

RECETAS
CON
POLLO

UN INGREDIENTE
MÚLTIPLES RECETAS

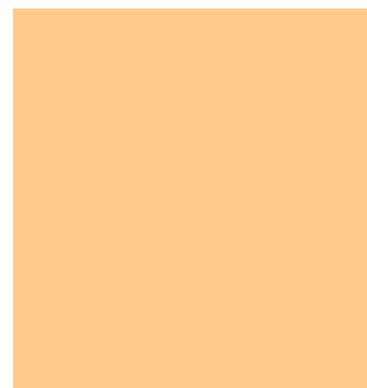
RECETAS CON POLLO

Recetas
Nestlé
.com.do





- Tiritas de pollo
- Pollo Guisado
- Ensalada de pollo y frutas
- Locrio de Pollo
- Albóndigas de Pollo con Curry y Cilantro
- Dip de pollo
- Arroz con pollo y chorizo
- Croquetas de pollo
- Muslo de Pollo con Mostaza y Miel
- Pollo en Salsa Cremosa con Hongos
- Pechugas de Pollo a la Crema con Nature's Heart® Almendra
- Muslos de pollo al horno
- Pollo al caldero
- Estofado de pollo
- Pollo frito tai





TIPS

Si compras mucha cantidad puedes **guardar en bolsas separadas**, así solo descongelas la cantidad de pollo que necesitas



30 MINUTOS



6 PORCIONES



INTERMEDIO

TIRITAS DE POLLO

- 1.5 Libras Pechuga De Pollo deshuesadas
- 3 Cucharadas grandes Naranja Agria jugo de naranja
- 1 1/2 Cucharadas grandes Sazonador Naturísimo Maggi®, 180G
- 1 Cucharada grande Aceite De Canola
- 1/2 Taza Pimiento Morron, Rojo cotado en tiras
- 1/2 Taza Pimiento Morron, Verde cortado en tiras
- 1/2 Taza Pimiento Morron, Amarillo cortado en tiras
- 1 Taza Cebolla Blanca cortada en tiras

- 1 Lava las pechugas con el jugo de naranja agria, sazónalas con Sazonador Naturísimo MAGGI, sáltealas en el aceite caliente por cinco minutos.
- 2 Añade los vegetales, continua sofrriendo por tres minutos más, retira del fuego y sirve.



35 MINUTOS



8 PORCIONES



INTERMEDIO

POLLO GUISADO

- 2 Libras Pollo cortados en piezas
- 1/2 Cucharada grande Sazón Completo Maggi®
- 2 Unidades Ajo majados con sal
- 1/2 Cucharadita Orégano
- 2 Cucharadas grandes Aceite De Girasol
- 1 Cucharadita Azúcar
- 3 Cucharadas grandes Pasta De Tomates disuelta en ½ taza de agua caliente
- 1 Unidad Cebolla Blanca picadita
- 1 Pieza Ají cubanela picado
- 1 Manojito Cilantrico picado
- 2 Cucharadas grandes Aceitunas y Alcaparras
- 1 Taza Agua

- 1** Sazona el pollo con el Sazón Completo MAGGI®, el ajo y el orégano, en un caldero lleva al fuego el aceite agrega el azúcar, cuando tenga color caramelo añade el pollo, mueve constantemente hasta lograr que el pollo tome un color dorado.
- 2** Incorpora la pasta de tomate, continúa moviendo y agregando chorritos de agua, cuando el pollo este ligeramente blando incorpora el resto de los ingredientes.
- 3** Deje Cocinar semitapado a fuego lento hasta que el pollo esté cocido. Retira del fuego y sirve.



TIPS

Con las manos o ayuda de un cuchillo se puede retirar esa tela que suele tener el pollo por fuera



30 MINUTOS



6 PORCIONES



FÁCIL

ENSALADA DE POLLO Y FRUTAS

- 1 Libra Pechuga De Pollo Cocida con 1 cda. de Sazón Completo MAGGI y 1 taza de agua
- 1/2 Taza Apio Picadito
- 1 Taza Lechosa Cortadas en dados
- 1 Taza Piña Picadita
- 58 Gramos Nueces Tostadas Picadas (1/2 taza) Opcional
- 1 Taza Lechuga De Hoja Verde Lavada y picada
- 1 Cabeza Lechuga De Hoja Verde
- 1 Paquete Pan Pita Para servir (Opcional)
- 1 Taza Mayonesa
- 6 Gramos Sazonador Naturísimo Maggi®, 260G
- 1 Cucharada grande Miel

1

Mezcla los ingredientes del aderezo y reserva.

