cada tomate y cortar las paredes retirando las pepas.
- 2 Salsa de Tomate**
En una olla, calentar el aceite y sudar la cebolla. Agregar dos cucharadas de **MAGGI® LA ROJITA DOYPACK**, 1/2 taza de agua y los trozos de tomate. Cocinar por 5 minutos. Licuar y enfriar.
- 3** Regresar la salsa de tomate a la olla y agregar la carne molida, el sobre de **MAGGI® GOURMET SABOR CARNE**, la zanahoria, 1/2 taza de agua y cocinar a fuego bajo por 10 minutos más.
- 4 Salsa Blanca**
En una sartén, derretir la mantequilla. Agregar la harina y mezclar bien con la ayuda de un batidor de mano. Incorporar la **IDEAL® CREMOSITA** y el agua. Mezclar hasta lograr obtener una salsa ligeramente espesa. Apagar el fuego.
- 5** Armar la lasaña, colocando una capa de salsa blanca en el fondo de un molde rectangular de vidrio. Colocar una capa de pasta, luego una capa de salsa roja, otra de pasta y de salsa blanca. Repetir el proceso hasta que se haya terminado con las salsas, teniendo como última capa la salsa blanca.
- 6** Cubrir toda la lasaña con el queso mozzarella rallado. Llevar al horno a 170 °C por 20 minutos, hasta que el queso se haya derretido y dorado por completo. Cortar en 6 porciones y servir.

CONSEJO:

Pasta para lasaña:
Ablandar la pasta para lasaña pasándola por unos segundos en agua caliente antes de utilizarla.

TUS ALIADOS PERFECTOS:



36

MINUTOS



4 PORCIONES



Spaghetti al Naturísimo

INGREDIENTES

- 4 filetes de pechuga de pollo
- 250 g de fideos spaghetti
- 4 cucharaditas de **MAGGI® NATURÍSIMO**
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 tomates
- 2 cucharadas de parmesano rallado

PREPARACIÓN

- 1** Lavar, quitar las pepas y cortar los tomates en cubitos medianos.
- 2** Llenar una olla con 2 litros de agua y ponerla a hervir.
- 3** Cuando el agua esté hirviendo, agregar los fideos y cocinar por 8 minutos aproximadamente (de preferencia mantener el fuego lo más alto posible).
- 4** En paralelo mientras cocinan los fideos, cortar el pollo en cubos medianos y sazonarlos con 2 cucharaditas de **MAGGI® NATURÍSIMO**. Cocinarlos en una olla, con 2 cucharadas de aceite de oliva y el tomate previamente cortado en cubitos pequeños por 8 minutos.
- 5** Bajar el fuego, agregar las otras dos cucharaditas de **MAGGI® NATURÍSIMO** y el aceite restante. Mezclar por 2 minutos, agregar el queso parmesano y servir.

CONSEJO:

Consumir el plato inmediatamente porque el calor conservará su textura.

TU ALIADO PERFECTO:





MINUTOS



4 PORCIONES



Albóndigas de pollo en salsa de tomate

INGREDIENTES

- 1 pechuga de pollo
- 400 g de tallarines
- 1 sobre de **MAGGI® LA ROJITA DOYPACK**
- 1 sobre de **MAGGI® GOURMET SABOR GALLINA**
- 6 tomates
- 1 cebolla roja
- 1 cucharadita de ajo molido
- 1 hoja de laurel
- 1 huevo
- 1/4 de taza de pan molido
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1/2 cucharadita de orégano seco
- 4 ramas de perejil deshojado
- 1 taza de agua
- 4 cucharadas de aceite vegetal

PREPARACIÓN

- 1 Tallarines**
En una olla con agua hirviendo, colocar los tallarines y cocinar por 10 minutos.
- 2 Salsa de Tomate**
En una olla caliente, agregar el aceite, sofreír la cebolla y el ajo. Agregar los tomates, un sobre de **MAGGI® LA ROJITA DOYPACK** y cocinar por 3 minutos a fuego lento. Licuar el contenido y reservar.
- 3 Albóndigas**
Moler la carne de pollo cortándola en trozos pequeños y licuar. Colocar la carne de pollo molida en un bowl. Agregar un huevo, el pan molido, la sal, la pimienta, el orégano y las hojas de perejil picadas. Mezclar bien y formar 12 bolitas.
- 4** En una olla, calentar 2 cucharadas de aceite. Colocar las albóndigas y sellarlas, dorándolas por completo de manera pareja. Luego, incorporar la salsa de tomate licuada, agregar el agua, un sobre de **MAGGI® GOURMET SABOR GALLINA**, una hoja de laurel y cocinar durante 10 minutos a fuego medio.
- 5** Servir los tallarines acompañados de las albóndigas en salsa de tomate. Decorar con queso parmesano rallado.

