**3 recetas rápidas para disfrutar la verdadera cocina italiana sin salir de casa**

Una de las tradiciones culinarias más famosas a nivel internacional es la **cocina italiana**, misma que tiene como platillo tradicional la pizza napolitana, la cual es muy sencilla, pero por supuesto no menos deliciosa, y entre sus principales ingredientes podremos encontrar **jitomate y albahaca.**

Para los amantes de la cocina internacional, **el toque italiano no sólo está en las pizzas**, pastas hechas con aceite de oliva o en la lasaña, sino que este se puede conseguir al preparar otros platillos, **usando los mismos ingredientes** que tanto caracterizan al país con forma de bota.

Por ello, con el fin de consentir a todos los que les gusta **comer a la italiana**, Maggi® Jugoso al Sartén® lanza sus hojas sazonadoras, pero ahora en **sabor italiano**, hechas para “viajar por el mundo” cocinando desde casa. Con ellas, ya no tendrás que agregar aceite ni sal, además tienen el equilibrio perfecto entre **jitomate y albahaca**, y una pizca de orégano, perejil, pimentón, pimienta negra y curry ajedrea, entre otros ingredientes.

En **3 sencillos pasos** (sacar, envolver y asar), con **Maggi® Jugoso al Sartén® Italiano** podrás preparar recetas como las siguientes a base de pollo, en diferentes variaciones: a la parmesana, Margarita o al pesto, conservando todo el sabor del Mediterráneo.

**Pechuga de pollo a la parmesana**

**Ingredientes**:

* 1 sobre de Maggi® Jugoso al Sartén® sabor Italiano.
* 1 pechuga de pollo sin hueso y sin piel, cortada en 4 piezas a lo largo (150 g c/u).
* ½ taza de queso parmesano rallado.
* 4 cucharadas de salsa de tomate caliente.
* 4 hojas de albahaca, desinfectadas y picadas.

**Preparación**:

1. Sacar una hoja de Maggi® Jugoso al Sartén® sabor Italiano, con ella cubrir una pieza de pechuga, cerrándola y presionando ligeramente para impregnar las especias.
2. Colocar la pechuga de pollo recubierta en un sartén sin aceite, precalentar a fuego bajo durante 1 minuto, tapar y cocinar con la misma intensidad de la flama por 7-8 minutos cada lado.
3. Abrir la hoja sazonadora, añadir un poco de queso parmesano y continuar la cocción por 7-8 minutos más o hasta que esté bien cocida la porción de proteína de pollo.
4. Una vez lista la pieza, retirar la hoja y repetir el procedimiento con el resto de las pechugas.
5. Decorar con un poco de salsa de tomate y con las hojas de albahaca para servir.

**Tip culinario**: Antes de usar hierbas aromáticas como albahaca, laurel o perejil, hay que lavarlas y desinfectarlas muy bien.

**Pechuga de pollo Margarita**

**Ingredientes**:

* 1 sobre de Maggi® Jugoso al Sartén® sabor Italiano.
* 1 pechuga de pollo sin hueso y sin piel, cortada en 4 piezas a lo largo (150 g c/u).
* 1 paquete de queso mozzarella, cortado en rebanadas (230 g aprox.).
* ½ taza de jitomates cherry cortados a la mitad.
* 4 hojas de albahaca, desinfectadas y picadas.

**Preparación**:

1. Sacar una hoja de Maggi® Jugoso al Sartén® sabor Italiano, con ella cubrir una pieza de pechuga, cerrándola y presionando ligeramente para impregnar las especias.
2. Colocar la pechuga de pollo recubierta en un sartén sin aceite, precalentar a fuego bajo durante 1 minuto, tapar y cocinar con la misma intensidad de la flama por 7-8 minutos de cada lado.
3. Abrir la hoja sazonadora, añadir el queso mozzarella y los tomates cherry, continuar la cocción por 7-8 minutos más o hasta que esté bien cocida la pechuga.
4. Una vez lista la primera porción, retirar la hoja y repetir el procedimiento con las otras 3 pechugas.
5. Decorar con las hojas de albahaca para finalmente servir.

**Pechuga de pollo al pesto**

**Ingredientes**:

* 1 sobre de Maggi® Jugoso al Sartén® sabor Italiano.
* 4 supremas de pechuga de pollo (150 g c/u).
* 1 taza de queso provolone rallado.
* 1 ½ tazas de pesto.
* ½ taza de pimiento rojo cortado en tiras.
* ½ taza de queso parmesano rallado.
* ¼ de taza de nuez picada.

**Preparación**:

1. Realizar un corte horizontal al centro de las pechugas, sin llegar al otro extremo, y rellenarlas con el queso provolone, el pesto y el pimiento rojo.
2. Sacar una hoja de Maggi® Jugoso al Sartén® sabor Italiano, con ella cubrir la pieza de pechuga, cerrándola y presionando ligeramente para impregnar las especias.
3. Colocar la pechuga de pollo recubierta en un sartén sin aceite, precalentar a fuego bajo durante 1 minuto, tapar y cocinar con la misma intensidad de la flama por 7-8 minutos cada lado o hasta que esté bien cocida.
4. Una vez lista la primera pieza, retirar la hoja y repetir el procedimiento con el resto de las pechugas.
5. Decorar con el queso parmesano y la nuez picada al servir.

**Tip culinario**: Para tostar las nueces, se puede usar el microondas, en hasta 4 intervalos de 15 segundos y moviéndolas entre cada uno.

Uno de los grandes placeres de la vida sin duda es **comer**. El mundo está lleno de **sabores, olores, colores y texturas** listas para ser descubiertas para nuestro deleite. Y todavía hay muchos más platillos esperando para conquistar nuestros paladares y **transportarnos a otras culturas**. Lo cual ahora es posible sin salir de casa con la **practicidad y versatilidad** que ofrece Maggi® Jugoso al Sartén® sabor Italiano, la nueva versión del aliado perfecto de las cocinas hecho con ingredientes naturales y una tecnología innovadora única en el mercado.

**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® y Sopas Caseras. 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/)