2

Aparte, corta el pollo en dados y mezcla con el resto de los ingredientes y el aderezo reservado. Sirve sola o sobre tortilla o pan pita.



40 MINUTOS



8 PORCIONES



INTERMEDIO

LOCRIO DE POLLO

- 1 Libra Pollo cortada en piezas
- 1 Cucharada grande Sazón Completo Maggi®
- 2 Unidades Ajo majados con ½ Cucharadita de sal
- 1 Cucharada grande Aceite De Girasol
- 1 Unidad Ají cubanela cortado en dados
- 1 Unidad Atado de Verduras picadito
- 1/4 Taza Cebolla Blanca picadita
- 2 bolsas Caldo en Polvo Gallinita con Tomate MAGGI® disueltos en 3 Tazas de agua, caliente
- 1 Libra Arroz Largo

- 1** Sazona la carne con el Sazón Completo MAGGI® y el ajo. En el aceite caliente sofríe la carne hasta dorar.
- 2** Agrega el ají, el atado de verduras, la cebolla y el caldo en Polvo Gallinita con Tomate MAGGI®.
- 3** Cuando rompa el hervor, incorpora el arroz, mezcla bien, deja hervir hasta secar.
- 4** Tapa, baja el fuego, cocina por 20 minutos más. Pasado el tiempo, retira del fuego y sirve.



TIPS

Las albóndigas de pollo más grandes demorarán más en cocinar. Ten cuidado de no dejar que se quemen por fuera mientras se terminan de cocinar por dentro



30 MINUTOS



6 PORCIONES



FÁCIL

ALBÓNDIGAS DE POLLO CON CURRY Y CILANTRO

- 1 Libra Pollo Molido
- 1 Cucharada grande Sazonador Naturísimo Maggi®,
- 1 Pieza Ajo Picadito
- 1/2 Taza Pimiento Morron, Rojo Picadito
- 1/2 Taza Ajonjolí Asado
- 1 Unidad Huevo
- 1/2 Taza Pan Rallado
- 2 Cucharadas grandes Aceite De Canola
- 1/2 Taza Cebolla Blanca Rallada
- 1 Taza Pasta De Tomates
- 1 Taza Tomate Triturados
- 1 Tableta Caldo De Gallina Mi Sabor Maggi®
- 1 Unidad Leche Evaporada Carnation UHT 135 ml
- 1 Cucharadita Polvo De Curry
- 4 Cucharadas grandes Cilantro Picadito (1/4 taza)

- 1** En un bowl combina la carne, el Sazonador Naturísimo MAGGI®, el ajo, el pimiento, el ajonjolí, el huevo, el pan rallado, mezcla bien y forma las albóndigas.
- 2** En el aceite caliente sofríe las albóndigas hasta dorar de cada lado, agrega la cebolla, la pasta de tomate, los tomates el sobre de Gallinita MAGGI® en Polvo, la lata de Leche Evaporada CARNATION®, el curry y el cilantro, cocina por 30 minutos o hasta que la carne este cocida. Pasado el tiempo, mezcla bien, retira del fuego y sirve.
- 3** En el aceite caliente sofríe las albóndigas hasta dorar de cada lado, agrega la cebolla, la pasta de tomate, los tomates el caldo de Gallina MAGGI® Mi Sabor, la lata de Leche Evaporada CARNATION®, el curry y el cilantro, cocina por 30 minutos o hasta que la carne este cocida. Pasado el tiempo, mezcla bien, retira del fuego y sirve.



30 MINUTOS



10 PORCIONES



FÁCIL

DIP DE POLLO

- 1 Libra Pechuga De Pollo sudada con 2 tabletas Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI® y dos tazas de agua, desmenuzada
- 2 Cucharadas grandes Mantequilla
- 1/4 Taza Cebolla Blanca rallada
- 1 Cucharadita Tomillo En Polvo
- 1/4 Taza Pimiento Morron, Rojo Picadito
- 8 Onzas Queso Crema
- 1 Unidad Leche Evaporada Carnation UHT 300ml

- 1** En una sartén lleva al fuego la mantequilla, saltea la cebolla, el tomillo y el pimiento, agrega el queso, la pechuga y la Leche Evaporada CARNATION®.
- 2** Mezcla bien hasta unificar bien, retira del fuego, deja refrescar y sirve con pan.



