**OP 1: En verano, ¡todo puede ser asado!**

**OP 2: Para estas tardes de verano, nada como un delicioso asado vegetariano**

**OP 3: Dale un mejor sabor a tu verano con estas opciones**

No hay duda de que el **verano** es una de las mejores épocas del año. Con el sol en su máximo esplendor, las playas se llenan de gente buscando el bronceado perfecto, los balnearios abren sus puertas a familias enteras, y las terrazas invitan a todos a experimentar “**Acapulco en la azotea**” en compañía de amigos y demás seres queridos.

Para **sazonar** esos momentos de convivencia con el toque inconfundible de **sabor** que le impregna el carbón a los alimentos, ¿**por qué no desempolvar el asador y cocinar un delicioso menú para vegetarianos?** Estas 2 recetas fáciles de preparar son el complemento ideal de toda reunión, y comprobar que con un poco de creatividad **todo puede ser asado,** más allá de los tradicionales filetes, sólo es cosa de poner manos a la obra y querer pasar un verano increíble.

**Brochetas de vegetales - El lado más verde del asador**

Si lo que se busca este verano con un buen asado para compartir es algo ligero, o entre los invitados hay quienes prefieren las opciones verdes en lugar de la carne, entonces unas ricas brochetas vegetarianas son la alternativa llena de sabor y muy fáciles de preparar.

Ingredientes:

* 1 Taza de brócoli cortado en ramilletes
* 1 ½ tazas de champiñones limpios
* 2 jitomates cortados en gajos pequeños
* 8 palillos para brocheta remojados en agua fría
* 1 cucharada de aceite de maíz
* 4 cucharadas de Jugo Maggi®
* 4 cucharadas de salsa tipo inglesa Crosse & Blackwell®
* 3 cucharadas de fécula de maíz disueltas en ¼ de taza de agua

Preparación:

1. Insertar en los palillos para brocheta el brócoli, los champiñones y los trozos de jitomate, alternando cada ingrediente.
2. En un sartén, calentar primero el aceite de maíz y después añadir las brochetas, el Jugo Maggi® y la salsa tipo inglesa Crosse & Blackwell®
3. Cocinar por ambos lados hasta que los vegetales se vean ligeramente dorados y posteriormente retirar.
4. Al jugo que se formó en el sartén, agregar la fécula de maíz y mezclar hasta que quede un poco espeso. Cubrir las brochetas con él y servir este manjar vegetariano.

*Tip*: Para darle un toque picante a las brochetas, se recomienda añadir al jugo del sartén, ½ cucharadita de hojuelas de chile.

**Limonada con pepino y chamoy - El complemento final para un verano refrescante**

Para hacer del verano algo todavía más refrescante y equilibrado con una deliciosa bebida, la sugerencia es preparar una limonada con chamoy y pepino, que debido a su alta concentración de agua ayuda a hidratar el cuerpo en todo momento.

Ingredientes:

* ¾ de taza de chamoy líquido
* ⅓ de taza de agua
* 1 cucharada de Jugo Maggi®
* 1 cucharada de chile con limón en polvo
* 1 pepino sin cáscara ni semillas
* ½ taza de azúcar
* Jugo de 1 limón
* 3 tazas de agua mineral, fría
* 1 taza de hielos
* 2 limones cortados en rodajas

Preparación:

1. Mezclar el chamoy líquido con el agua, el Jugo Maggi® y el chile con limón, posteriormente vaciar en un molde para hielos y congelar durante 2 horas.
2. Licuar el pepino con el azúcar, el jugo de limón y el agua mineral.
3. En 2 vasos escarchados con chile y limón, colocar alternando los cubos congelados de chamoy con el hielo normal, las rodajas de limón y la mezcla de pepino hasta cubrir ¾ partes de cada vaso; añadir por último un chorrito extra de agua mineral.

*Tip*: Para que el sabor contraste con el pepino, se puede decorar el vaso con una paleta de tamarindo sumergida en la limonada.

Disfrutar el clima de verano siempre es algo delicioso, y lo será más cocinando estas antojables recetas que satisfacen el gusto de cualquiera. Para esas tardes inolvidables tomando el sol, la versatilidad del Jugo Maggi® siempre sale al rescate, pues sirve para cocinar cosas saladas y también darle un giro muy original a los hielos de una bebida. **Ideas para recetas** con el sabor inconfundible del sazonador, hay muchas como [**estas**](https://www.recetasnestle.com.mx/busca?q=asador) que igualmente parten del **asador** para **reinventar el verano** con sus días de calor.

**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/)