**Snacks y bebidas deliciosas para disfrutar con Maggi®**

Oficialmente inició el último mes del año, y si algo es seguro, es que habrán muchas reuniones y fiestas para disfrutar de los eventos más esperados; conciertos, deportes, posadas, navidad, año nuevo, etc. Y qué mejor manera que acompañarlos con snacks y bebidas deliciosas.

Maggi® comparte 3 opciones de recetas para cocinar con iMagginación de la mano de Jugo Maggi® y Salsa Inglesa Crosse & Blackwell, aliados indiscutibles en la cocina para cualquier ocasión.

**Soda de sandía con limón**

Una bebida refrescante acompañada de chamoy, agua mineral y el toque de Jugo MAGGI®.

**Ingredientes:**

* 1/2 Naranja cortada en triángulos pequeños
* 1 Limón cortado en triángulos pequeños
* 1/2 Taza de Agua
* 1/4 Taza de Concentrado de tamarindo
* 1 Cucharada de Jugo MAGGI®
* 1 1/2 Limones (su jugo)
* 2 Cucharadas de Chamoy líquido
* 2 1/2 Tazas de Sandía cortada en cubos
* 1/4 Taza de Azúcar
* 1 Taza de Agua mineral

**Preparación:**

* Para los hielos cítricos, coloca triángulos de naranja y limón en un molde para cubos de hielo; cubre con el agua y congela hasta que estén firmes.
* Para la salsa de tamarindo dulce, mezcla el concentrado de tamarindo, el Jugo MAGGI®, el jugo de ½ limón y el chamoy líquido. Para el concentrado de sandía, licúa la sandía con el azúcar y el jugo de 1 limón; cuela.
* En un vaso, vierte un poco de la salsa de tamarindo, añade 3 hielos de cítricos, rellena ¾ partes del vaso con el concentrado de sandía y termina con agua mineral; mezcla. Repite con el resto de los ingredientes y ofrece.

**\*Tip culinario:** Retira la parte blanca de la sandía, para evitar un sabor amargo.

**Canoas botaneras**

Prepara unas deliciosas y fáciles botanas con pepino y el toque único de Jugo MAGGI®.

**Ingredientes:**

* 4 Pepinos
* 1/4 Taza de Concentrado de tamarindo
* 4 Cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
* 4 Cucharadas de Jugo MAGGI®
* 3 Cucharadas de Salsa picante
* 3 Cucharadas de Chile con limón en polvo
* 1 Bolsa de Cacahuates salados
* 1 Bolsa de Cacahuates enchilados

**Preparación:**

* Corta los pepinos por la mitad de forma vertical, retira las semillas y reserva.
* Mezcla el concentrado de tamarindo, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el Jugo MAGGI®, la salsa picante, el chile en polvo y reserva.
* Vierte un poco de la salsa sobre los pepinos, rellena con un poco de cacahuates salados y cacahuates enchilados. Corta los pepinos en rebanadas de 3 a 5 centímetros aproximadamente y ofrece.

**\*Tip culinario:** Refrigera los pepinos en bolsas resellables para conservar frescos por más tiempo.

**Salchichas botaneras**

**Ingredientes:**

* 1 Paquete Salchicha cocktail (500 g)
* 4 Cucharadas Sazonador Líquido MAGGI®
* 4 Cucharadas Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
* 1 Taza Salsa de tomate
* 1/2 Taza Refresco de naranja
* 2 Piezas Chile serrano
* 8 Ramitas Cilantro fresco desinfectadas y picadas finamente
* 1 Pieza Limones su jugo
* 4 Cucharadas Cebolla morada picada finamente

**Preparación:**

* Mezcla las salchichas con el Jugo MAGGI®, la Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, la salsa catsup, el refresco de naranja, los chiles, el limón, la cebolla y el cilantro.
* Mezcla y ofrece.
* Acompaña con alguna salsa de tu preferencia.

**\*Tip culinario**: Puedes agregar cubos de jamón de pavo.

**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/)