

# RECETARIO



**SOYA**  
TRADICIONAL

醬  
油



**Nestlé**  
PROFESSIONAL



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL

**50**  
minutos

**10**  
porciones

# SALPICÓN DE RES

## ingredientes

- **1 kg** Falda de res
- **140 g** Cebolla morada
- **480 g** Jitomate guaje
- **1 g** Lechuga orejona
- **3 g** Orégano deshidratado
- **3 g** Pimienta negra
- **10 g** Cilantro criollo
- **5 g** Sal fina
- **220 g** Aguacate hass
- **10 ml** Vinagre de piña
- **40 ml** **MAGGI® SOYA**
- **15 ml** Jugo de limón verde
- **15 ml** Aceite de ajo
- **3 g** Chile serrano
- **10 pzas.** Tostadas de maíz

## Procedimiento

1. Lavar, desinfectar y secar las verduras.
2. Cocer la carne de res hasta que se suavice por completo, deshebrar y reservar.
3. Picar en juliana la cebolla morada y el jitomate guaje, luego reservar.
4. Picar la lechuga finamente y también reservar.
5. Picar el chile serrano en petit brunoise y reservar aparte.
6. En un bowl, mezclar la carne de res deshebrada, la cebolla, el jitomate, **MAGGI® SOYA**, lechuga, orégano, pimienta negra, sal, vinagre de piña, jugo de limón, aceite de ajo y el chile serrano.
7. Revolver hasta lograr una mezcla homogénea, rectificar el sabor y acompañar con aguacate, tostadas, y decorar con cilantro criollo.



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL

**30**  
minutos

**10**  
porciones

# TEVICHE NEGRO

## ingredientes

- **1 kg** Lomo de tilapia
- **100 ml** Jugo de limón verde
- **80 g** Cebolla morada
- **10 g** Cilantro criollo
- **5 g** Sal de colima
- **30 m** Aceite de cacahuete
- **1 g** Chile habanero
- **50 ml** Aceite vegetal
- **120 g** Pepino persa
- **3 g** Pimienta negra
- **100 ml** **MAGGI® SOYA**
- **80 g** Jitomate cherry

## Procedimiento

1. Lavar, desinfectar y secar perfectamente las frutas y verduras.
2. Quemar a fuego directo el chile habanero hasta que se torne de color negro, luego licuar en el aceite vegetal y reservar.
3. Picar en cubos el lomo de tilapia y reservar.
4. Picar en brunoise la cebolla morada, el jitomate cherry en mitades y reservar.
5. Laminar el pepino persa en rodajas y reservar.
6. En un bowl añadir el lomo de tilapia en cubos, el jugo de limón, sal y dejar reposar 3 minutos.
7. Después añadir **MAGGI® SOYA**, la cebolla, jitomate cherry pepino, pimienta, sal, aceite de chile habanero y aceite de cacahuete
8. Mezclar todos los ingredientes hasta lograr que se integren todo de manera homogénea, rectificar punto de sal y decorar con cilantro criollo.



# TOSTADAS DE ATÚN

## Ingredientes

- **1,2 kg** Lomo de atún aleta amarilla limpio
- **1 g** Azúcar refinada
- **500 g** Sal de grano
- **1,2 l** **MAGGI® SOYA**
- **90 g** Aguacate hass
- **50 ml** Aceite de jengibre
- **300 g** Mayonesa
- **20 g** Chapulín
- **140 g** Jitomate guaje
- **140 g** Cebolla morada
- **10 g** Cilantro criollo
- **70 g** Mango verde
- **50 ml** Jugo de limón verde
- **2 g** Sal fina
- **20 g** Chile chipotle en conserva
- **20 g** Chile cuaresmeño
- **10 pzas.** Tostada de maíz horneada

