



Nestlé Good food, Good life

CONTENIDO EDITORIAL

MAGGI® presenta su nueva campaña “Cocina con iMagginación”

- *La campaña busca ayudar a los mexicanos a romper la rutina y a ofrecer un sin fin de posibilidades para darle ingenio a las recetas de todos los días*

Durante el confinamiento, millones de personas tuvieron que equilibrar su vida laboral con sus actividades personales y debido al cierre de restaurantes y fondas tuvieron que adaptarse a cocinar en tiempo récord, pero muchas veces por cocinar rápido, los platillos suelen ser repetitivos o en cierto punto, aburridos.

En este sentido, MAGGI, la marca culinaria más grande del mundo, lanza su nueva campaña “Cocina con iMagginación” con el objetivo de ayudar a los mexicanos a romper la rutina, al eliminar esos platillos que se repiten semana con semana y lograr algo sorprendente todos los días gracias a la versatilidad de sus productos.

“MAGGI quiere ser un aliado para los mexicanos en la cocina y darles un sin fin de posibilidades para darle ingenio a sus recetas de todos los días. Los productos MAGGI se pueden usar en todo el proceso culinario; ya sea para marinar, durante la preparación, o incluso después para agregarlo como *topping*, preparando deliciosas recetas en cuestión de minutos sin tener que sacrificar su sabor”, comentó Mario López, Gerente Senior Marketing Culinarios Nestlé.

El portafolio de productos MAGGI incluye los famosos sazonadores como el Jugo MAGGI y la Salsa Inglesa Crosse & Blackwell, líderes en las categorías de condimentos líquidos; el delicioso MAGGI Jugoso al sartén, un producto único en el mercado por ser una hojita especial que está cubierta con una mezcla de hierbas y especias para usarse en la sartén; y por último, MAGGI Consomate, cuadritos con esencia de tomate rojo sazonado, un ingrediente líder de la categoría de caldos de tomate; de esta manera el portafolio aporta un delicioso sabor a las recetas de todos los días.

Para comprobar la versatilidad del portafolio MAGGI, el chef Calixto Serna fundador de [Mexico Cooking Club](#) comparte algunas deliciosas recetas de su creación. De esta forma, con el portafolio de la marca y con Recetas Nestlé se pueden obtener deliciosos platillos en cuestión



Nestlé Good food, Good life

CONTENIDO EDITORIAL

de minutos, demostrando que cocinar en casa puede ser una actividad fácil, divertida y con resultados deliciosos todos los días.

RECETAS POR CALIXTO SERNA.

- **Tacos de pollo y salsa de cacahuete**

Ingredientes:

- ½ taza de aceite vegetal
- 1 cebolla blanca
- 1 nopal
- 200g de pechuga de pollo aplanada
- 1 sobre con hojas de MAGGI Jugoso al sartén sabor: Tomate y Especies
- 2 cucharadas de Jugo sazonador MAGGI
- 2 cucharadas de Salsa Inglesa Crosse & Blackwell.
- 4 chiles de árbol
- 2 cubos de concentrado de tomate con pollo MAGGI Consomate
- 6 tortillas de maíz
- 2 ajos
- 100 gr de cacahuates

Preparación:

1. En una sartén se vierte una cucharada de aceite, se corta la cebolla en julianas y se ponen a freír con los nopales hasta que estén dorados, se agrega el jugo sazonador MAGGI y la salsa inglesa Crosse & Blackwell.
2. Para la salsa: Freír los ajos en aceite por dos minutos, se añaden los cacahuates y el chile de árbol, una vez que estén dorados se sacan del fuego, se dejan enfriar y se licuan junto con los cubos de concentrado de tomate con pollo Consomate.
3. Para el pollo: Se envuelve la pechuga de pollo con una hoja de MAGGI Jugoso al sartén, sabor Tomate y Especies. Se precalienta el sartén, una vez caliente se coloca la pechuga envuelta y se deja cocinar por 10 minutos tapado. Al terminar, se corta la pechuga en cuadritos.
4. Para servir: se calientan las tortillas, se sirve primero el pollo, después los nopales con cebolla y se vierte la salsa encima.



Nestlé Good food, Good life

CONTENIDO EDITORIAL

● Tapas de Pescado

Ingredientes:

- 4 filetes de pescado blanco, cortados en tiras (120 g c/u)
- 1 Sobre con hojas de MAGGI Jugoso al sartén sabor: Finas Hierbas
- 1 Naranja cortada en medias lunas
- 1 Paquete de Jocoque natural (250 g)
- 1/2 Paquete de Pan tostado mini (100 g)
- 4 Cucharadas de Miel de abeja
- 50g de nuez

Preparación:

1. Para empezar, se retira el exceso de agua del filete de pescado, coloca una hoja de MAGGI Jugoso al sartén sabor Finas Hierbas, y pon algunas tiras de pescado con las rebanadas de naranja, cierra y presiona ligeramente para que se impregnen las especias.
2. Colocar en una sartén y cocinar por 10 minutos tapado.
3. En un bowl mezclar el jocoque con miel de abeja y nuez en trozos pequeños.
4. Untar el pan con el jocoque y servir el pescado arriba
5. Disfrutar como entrada o aperitivo.

##

Acerca de Grupo Nestlé México

Nestlé es la empresa líder a nivel mundial en Nutrición, Salud y Bienestar. Da empleo a más de 339,000 personas en 468 fábricas, situadas en 86 países y sus productos se venden en todos lados. Con 90 años de presencia en México, Nestlé también 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 14,000 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 y basando su crecimiento en el impulso a la Nutrición, Salud y Bienestar con productos elaborados para todas las etapas de la vida y que cuidan a los consumidores en sus distintas edades. Visite: www.nestle.com.mx