**Disfruta todo el sabor del norte con estas recetas de pollo y cerdo al adobo o ranchero**

Desde hace 12 años, la gastronomía mexicana fue declarada “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). Y es que, en cuestión de sabores, ninguna cocina en el mundo se compara con la mexicana, ya que nos da identidad y nos llena de orgullo desde Baja California hasta Quintana Roo.

Muchos paladares mexicanos ya han probado lo exquisito que es el pibil, el pastor o la cocción a la leña, pero hay toques característicos que nos regala el norte del país y que no todos conocen, como son los sazones ranchero y al adobo.

Para poder disfrutar esos sabores regionales de manera rápida, práctica y empleando ingredientes naturales, Maggi® Jugoso al Sartén® acaba de lanzar sus versiones Ranchero y Adobo, las cuales son unas hojas especiales innovadoras y únicas en el mercado, que están cubiertas con una mezcla de hierbas y especias, y hacen que los alimentos se frían en su jugo, absorbiendo el sabor y aroma del sazonador. ¿Cómo funcionan? En tres sencillos pasos: sacar, envolver y asar.

Con estas increíbles hojas, descubrirás que todo puede ser asado y llenarás de sabor tus platillos mexicanos favoritos sin necesidad de agregar aceite ni sal, y para que descubras el potencial que les puedes sacar, te dejamos un par de recetas para que las prepares en casa usando Maggi® Jugoso al Sartén® sabores Ranchero y Adobo.

**Tacos de fajitas rancheras**

**Ingredientes:**

* 1 sobre de sazonador Maggi® Jugoso al Sartén® sabor Ranchero.
* ½ cebolla fileteada.
* ½ taza de piña cortada en cubos.
* 3 milanesas de cerdo, de 100 g c/u.
* 6 tortillas de maíz, calientes.

**Preparación:**

1. Saca una hoja del sazonador, coloca sobre ella la cebolla, cierra y presiona ligeramente para impregnar las especias naturales.
2. Una vez lista, ponla en una sartén sin aceite que haya sido precalentado a fuego bajo por 1 minuto, y cocina sin subir las llamas durante 2 a 3 minutos por cada lado.
3. Retira la hoja y reserva.
4. Para preparar los cubos de piña, repite el mismo procedimiento.
5. Con las tres hojas restantes de Maggi® Jugoso al Sartén® sabor Ranchero, envuelve las milanesas, cierra y presiona ligeramente para impregnar las especias.
6. Coloca cada trozo de proteína de cerdo junto con su respectiva hojita en un sartén sin aceite, igualmente precalentado por 1 minuto a fuego lento, y cocina bajo el mismo nivel de calentamiento durante 6 a 7 minutos por cada lado, o hasta que esté bien cocida la carne.
7. Finalmente, retira del sartén y quítales las hojas a las milanesas; córtalas en tiras, y combínalas con la cebolla y la piña.
8. Arma tus deliciosos tacos de fajitas rancheras llenas de jugo y un sabor incomparable.

***Tip***: Para saber si la piña que compraste está madura, quítale una hoja de la corona, y si esta se retira con facilidad significa que la piña está en su punto para poder sazonarla.

**Pollo adobado a la jardinera**

**Ingredientes:**

* 1 sobre de sazonador Maggi® Jugoso al Sartén® sabor Adobo.
* 4 milanesas de pollo, de 120 g c/u.
* 1 taza de zanahorias cortadas en cubos, cocidas.
* 1 taza de chícharos cocidos.
* ½ paquete de queso tipo manchego rallado (100 g).

**Preparación:**

1. Rellena las milanesas con las zanahorias, los chícharos y el queso.
2. Dobla las orillas y enrolla para evitar que se salga el relleno.
3. Saca las hojas del sazonador, pon sobre cada una de ellas los rollos de pollo, cierra y presiona ligeramente para que se impregnen las especias.
4. Precalienta a fuego bajo un sartén durante 1 minuto, coloca los rollos envueltos y asa a fuego lento durante 7 a 8 minutos por cada lado, o hasta que esté bien cocida la proteína de pollo.
5. Por último, retira las hojas y ofrece antes de que se enfríe este delicioso platillo.

***Tip***: Si quieres lucirte con una pizca extra de sabor, acompaña cada rollo con puré de papa al momento de servir.

Como ves, cocinar con Maggi® Jugoso al Sartén® es muy fácil y sobre todo rápido, pues te evitas preparar cada ingrediente que estas hojas tienen para ti, las cuales están listas para impregnarse en tus proteínas. Para descubrir más recetas aptas para carnívoros y vegetarianos, de la mano de esta innovación culinaria, visita [Recetas Nestlé](https://www.recetasnestle.com.mx/busca/resultado?q=jugoso%20al%20sart%C3%A9n).

**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/)