## Procedimiento

1. Lavar, desinfectar y secar perfectamente las frutas y verduras y reservar.
2. Licuar la **MAGGI® SOYA** con el chipotle hasta lograr una mezcla homogénea y reservar.
3. En un bowl agregar la sal, azúcar y poco a poco añadir la **MAGGI® SOYA** preparada hasta que se haga una pasta y cubrir con ella el lomo de atún, tapar con vitafilm y dejar reposar por una hora, después de ello enjuagar y retirar el exceso de agua del lomo de atún con papel absorbente y formar una caña enrollándola con vitafilm, llevar a ultracongelación, una vez congelada a una temperatura de -18 °C, rebanar el lomo congelado y porcionar de 100 g
4. Tostar el chapulín, pulverizar y mezclar con la mayonesa hasta lograr que se incorpore de manera homogénea y reservar
5. Picar en petit brunoise el jitomate, cebolla morada, cilantro criollo, mango verde y chile cuaresmeño, añadir el jugo de limón, sal fina, rectificar sabor y reservar.
6. Para montar, untar en la tostada en forma de espiral la mayonesa de chapulín previamente realizada, después montar las láminas de atún curado, decorar con el pico de gallo de mango y terminar con cubos de aguacate y cilantro criollo.

IMAGEN DE REFERENCIA



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL

**30**  
minutos

**10**  
porciones

# BROCHETA DE POLLO

## ingredientes

- **1,2 kg** Muslo de pollo sin hueso
- **3 g** Pimienta negra entera
- **150 ml** Aceite vegetal
- **200 g** Jicama
- **100 g** Bulbo de hinojo
- **20 g** Mizuna coral
- **10 pzas.** Palillo de bamboo p/ brocheta
- **300 ml** **MAGGI® SOYA**
- **50 ml** Jugo de limón
- **25 ml** Aceite de oliva
- **1 g** Sal fina

## Procedimiento

1. Lavar, desinfectar y secar perfectamente los vegetales.
2. Barnizar con aceite vegetal el muslo de pollo, añadir la **MAGGI® SOYA**, toda la pimienta negra recién molida, tapar, refrigerar y dejar reposar durante 15 minutos.
3. Picar la jícama en cubos de dos centímetros y reservar.
4. Laminar el bulbo de hinojo y colocar en agua con hielo y reservar.
5. Embrochetar los muslos de pollo con los palillos de bamboo y hornear por cinco minutos a 170 °C
6. Aliñar con jugo de limón y aceite de oliva la mizuna coral y el bulbo de hinojo, después añadir punto de sal y rectificar sabor.



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL

**4**  
HORAS

**12**  
PORCIONES

# PANUCHO DE COCHINITA

## Ingredientes

### RELLENO

- 200 g Plátano macho
- 25 g Ajo
- 250 g Cebolla morada
- 150 g Piña miel
- 150 ml Jugo de piña tetra pack
- 150 ml Jugo de naranja tetra pack
- 250 g Naranja valencia
- 10 g Sal fina
- 88 ml Vinagre blanco
- 200 g Achiote
- 5 g Hoja de aguacate
- 400 g Hoja de plátano
- 1,2 kg Pulpa de cerdo
- 150 g Pasta de achiote

### PANUCHO

- 500 g Masa de maíz amarilla
- 100 ml Aceite vegetal
- 300 g Cebolla morada
- 50 ml Vinagre blanco
- 5 g Orégano seco
- 150 ml **PIAGGI® SOYA**
- 50 ml Jugo de naranja
- 50 ml Jugo de limón
- 5 g Habanero

## Procedimiento

### RELLENO

1. Disolver el achiote y los jugos a fuego bajo hasta lograr una mezcla homogénea, retirar y reservar.
2. Hidratar con agua las hojas de plátano.
3. Cortar en trozos medianos y uniformes la pulpa de cerdo.
4. En una budinera colocar de forma extendida y que se pueda envolver toda la pulpa en ella, las hojas de plátano hidratadas.
5. Después añadir el plátano sin cáscara, la cebolla en cubos grandes, una naranja en rodajas sin las semillas y la piña en trozos grandes.
6. Agregar la mezcla de achiote y jugos a la pulpa de forma envolvente y vaciarlo a la budinera.
7. Colocar las hojas de aguacate encima de la pulpa, tapar bien con la hoja hidratada de plátano toda la mezcla y colocar la tapa.
8. Cocer la mezcla a fuego bajo durante 2 horas, revisar cocción y retirar del fuego.
9. Apartar la pulpa cocida de la mezcla, deshebrarla y reservar.
10. Retirar de la mezcla la naranja en rodajas, y solo reservar un trozo de la piña. El sobrante deberá licuarse con el pibil y añadirlo a la carne deshebrada.
11. Por último regresar al fuego la pulpa deshebrada con la mezcla y dejar que reduzca una tercera parte del líquido.
12. Añadir la sal y vinagre, rectificar sabor y apartar del fuego.