CONSEJO:

Pollo molido: Para moler el pollo, se puede cortar en cubitos pequeños y luego chancar con ayuda de un rodillo o la parte plana de un cuchillo.

TUS ALIADOS PERFECTOS:





MINUTOS



4 PORCIONES



Fettuccini en crema de hongos

INGREDIENTES

- 500 g de fettuccini cocidos
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 200 g de pechuga de pollo picada en cubos
- 1 cebolla blanca picada en cuadraditos
- 1 cucharada de ajo molido sin sal
- 2 tazas de champiñones picados en láminas
- 1 sobre de **MAGGI® CREMA DE HONGOS**
- 1 litro de agua
- 1 pizca de perejil picado
- 1 pizca de sal de mesa y pimienta

PREPARACIÓN

- 1** En una sartén con aceite, dorar las pechugas de pollo. Reservar. En la misma sartén, incorporar las cebollas, el ajo molido y cocinarlas por 4 minutos.
- 2** Agregar los champiñones y **MAGGI® CREMA DE HONGOS**, previamente diluida con el agua.
- 3** Regresar el pollo y cocinar a fuego medio por 8 minutos. Servir la salsa sobre la pasta y decorar con perejil picado.

CONSEJO:

Cocinar los fettuccini por 8 minutos desde que el agua hierve.

TU ALIADO PERFECTO:





MINUTOS



6 PORCIONES



Ñoquis en salsa de nueces

INGREDIENTES

- 5 papas amarillas sancochadas
- 2 tazas de harina de trigo
- 3 yemas de huevo
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 4 filetes de pechuga de pollo
- 1 cebolla blanca
- 1 cucharadita de ajo molido
- 1/4 de taza de nueces
- 2 tazas de espinaca
- 1 lata (160 g) de **CREMA DE LECHE NESTLÉ®**
- 1 pizca de pimienta
- 1 pizca de sal
- 2 ramitas de perejil deshojado

PREPARACIÓN

- 1 Ñoquis**
Presar las papas y colocarlas en un bowl grande. Agregar la harina, las yemas de huevo, el queso, el aceite de oliva y pizca de sal. Amasar hasta mezclar por completo y formar tiras de 20 cm de largo, del grosor de un dedo. Cortar las tiras en trozos de 2 cm. Refrigerar los ñoquis envueltos en papel film.
- 2 Salsa de Nueces**
Cortar el pollo en tiras de aproximadamente 2 cm de largo. Cortar la cebolla blanca en pluma delgada y las espinacas en tiras. Trocear las nueces.
- 3**
En una sartén, agregar la cebolla y el ajo. Cocinar por 5 minutos hasta que la cebolla esté blanda y media transparente. Agregar el pollo cortado en cubos de 2 cm y cocinar por 5 minutos más.
- 4**
Agregar las nueces picadas a la sartén junto con la espinaca. Cocinar por 1 minuto moviendo constantemente y agregar 1 lata de CREMA DE LECHE NESTLÉ®, la sal y la pimienta. Cocinar por 4 minutos más.
- 5 Cocción de Ñoquis**
En una olla grande con agua hirviendo, cocinar los ñoquis en 4 tandas para que el agua no disminuya su temperatura y siga hirviendo cada vez que echemos una porción.
- 6**
Servir los ñoquis bañados con la salsa de nueces y pollo. Decorar con perejil picado.

CONSEJO:

Ñoquis: Evitar mezclar demasiado los ñoquis. Se les puede dar forma rodándolos por los dientes de un tenedor antes de hervir.

TU ALIADO PERFECTO:





MINUTOS



10 PORCIONES



Lasaña de vegetales y pollo

INGREDIENTES

- 6 corazones de alcachofa
- 3 tazas de champiñones
- 4 espárragos blancos
- 1 zapallito italiano
- 3 tazas de espinacas
- 1 cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 1 lata de **IDEAL® LIGHT**
- 1 lata (160 g) de **CREMA DE LECHE NESTLÉ®**
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 1 cucharada de mantequilla light
- 30 unidades de masa wantán
- 1/2 taza de queso parmesano
- 1 pechuga de pollo pequeña
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta

PREPARACIÓN

- 1** Precalentar el horno a 180 °C.
- 2** Cortar las alcachofas, los champiñones, los espárragos, el zapallito y el pollo en cubos medianos. En una sartén a fuego alto, dorar el pollo y luego incorporar todas las verduras. Sazonar y reservar.
- 3** **Salsa Blanca**
En una olla a fuego medio, agregar la mantequilla y la harina. Cocinar la pastita y que se forma por al menos 2 minutos. Seguidamente, echar el agua y 1 taza de IDEAL® LIGHT. Con la ayuda de un batidor, disolver para que no se formen grumos. Cocinar moviendo constantemente por 15 minutos o hasta que la salsa espese.
- 4** **Crema Verde**
En una sartén, sudar la cebolla y el ajo por 5 minutos. Agregar la espinaca, cocinar por 2 minutos y licuar con la CREMA DE LECHE NESTLÉ®.
- 5** Armar la lasaña en una fuente rectangular de 30 x 20 cm en el siguiente orden: salsa blanca, masa wantán, 1/3 de los vegetales con pollo, crema verde, y volver a colocar un piso de masa wantán. Seguir incorporando los ingredientes en el mismo orden. Terminar con una capa de salsa blanca y espolvorear el queso parmesano.
- 6** Llevar al horno por 1 hora.

CONSEJO:

Humedecer las láminas de wantán antes de armar la lasaña para hidratarlas y sean más rápidas de cocinar.

TUS ALIADOS PERFECTOS:





MINUTOS



4 PORCIONES



Pasta puttanesca

INGREDIENTES

- 400 g de spaghetti
- 1 cebolla roja
- 6 tomates
- 2 cucharadas de **MAGGI® LA ROJITA DOYPACK**
- 1 cebolla blanca
- 100 g de aceitunas negras
- 1 ramita de perejil deshojado
- 4 cucharadas de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de aceite vegetal

PREPARACIÓN

- 1 Tallarines**
En una olla con agua hirviendo, agregar los tallarines y cocinar por 10 minutos.
- 2** Cortar la cebolla roja en trozos grandes, la cebolla blanca en pluma delgada y las aceitunas en rodajas. Cortar los extremos de los tomates y cortar las paredes retirando las pepas.
- 3 Salsa de Tomate**
En una olla, calentar una cucharada de aceite y sudar la cebolla roja. Agregar dos cucharadas de **MAGGI® LA ROJITA DOYPACK**, 1/2 taza de agua y los trozos de tomate. Cocinar por 5 minutos. Licuar y enfriar.
- 4** En una sartén honda, calentar una cucharada de aceite y agregar la cebolla blanca. Dejar sudar a fuego medio por 5 minutos o hasta que el color de la cebolla tome un color caramelo.
- 5** Agregar la salsa de tomate, las aceitunas, los tallarines y mezclar bien. Servir los tallarines y decorar con perejil picado y queso parmesano rallado.

CONSEJO:

Aceitunas: Se puede reemplazar las aceitunas negras por verdes.

TU ALIADO PERFECTO:





MINUTOS



4 PORCIONES



Canelones de pollo en salsa roja

INGREDIENTES

- 1 pechuga de pollo
- 2 cucharadas de **MAGGI® LA ROJITA DOYPACK**
- 1 sobre de **MAGGI® GOURMET SABOR GALLINA**
- 1 cebolla roja
- 6 tomates
- 1 zanahoria
- 1/4 de taza de salsa blanca
- 1/2 kg de pasta para Lasaña
- 200 g de queso mozzarella
- 1 cucharada de aceite vegetal

PREPARACIÓN

- 1** Cortar la zanahoria en cubos pequeños y la cebolla en cubos grandes. En el caso del tomate, cortar las paredes y retirar las pepas. Rallar el queso mozzarella.
- 2 Relleno**
Cortar el pollo en trozos muy pequeños o licuarlo. Colocar en un bowl y agregar la salsa blanca, la zanahoria en cubitos y un sobre de **MAGGI® GOURMET SABOR GALLINA**. Mezclar.
- 3 Salsa de Tomate**
En una olla, calentar una cucharada de aceite y sudar la cebolla. Agregar dos cucharadas de **MAGGI® LA ROJITA DOYPACK**, 1/2 taza de agua y los trozos de tomate. Cocinar por 5 minutos. Licuar y enfriar.
- 4** Pasar las láminas de pasta por agua caliente. Colocar el relleno y enrollar la lámina formando un tubo grueso. Colocar una base de salsa roja en el molde, acomodar los canelones sobre la base, cubrir con un poco más la salsa y agregar queso mozzarella. Llevar el molde al horno durante 15 minutos hasta que el queso se haya derretido y dorado por completo.
- 5** Retirar los canelones del horno. Servir.

CONSEJO:

Canelones: Agregar un chorrito de agua al molde antes de llevarlo al horno para que no se consuma la salsa por completo.

TUS ALIADOS PERFECTOS:





**Descubre más
recetas en:**

