**Disfruta las fiestas navideñas con estas recetas sencillas de preparar**

**Diciembre es el mes más esperado** por la mayoría: Intercambios de regalos, cenas de trabajo, reuniones familiares, las famosas fiestas “de traje” con amigos, y todo tipo de eventos que llenan buena parte de las agendas navideñas. Además de revivir anécdotas y pasar lindos momentos con las personas que queremos, estas fechas se caracterizan por algo muy importante: **la comida**.

Para darle un **toque especial de sabor** a todas esas experiencias por compartir, a continuación proponemos **3 deliciosas recetas muy fáciles de preparar**, usando ingredientes sencillos. Desde divertidos tentempiés hasta platos fuertes, seguramente encontrarás algo que se adapte a tus gustos y necesidades, **sin quitarte mucho tiempo** para dejar un memorable recuerdo en el paladar de los invitados.

**Arbolito crujiente con salsa “chipotlito” - La botana más *fancy* de la mesa con un toque de Jugo Maggi**®

**Ingredientes**:

* 6 jitomates cherry cortados a la mitad.
* 3 cucharadas de Jugo Maggi®.
* ½ taza de salsa catsup.
* 3 cucharadas de refresco de naranja.
* 5 chiles chipotle adobado, molidos.
* 100 gramos de salchichas cocteleras ahumadas.
* 3 rodajas de tocino cortadas a la mitad a lo largo, fritas.
* 6 palillos de madera para brochetas.
* 6 vasitos transparentes de colores.

**Preparación**:

1. Para hacer la salsa “chipotlito”, mezclar el Jugo Maggi® con la salsa catsup, el chipotle y el refresco de naranja. Separar.
2. La parte más divertida, formar el árbol: Insertar 1 salchicha en cada palillo de forma horizontal y rodearla con el tocino. Después colocar 1 jitomate cherry en la punta y repetir el procedimiento hasta que no queden ingredientes.
3. Colocar los arbolitos en un vaso y bañar al gusto con la salsa “chipotlito” antes de repartir.

**Tip culinario**: Si quieres resaltar más el **sabor de la salsa**, puedes agregarle un poco de vinagre a la mezcla.

**Rollo de pollo con espinacas y queso - La combinación perfecta entre comida mediterránea y fiestas de fin de año con Maggi**® **Jugoso al Sartén**® **sabor Italiano**

**Ingredientes**:

* 1 ½ tazas de mezcla de 3 quesos, rallados.
* 1 taza de espinacas desinfectadas.
* 1 jitomate cortado en cubos.
* 4 milanesas de pollo (150 g c/u).
* 1 sobre de Maggi® Jugoso al Sartén® sabor Italiano.

**Preparación**:

1. Combinar sólo 1 taza de la mezcla de quesos con las espinacas y el jitomate, lo que servirá de relleno.
2. Colocar un poco en un extremo de la milanesa y doblar las orillas hacia adentro, enrollando cuidadosamente para evitar que se salga por los lados.
3. Sacar una hoja de Maggi® Jugoso al Sartén® sabor Italiano y cubrir con ella una pieza de pechuga, cerrándola y presionando ligeramente para impregnar las especias.
4. Poner la pechuga rellena y especiada en un sartén sin aceite, precalentado previamente a fuego bajo durante 1 minuto; tapar y cocinar con la misma intensidad de la flama, de 7 a 8 minutos por cada lado o hasta que esté bien cocida.
5. Retirar la hoja y repetir el procedimiento con el resto de las pechugas de pollo.
6. Decorar cada pieza con el resto del queso mezclado para finalmente servir.

**Tip culinario**: Para aumentar el sabor de las **espinacas**, puedes saltearlas con un poco de mantequilla y ajo finamente picado.

**Pastel azteca de pierna adobada - La jugosa solución para Navidad y Año Nuevo con tu favorito de siempre Consomate**®

**Ingredientes**:

* 3 chiles anchos sin semillas y remojados en agua caliente.
* 3 chiles pasilla sin semillas y remojados en agua caliente.
* 2 chiles chipotle adobados.
* 2 tazas de agua.
* 2 jitomates.
* 1 cubo de concentrado de tomate con pollo Consomate®.
* ½ cucharadita de sal con cebolla en polvo.
* 12 tortillas de maíz pasadas por aceite caliente.
* 125 g de tocino frito y picado.
* 500 gramos de pierna de cerdo, horneada y deshebrada.
* 100 g de queso tipo manchego, rallado.
* 1 envase pequeño de Media Crema Nestlé® refrigerada (190 g).