### PANUCHO

1. Mezclar la masa amarilla, añadir aceite vegetal y **PIAGGI® SOYA**, formar los panuchos de 40 g cada uno, llevar a cocción y reservar.
2. Picar en juliana la cebolla morada y el habanero, añadir la sal, jugo de limón, naranja, vinagre y orégano, rectificar sabor y dejar reposar por 15 minutos o hasta que se encurta la cebolla por completo y reservar.

### MONTAJE

1. Regenerar la cochinita y el panucho.
2. Rellenar el panucho con cochinita y decorar con cebolla encurtida.



IMAGEN DE REFERENCIA



**SOYA**  
TRADICIONAL



# TACO ENSENADA

## Ingredientes

### TEMPURA NEGRA

- 20 g Tinta de calamar
- 320 g Harina de trigo
- 250 ml **MAGGI® SOYA**
- 200 ml Agua fría
- 300 ml Cerveza oscura

### ENSALADA DE COLESLAW

- 120 g Col blanca
- 120 g Col morada
- 100 ml Vinagre blanco
- 160 g Mayonesa
- 100 ml **MAGGI® SOYA**
- 3 g Pimienta negra
- 3 g Sal fina

### ADEREZO DE SERRANO

- 60 ml Crema para batir
- 220 g Cebolla morada
- 3 g Chile serrano
- 15 ml Aceite vegetal
- 3 g Sal fina

### TACO ENSENADA

- 50 g Camarón u 21/25
- 300 ml Tempura negra
- 10 pzas. Tortilla de harina
- 50 g Aderezo de serrano
- 150 g Ensalada de coleslaw
- 150 g Aguacate
- 10 g Cilantro criollo

## Procedimiento

### TEMPURA NEGRA

1. Lavar, desinfectar y secar perfectamente las verduras.
2. Limpiar el camarón perfectamente quitando la cáscara, sin quitar la cola.
3. Para la tempura negra mezclar en un bowl la harina, agua y cerveza, después añadir la tinta de calamar y agregar **MAGGI® SOYA** hasta lograr una mezcla homogénea sin grumos y reservar.

### ENSALADA DE COLESLAW

1. Picar en julianas la col blanca y morada, después llevar a cocción por unos 3 minutos en la plancha para que se suavice y no se desjuge.
2. Después retirarla del fuego y extenderla en un inserto perforado para evitar que se humedezca.
3. En un bowl colocar el mix de col, añadir la mayonesa, **MAGGI® SOYA**, vinagre, sal, pimienta y mezclar hasta lograr que se incorpore de manera homogénea, rectificar sabor y reservar.

### ADEREZO DE SERRANO

1. Lavar y desinfectar el chile, después en un sartén añadir aceite y una vez que este llegue a punto de fusión añadir el chile serrano hasta que se ablande y una vez que tengan un color ligeramente café retirar del fuego y reservar.
2. En una licuadora añadir el chile serrano ya procesado con la mayonesa e incorporar hasta lograr una mezcla homogénea

### MONTAJE

1. Calentar el aceite vegetal, bañar con tempura los camarones y freír hasta que estén crujientes, después colocarlos en un inserto con una cama de papel absorbente.
2. Calentar la tortilla de harina.
3. Untar un poco de mayonesa de serrano, después el camarón tempurizado, una cucharada de coleslaw y decorar con cilantro criollo y una lámina de aguacate.