TIPS

Seca el pollo con papel toalla para sazonar, así absorberá los sabores de manera más fácil



30 MINUTOS



6 PORCIONES



INTERMEDIO

ARROZ CON POLLO Y CHORIZO

- 1 Cucharada grande Aceite De Oliva
- 1 Libra Pollo Picado
- 1 Cucharada grande Sazón Completo Maggi®
- 4 Onzas Chorizo Picado
- 1 Taza Cebolla Blanca picadita
- 2 Tazas Arroz Largo
- 2 Cucharadas grandes Vino Blanco
- 1 Taza Pimiento Morron, Rojo picadito
- 1/2 Taza Petit-pois
- 2 bolsas Caldo en Polvo Gallinita con Tomate MAGGI®
- 3 Tazas Agua Caliente

1

Sazona el pollo con el Sazón Completo MAGGI®. En el aceite caliente sofríe el pollo, añade el chorizo, la cebolla, el arroz, el vino, la zanahoria, los pimientos y el petit pois, continúa sofriendo por 5 minutos más.

2

Vierte el Caldo en Polvo Gallinita con Tomate MAGGI®, deja cocinar hasta que seque todo el líquido, tapa, cocina a fuego bajo por 15 minutos.



60 MINUTOS



30 PORCIONES



INTERMEDIO

CROQUETAS DE POLLO

- 1 Libra Pechuga De Pollo molida, sudada con 2 tabletas de Caldo de Gallina Mi Sabor MAGGI® y 1 taza de Agua
- 2 Cucharadas grandes Mantequilla
- 1/4 Taza Cebolla Blanca rallada
- 1/2 Taza Harina Blanca
- 1/4 Cucharadita Nuez Moscada rallada
- 1/4 Cucharadita Pimienta Negra Molida
- 2 Cucharadas grandes Vino Blanco
- 4 Unidades Huevo batidos
- 1 1/2 Taza Pan Rallado
- 1 Unidad Leche Evaporada Carnation UHT 300ml

1 En la mantequilla, sofríe por tres minutos la cebolla, añade la harina, la Leche Evaporada CARNATION®, la nuez moscada, la pimienta y el vino, deja cocinar hasta espesar, agrega el pollo, mezcla bien, retira del fuego, deja refrescar.

2 Forma las croquetas, pásalas por los huevos, luego por el pan, fríelas en aceite caliente hasta dorar, retira del fuego, deja escurrir y sirve.



TIPS

Para unos muslos de pollo horneados y jugosos, hornear por 30 mins tapado y luego destapar por 10 mins hasta que esté dorado. Mientras más tiempo lo coces más seco quedarán



60 MINUTOS



6 PORCIONES



FÁCIL

MUSLO DE POLLO CON MOSTAZA Y MIEL

- 1 Libra Muslo De Pollo
- 1 Cucharada grande Sazón Completo MAGGI®
- 29.57 Gramos Vino Blanco, 2 cdas.
- 3 Cucharadas grandes Mostaza granulada
- 1/4 Taza Miel

- 1 En un bowl mezcla el Sazón Completo MAGGI, el vino, la mostaza y la miel, coloca los muslos en un recipiente para hornear y baña los muslos con esta mezcla, deja reposar por 30 minutos. Pasado el tiempo tapa los muslos y lleva al horno precalentado a 350° F por 30 minutos.
- 2 Al termino de los 30 minutos, destapa el recipiente, deja hornear por 10 minutos más voltea los muslos y continua horneando hasta dorar por ambos lados, retira del horno y sirve.



30 MINUTOS



4 PORCIONES



FÁCIL

POLLO EN SALSA CREMOSA CON HONGOS

- 1 Libra Pechuga De Pollo Cortadas en lonjas
- 2 Unidades Ajo Majados con $\frac{1}{4}$ cdita. de sal
- $\frac{1}{4}$ Cucharadita Pimienta Negra Molida
- 1 Cucharada grande Perejil
- 2 Cucharadas grandes Aceite De Oliva
- 1 Taza Hongos Lanqueados
- $\frac{1}{4}$ Taza Pimiento Morron, Rojo Picadito
- 1 Cucharada grande Harina Integral
- 1 Tableta Caldo De Pollo Maggi® Benebien
- 1 Unidad Leche Evaporada Carnation UHT 300ml
- 1 Onza Vino Blanco (2 cucharadas)

1

Sazona el pollo con el ajo, la pimienta y el perejil, en el aceite caliente saltea el pollo por tres minutos. Añade los hongos, el pimiento, la harina, la tableta de Caldo de Pollo MAGGI Benebien y la Leche EVAPORADA CARNATION.

