Salsa Pomodoro (2 litros).

- 2.5 KG de tomate en lata.
- 1 cebollas blanca picadita.
- 3 dientes de ajo.
- Hiervas aromáticas frescas (como albahaca y orégano).
- 1 cucharada de ají picante seco (opcional).
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- Sal y azúcar al gusto.

- Triturar los tomates enteros y preservar el jugo en el que vienen.
- En una olla calentar el aceite de oliva a fuego lento.
- Sudar la cebolla por 5 minutos, luego agregar el ajo y el ají picante, continuar a fuego lento hasta dorar.
- Agregar el tomate y los aromáticos (pueden picarlos para dejarlos en la salsa si así desean).
- Tapas y dejar cocinar por lo menos 30 a 45 minutos, agregar sal y luego azúcar para regular acidez.

La salsa puede almacenarse en un frasco sellado hasta por 1 semana en la nevera; sirve como base para otras salsa a base de tomate y es buen producto para venta individual.

Lasaña de res (4 personas).

- 1 litro de salsa pomodoro.
- 14 gramos de MAGGI SAZON COMPLETO.
- 1 ½ libras de carne molida.
- 1 taza de vino tinto.
- 250gr (8 hojas) de lasaña.
- 1 pimiento.
- 2 tazas de queso mozzarella rayado.
- 1 taza de queso crema San Juan bien picado.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.

- Calentar su horno a 350F (punto medio).
- En un caldero calentar el aceite a fuego alto agregar la carne y sazón, con una cuchara o espátula asegurarse que no haga grumos, luego de que cambie de color pero no este dorado agregar la mitad de la salsa y el vino tinto, dejar a fuego medio hasta reducir y esperar.
- En un paire aceitado. Hacer capas en el orden de: salsa, pasta, carne queso San Juan y salsa hasta terminar los ingredientes y quedar con unas 4 capas (esto puede variar por el tamaño de su paire, por lo cual sugiero una pequeño así hacer mas capas).
- Cubrir con el queso mozzarella.
- Hornear por un mínimo de 45 minutos y el queso mozarela haya dorado.

El relleno de carne puede ser fácilmente sustituido por otra proteína o incluso hacer versiones vegetarianas con vegetales como berenjena, calabacín o queso.

Canelones rellenos de queso y espinacas (4 personas).

- 1 litro de salsa pomodoro.
- 14 gramos de MAGGI SAZON COMPLETO.
- ½ cebolla blanca picadita.
- 2 dientes de ajo.
- 1 libra de canelones.
- 1 libra de espinaca sudada.
- 2 tazas de queso mozzarella rayado.
- 2 taza de queso crema San Juan bien picado.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.

- Calentar su horno a 350F (punto medio).
- En un caldero calentar el aceite a fuego bajo calentar la cebolla y ajo por 5 minutos.
- Agregar la espinaca y el SAZON COMPLETO y dejar sudar por 3 minutos.
- Agregar el queso San Juan y sofreír por unos minutos hasta incorporarlo con la espinaca, dejar enfriar.
- Rellenar los canelones (de sobrar relleno guardar para colocar encima con la salsa).
- En un paire aceitado colocar los canelones y cubrir completamente con la salsa, cualquier relleno que quede y el queso mozzarella.
- Horner por unos 40 minutos y el queso dore y gratine.

Esta receta es una versión vegetariana del plato, pero se adapta a cualquier proteína.

También se congela fácil para venta futura.

Pastelón de plátano maduro (4 personas).

- 3 plátanos maduros.
- 1 cucharada generosa de mantequilla.
- 1 pimiento rojo.
- ½ zanahoria picada.
- 1 cebolla blanca picadita.
- 10 aceitunas.
- 1 ½ libras de carne molina.
- 1 lata de leche CARNATION.
- 1 caldo GALLINITA CON TOMATE.
- 2 cucharadas de sal.
- 1 cucharada de aceite vegetal.
- 1 libra de queso rayado.

- Pelar y hervir los plátanos con la sal y cortar en trozos.
- Machacar los plátanos con la mantequilla y dejar enfriar.
- A fuego medio calentar el aceite y agregar las zanahorias, luego de unos minutos agregar el pimiento, cebolla y aceitunas, agregar una pizca de sal y sofreír por 5 minutos.
- Subir el fuego a alto y agregar la carne, asegurarse que no haga grumos con una cuchara o espátula, hasta dorar.
- Agregar la CARNATION y el caldo GALLINITA y dejar a fuego medio reducir hasta espesar.
- De ser necesario agregar un segundo caldo (punto de sal).
- En un paire o bandeja de hornear hacer una capa con la mitad de la zanahoria, luego agregar el relleno y la mitad del queso, la segunda capa de plátano y cubrir con el queso restante.
- En un horno a 350F hornear hasta dorar la capa de queso.

El relleno de carne puede ser fácilmente sustituido por otra proteína o incluso hacer versiones vegetarianas con vegetales como berenjena.

Pollo asado

- 1 pollo entero.
- 9 gramos de MAGGI sazón completo por cada libra.
- 1 cucharada de aceite de oliva o vegetal.

- Calentar el horno a 350F o el punto medio de temperatura.
- Con una tijera de cocina cortar la espina dorsal del pollo y en una tabla de cortar presionar la pechuga firmemente hacia abajo para aplanarlo de forma uniforme.
- Sazonar toda la carne y huesos traseros con el sazón completo; con las manos separar la piel de la pechuga y sazonar por debajo de la misma.
- Untar en aceite en la parte superior del pollo y hornear 1 hora y 30 minutos.

Esta receta es una guida en como asar un pollo con técnicas de cocina profesional, no dudes en darle tu toque personal, puedes utilizar hiervas, mantequilla, aceites saborizados, etc.