# BONELESS MAGGI® SOYA

## ingredientes

- **1,6 kg** Boneless de pollo
- **330 ml** MAGGI® SOYA
- **7 g** Chile serrano
- **300 ml** Aceite vegetal
- **250 g** Limón verde

## Procedimiento

1. Lavar, desinfectar y secar perfectamente los vegetales y reservar.
2. Lavar y desinfectar el chile, después en un sartén añadir aceite y una vez que este llegue a punto de fusión añadir el chile serrano hasta que se ablande y una vez que tengan un color ligeramente café, retirar del fuego y reservar.
3. Picar en rodajas el chile serrano y agregarlas en un bowl con MAGGI® SOYA y reservar.
4. Picar en medias lunas el limón y reservar en refrigeración.
5. Calentar el aceite en un coludo y freír los boneless hasta lograr una consistencia crocante.
6. Acompañar los boneless con la salsa de chiles toreados.



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL

**30**  
minutos

**10**  
porciones

# TLAYUDA DE MARISCOS

## Ingredientes

- 10 pzas. Tlayudas
- 400 g Frijoles refritos negros
- 100 g Manteca de cerdo
- 100 g Cebolla blanca
- 500 g Camarón u 21/25 limpio
- 500 g Lubina limpia
- 50 g Salsa macha
- 300 ml **MAGGI® SOYA**
- 250 g Verdolaga limpia
- 40 ml Aceite de oliva
- 40 ml Jugo de limón
- 300 g Tomatillo verde
- 10 g Sal de colima
- 40 g Queso oaxaca
- 3 g Pimienta negra

## Procedimiento

1. Lavar, desinfectar y secar perfectamente los vegetales.
2. Deshojar la verdolaga y reservar.
3. Picar el tomatillo en mitades y reservar.
4. Picar la cebolla blanca en petit brunoise y reservar.
5. Calentar en un sartén la manteca, sofreír la cebolla y añadir los frijoles refritos, dejar que de un primer hervor, retirar del fuego y reservar.
6. Limpiar el camarón y rebanar por la mitad de la cabeza a la cola y reservar.
7. Picar en cubos de 3 mm la lubina y reservar.
8. En un bowl agregar el camarón, la lubina y el tomatillo, aliñar con limón, **MAGGI® SOYA**, pimienta y salsa macha y rectificar punto de sal.
9. Aparte en otro bowl aliñar con aceite de oliva, jugo de limón, sal de colima y la verdolaga limpia.
10. Untar los frijoles refritos en la tlayuda, añadir el queso oaxaca deshebrado y fundirlo, agregar el mix de mariscos, tomatillo y terminar con verdolagas.



IMAGEN DE REFERENCIA



**50ya**  
TRADICIONAL

**60**  
MINUTOS

**10**  
PORCIONES

# PAPA RELLENA

## ingredientes

### RELLENO

- 10 pzas. Papa alpha
- 1 kg Molida de res
- 300 ml **PIAGGI® SOYA**
- 120 g Mantequilla
- 120 g Harina
- 1 L Leche entera
- 20 g Ajo
- 65 g Cebolla morada
- 30 g Cebollín
- 400 g Queso manchego
- 50 g Tocino
- 150 ml Aceite vegetal
- 10 g Sal fina

## Procedimiento

### RELLENO

1. Lavar, desinfectar y secar perfectamente las verduras.
2. Picar finamente el ajo y cebolla, después en una budinera calentar aceite vegetal, añadir el ajo y cebolla picada y sofreír, en seguida añadir la carne molida y agregar **PIAGGI® SOYA**, rectificar sabor, y reservar.
3. Picar en cubos pequeños el queso manchego, añadir a la carne molida y revolver logrando una mezcla homogénea.
4. En un coludo a fuego medio añadir la mantequilla y una vez fundida, agregar la harina con un miserable, mover constantemente formando un roux (pasta) hasta lograr una mezcla homogénea.
5. Calentar previamente la leche, añadirla al roux y con un batidor globo mover en forma de ocho sin parar para evitar que no se pegue ni se hagan grumos.
6. Una vez que la mezcla sea homogénea salpimentar, rectificar sabor y agregar a la carne.
7. Después barnizar las papas con el aceite sobrante, salpimentar y cubrirlas con papel aluminio, hornearlas por 15 minutos a 180 °C en calor seco.
8. Sacar del horno y rellenar las papas con la carne, volver a cubrir con papel aluminio y hornear por 10 minutos a 160 °C en calor seco.
9. Hornear el tocino extendido en charolas a 180 °C por 15 minutos hasta lograr una consistencia crocante, picar en cubos de 3 mm y reservar.
10. Picar el cebollín finamente y reservar.
11. Quitar el papel aluminio de las papas, bañar con un poco de salsa bechamel sobrante y decorar con tocino y cebollín.