**Preparación**:

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Para la salsa, licuar los chiles con el agua, los jitomates, un cubo de concentrado de tomate con pollo Consomate® y la sal con cebolla. Calentar hasta que espese ligeramente.
3. En un refractario colocar 4 tortillas y agregarles un poco de pierna, tocino, salsa y queso; repetir hasta terminar con todos los ingredientes.
4. Con mucho cuidado, hornear igualmente a 180 °C durante 15 minutos o hasta que el queso gratine.
5. Finalmente, decorar con Media Crema Nestlé® al gusto y servir.

**Tip culinario**: Si buscas una alternativa a la carne de cerdo, puedes usar **pollo deshebrado** en su lugar.

Una cena o comida con motivo del fin de año, **no tiene porqué significar complicadas e interminables recetas** para deleitarse con platillos llenos de sabor, y qué mejor si son hechos con mucho amor por nuestras propias manos. Gracias a la **versatilidad y practicidad** de los distintos productos de Maggi®, sólo es cuestión de echar a volar la [iMagginación](https://www.recetasnestle.com.mx/busca/resultado?q=navidad) para hacer de cada reunión una **experiencia inolvidable**, inspirada en esta época del año pero también en algunos de los ingredientes más tradicionales de la **cocina mexicana**.

**Acerca de Maggi®:**

Maggi® es la línea de productos culinarios de Nestlé® para cocinar con **iMagginación** todos los días, reinventando los platillos con su sabor único e insustituible, así como para iniciar cada comida con la practicidad y todo el sabor casero de sus sopas hechas con ingredientes naturales. El portafolio de Maggi® se compone de más de 25 productos en las líneas de Sazonadores líquidos, Jugoso al Sartén®, Consomate®. Para obtener más información visite: [www.nestle.com.mx/brands/maggi](http://www.nestle.com.mx/brands/maggi)

**Acerca de Nestlé México**®:

Nestlé es la compañía de alimentos y bebidas más grande del mundo. Da empleo a 323,000 personas y está presente en 189 países con el propósito de mejorar la calidad de vida y contribuir a un futuro más saludable. Con más de 85 años de presencia en México, Nestlé es la empresa líder en Nutrición, Salud y Bienestar en el país, contando con el respaldo de 32 Centros de Investigación globales, 17 fábricas en 7 estados y 16 centros de distribución, en los cuales se generan más de 16,000 empleos directos. Nestlé sustenta su estrategia de *Creación de Valor Compartido* generando beneficios concretos para la sociedad mexicana, fomentando la calidad de sus productos alimenticios, los cuales cuidan a los consumidores y los acompañan en sus distintas etapas de vida. Para obtener más información visite: [www.nestle.com.mx](https://eur02.safelinks.protection.outlook.com/?url=http%25253A%25252F%25252Fwww.nestle.com.mx%25252F&data=04%25257C01%25257CAndrea.Gomez%252540mx.nestle.com%25257C14020ac61bf04015e0dd08d956e2a100%25257C12a3af23a7694654847f958f3d479f4a%25257C0%25257C0%25257C637636354666606325%25257CUnknown%25257CTWFpbGZsb3d8eyJWIjoiMC4wLjAwMDAiLCJQIjoiV2luMzIiLCJBTiI6Ik1haWwiLCJXVCI6Mn0%25253D%25257C1000&sdata=bRmO0Z%25252FtuCNXoUwOHHmhImuWknOxF58IezWC4bV7W9Q%25253D&reserved=0)

**Síguenos en:**

Facebook: [@RecetasNestle](https://www.facebook.com/Recetas-Nestl%2525C3%2525A9-142919275994/?ref=page_internal)

Pinterest: [@recetasnestle](https://www.pinterest.com.mx/recetasnestle/_created/)

YouTube: [@recetasnestle](https://www.youtube.com/c/recetasnestle/featured)

Instagram: [@recetasnestle](https://www.instagram.com/recetasnestle/)