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL



# TIRAS DE PESCADO

## ingredientes

- 1,2 kg Lomo de pescado blanco
- 500 g Harina de trigo
- 300 g Panko
- 2 pzas. Huevo
- 300 ml **MAGGI® SOYA**
- 8 g Pimienta negra
- 150 g Mayonesa
- 200 ml Jugo de limón
- 150 ml Leche entera

## Procedimiento

1. Lavar, desinfectar y secar perfectamente los vegetales.
2. Porcionar el lomo de pescado blanco en tiras de 30 g y reservar.
3. En un bowl añadir el jugo de limón, **MAGGI® SOYA**, pimienta negra, y dejar marinando por 10 minutos en refrigeración.
4. Después enharinar, pasar por huevo y empanizar.
5. Freír a una temperatura de 175 °C, reposar en papel absorbente y disfrutar.



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL



# CEVICHE DE ATÚN

## ingredientes

- **300 ml** **MAGGI® SOYA**
- **1 kg** Lomo de atún aleta amarilla
- **200 g** Cebolla morada
- **200 g** Cilantro criollo
- **150 ml** Limón verde
- **15 g** Salsa macha
- **100 ml** Aceite de cacahuete
- **200 g** Aguacate
- **5 g** Sal de Colima
- **300 g** Pepino persa

## Procedimiento

1. Lavar, desinfectar y secar perfectamente los vegetales.
2. Picar en cubos de 3 mm el atún y reservar.
3. Picar en petit brunoise la cebolla morada y el pepino y reservar.
4. Limpiar el cilantro criollo en pequeñas ramificaciones y reservar.
5. En un bowl vaciar los ingredientes previamente picados, jugo de limón, aceite de cacahuete, salsa macha, **MAGGI® SOYA**, rectificar punto de sal, revolver hasta lograr una mezcla homogénea y decorar con aguacate y cilantro criollo.



# TORTILLA DE HARINA

## ingredientes

- 87 ml MAGGI® SOYA
- 278 g Harina
- 56 g Manteca de cerdo
- 87 ml Agua

## Procedimiento

1. En un bowl integrar todos los ingredientes y mezclar hasta lograr una consistencia homogénea y sin grumos.
2. Después dejar reposar la masa durante 30 minutos cubriéndola con plástico.
3. Posteriormente porcionar de 50 g cada tortilla y bolear perfectamente.
4. Por último calentar la plancha a 190 °C, y extender con un rodillo cada bola de masa, de forma que se mantenga la forma circular.
5. Calentar la tortilla sellando la cocción de la tortilla, después retirar del fuego y volver a estirar con el rodillo, precocer en la plancha, retirar del fuego y reservar.
6. Una vez que se encuentre tibia almacenar en bolsa de polipapel para evitar que se resequen en refrigeración y estarán listas para su uso.



IMAGEN DE REFERENCIA



# TAMAL SOYA

## ingredientes

- 250 ml **MAGGI® SOYA**
- 1 kg Harina de maíz
- 250 ml Agua
- 400 g Manteca de cerdo
- 7 g Polvo para hornear
- 20 pzas. Hoja de tamal
- 500 ml Salsa verde
- 500 g Pechuga de pollo cocida

## Procedimiento

1. En una olla de barro a fuego lento, bate la harina con la manteca, agua, **MAGGI® SOYA** y polvo para hornear hasta tener una mezcla uniforme y retirar del fuego.
2. Desmenuza la pechuga de pollo y reservar.
3. Hidrata las hojas en agua, sirve una cucharada de masa para tamales, baña el pollo con la salsa verde y colócalo sobre la masa; cierra las hojas y cuece a baño maría en una vaporera durante una hora o hasta que estén cocidos.



IMAGEN DE REFERENCIA



**SOYA**  
TRADICIONAL

**15**  
minutos

**10**  
porciones

# HAMBURGUESA

## ingredientes

- 150 ml **MAGGI® SOYA**
- 10 pzas. Pan bollo negro
- 2 kg Carne molida de res
- 300 g Cebolla blanca
- 100 g Cebolla morada
- 100 g Aguacate
- 100 g Jitomate guaje
- 50 g Lechuga italiana
- 150 ml Salsa de queso cheddar
- 100 ml **FONDO DE RES CHEF®**

## Procedimiento

1. Mezclar el queso con **MAGGI® SOYA** y reservar en refrigeración.
2. Picar la cebolla blanca finamente, mezclar con la carne molida y añadir **FONDO DE RES CHEF®** e incorporar hasta lograr una mezcla homogénea y formar las hamburguesas en porciones de 200 g cada una.
3. Rebanar en rodajas el jitomate y la cebolla morada.
4. Realizar un puré de aguacate como untable para las tapas de la hamburguesa.
5. Para montar la hamburguesa, calentar el pan, untar el cremoso de aguacate, calentar la carne al término deseado, bañar con queso de **MAGGI® SOYA**, agregar una cama de lechuga, rebanada de cebolla morada y una rebanada de jitomate y tapar con el bollo.



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL

**30**  
minutos

**10**  
porciones

# CEVICHE PALMITO

## ingredientes

- 300 ml **MAGGI® SOYA**
- 1 kg Palmito
- 200 g Cebolla morada
- 200 g Cilantro criollo
- 150 ml Limón verde
- 15 g Salsa macha
- 100 ml Aceite de cacahuete
- 200 g Aguacate
- 5 g Sal de colima
- 300 g Pepino persa

## Procedimiento

1. Lavar, desinfectar y secar perfectamente los vegetales.
2. Picar en rebanadas el palmito y reservar.
3. Picar en petit brunoise la cebolla morada y el pepino y reservar.
4. Limpiar el cilantro criollo en pequeñas ramificaciones y reservar.
5. En un bowl vaciar los ingredientes previamente picados, jugo de limón, aceite de cacahuete, salsa macha, **MAGGI® SOYA**, rectificar punto de sal, revolver hasta lograr una mezcla homogénea y decorar con aguacate y cilantro criollo.



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL



# PAPPARDELLE RAINES

## ingredientes

- **300 ml** **MAGGI® SOYA**
- **515 g** Harina de trigo
- **5 pzas.** Yema de huevo
- **20 ml** Aceite vegetal

## Procedimiento

1. En una batidora, incorporar todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea y con la elasticidad correcta para pasta.
2. Con una laminadora de masa, pasar nuestra mezcla de pappardelle varias veces hasta que lleguemos al número 7 de grosor.
3. Después enharinar perfectamente nuestra masa laminada para evitar que se pegue.
4. Doblar con cuidado en cuatro partes sin presionar la masa y cortar a lo ancho en tiras de 5 mm
5. Cubrir con harina perfectamente el pappardelle, estirar, cubrir con tela de lino para baguette y vitafilm, después refrigerar.
6. En una budinera, calentar agua y llevarla a 100 °C, añadir punto de sal y cocer la pasta.
7. Una vez cocida la pasta, colarla y pasarla a un bowl con agua y hielo.
8. Colar nuevamente la pasta quitando el exceso de humedad y lubricarla con aceite vegetal para evitar que se seque.
9. Preparar al gusto.



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL

**30**  
minutos

**10**  
porciones

# COSTILLAS DE CERDO

## ingredientes

- 240 ml **MAGGI® SOYA**
- 2 pzas. Costillar de cerdo
- 240 ml Aceite de cacahuate
- 200 g Jengibre
- 100 ml **FONDO DE RES CHEF®**

## Procedimiento

1. Barnizar con **FONDO DE RES CHEF®** la costilla de cerdo, sellar en la parrilla y reservar.
2. En una licuadora añadir el aceite de cacahuate, jengibre y **MAGGI® SOYA**, licuar hasta lograr una mezcla homogénea, pasar por colador fino y empacar en una máquina de vacío las costillas con la mezcla y hornear a vapor a 95 °C por 1:30 hrs. hasta que tengan una consistencia suave.
3. Una vez cocidas, quitar de la bolsa de vacío y degustar.



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL



# ENSALADA VERDE

## ingredientes

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

- 100 ml **MAGGI® SOYA**
- 100 g Pitahaya
- 1 pza. Lechuga sangría
- 10 pzas. Espárrago jumbo
- 100 g Espinaca baby
- 200 g Jitomate heirloom verde
- 50 g Laja de parmesano
- 50 ml Aceite vegetal
- 50 ml Aceite de oliva

## Procedimiento

1. Licuar la pulpa de pitahaya con **MAGGI® SOYA** hasta lograr una mezcla homogénea y reservar.
2. Lavar, desinfectar y secar perfectamente los vegetales y reservar.
3. Trosear la lechuga y espinacas manualmente para evitar que se occiden las hojas y en un sartén con un poco de aceite saltar los espárragos y salpimentar.
4. Picar en 8 partes los jitomates heirloom y sazonar con aceite de oliva y sal.
5. En un Bowl agregar el mix de lechuga aliñada con aceite de oliva, añadir los jitomates, los espárragos, agregar la vinagreta de **MAGGI® SOYA** con pitahaya y decorar con parmesano.



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL



# TACO DE FLORES

## ingredientes

- 20 pzas. Tortillas de maíz rosa
- 100 g Coliflor
- 20 g Flor de calabaza
- 80 g Corazón de alcachofa limpio y cocido
- 40 g Flor de jamaica hidratada

## TEMPURA NEGRA

- 20 g Carbón activado
- 320 g Harina de trigo
- 250 ml **MAGGI® SOYA**
- 200 ml Agua fría
- 300 ml Cerveza oscura
- 1 L Aceite vegetal
- 100 g Nopales encurtidos
- 100 g Queso fresco
- 200 ml Salsa verde cruda

## Procedimiento

1. Lavar, desinfectar y secar perfectamente las verduras.
2. Para la tempura negra mezclar en un bowl la harina, agua y cerveza, después añadir el carbón activado y agregar **MAGGI® SOYA** hasta lograr una mezcla homogénea sin grumos y reservar.
3. Calentar el aceite a una temperatura de 180 °C, bañar con tempura la coliflor, flor de calabaza, corazón de alcachofa y la flor de jamaica, salpimentar, calentar la tortilla y montar las flores en tempura sobre la tortilla, decorar con nopales, queso fresco y salsa verde.



IMAGEN DE REFERENCIA



**soya**  
TRADICIONAL



# TERRINA DE MARISCOS

## ingredientes

- 500 ml **MAGGI® SOYA**
- 250 g Tentáculo de pulpo cocido
- 250 g Salmón crudo
- 250 g Lomo de lubina
- 250 g Camarón u 20/25 cocido
- 180 g Grenetina hidratada
- 50 ml Salsa bruja
- 1 pza. Molde rectangular (capacidad de 1 kg de mezcla)
  
- 50 gr Cilantro criollo
- 300 gr Cremoso de aguacate
- 50 gr Cebolla morada desflemada
- 500 ml Jugo de limón verde

## Procedimiento

1. Hacer en láminas todos los mariscos y pescados y reservar en refrigeración.
2. Cubrir el molde rectangular con papel encerado para poder desmoldar el relleno, colocar una capa de pulpo, después una capa de salmón, luego una capa de lubina y una capa de camarón, y volver a repetir el mismo orden con la proteína faltante.
3. Fundir la grenetina en microondas y añadirla en forma de hilo a la **MAGGI® SOYA** y después añadir el jugo de limón.
4. Vaciar la mezcla de **MAGGI® SOYA** hasta cubrir toda la proteína, llevar a refrigeración hasta que el relleno esté completamente frío y firme desmoldar y cortar en bloques de 100 g cada uno.
5. Colocar en un plato pequeño, decorar con bombones de cremoso de aguacate, cilantro criollo, cebolla morada desflemada en juliana y aliñar con salsa bruja.