2

Mezcla bien, deja cocinar por cinco minutos, vierte el vino, continua cocinando por tres minutos más. Retira del fuego y sirve.



TIPS

Al pollo no se le deben hacer orificios. Esto solo hace que quede más seco, porque bota los jugos



15 MINUTOS



5 PORCIONES



FÁCIL

PECHUGAS DE POLLO A LA CREMA CON NATURE'S HEART® ALMENDRA

- 1 Libra Pechuga De Pollo Cortada en lonjas
- 2 Unidades Ajo Majados con 1 cucharadita de sal
- 1 Cucharada grande Aceite De Oliva
- 1/2 Taza Cebolla Blanca Picadita
- 1/2 Taza Pimiento Morron, Rojo Cortado en tiras
- 1/2 Taza Pimiento Morron, Verde Cortado en tiras
- 2 Tazas NATURE'S HEART® ALMENDRA
- 1 Cucharada grande Harina Blanca
- 2 Cucharadas grandes Almendras Trituradas

1 Sazona el pollo con el ajo, dóralo por cinco minutos en el aceite caliente.

2 Añade la cebolla y los pimientos, deja cocinar por tres minutos más, pasado el tiempo vierte la NATURES HERT® ALMENDRA, la harina y los quesos, mezcla bien. Deja cocinar por tres minutos más, retira del fuego y sirve de inmediato.



60 MINUTOS



8 PORCIONES



FÁCIL

MUSLOS DE POLLO AL HORNO

- 2 Libras Muslo De Pollo (12 muslos aproximados)
- 1 Cucharada grande Sazonador Naturísimo Maggi®,
- 3 Cucharadas grandes Mantequilla
- 4 Gramos Brandy
- 1/2 Taza agua caliente
- 1 Cucharada grande Harina Blanca

1 Sazona los muslos de pollo con el Sazonador Naturísimo MAGGI®. Coloca en un molde refractario, tapa, lleva al horno precalentado a 350°F por 30 minutos.

2 Pasado el tiempo, destapa, continua horneando hasta dorar, retira del horno y el líquido de cocción de los muslos, mezcla la mantequilla, el brandy, el agua y la harina, lleva a fuego y cocina hasta espesar. Baña los muslos con esta salsa y sirve.



TIPS

Si tienes un pollo congelado lo mejor es dejarlo en la parte de abajo de la nevera la noche antes y sacarlo en la mañana. De esta manera se descongelará sin tener que sumergirlo en agua



120 MINUTOS



8 PORCIONES



DESAFIANTE

POLLO AL CALDERO

- 3.5 Libras Pollo Entero
- 2 Cucharadas grandes Mantequilla derretida
- 2 Tabletas Caldo De Gallina Mi Sabor Maggi®
- 1 Cucharada grande Sazón Completo Maggi®
- 1/3 Cucharada grande Tomillo Fresco o seco
- 2 Cucharadas grandes Jugo De Limon
- 1 Cucharadita Aceite De Canola
- 2 Cucharaditas Azúcar
- 1 Taza Agua

1

Abre el pollo por el lomo en forma de mariposa. Mezcla la mantequilla derretida con las tabletas de Caldo De Gallina Mi Sabor MAGGI, el Sazón Completo MAGGI, el jugo de limón y el tomillo. Frota el pollo con esta mezcla, reserva

2

Llevar al Caldero
En un caldero de fondo grueso calienta el aceite, agrega el azúcar, déjala caramelizar, agrega el pollo, dóralo por ambos lados, tapa y cocina volteándolo y vierte chorritos del agua de vez en cuando por 45 minutos o hasta que este cocido, retira del fuego y sirve.



85 MINUTOS



6 PORCIONES



FÁCIL

ESTOFADO DE POLLO

- 2 Libras Muslo De Pollo
- 1 Cucharada grande Sazón Completo Maggi®
- 1/2 Cucharada grande Aceite De Canola
- 3 Rodajas Tocineta Picadita
- 1 Pieza Ajo triturado
- 1/2 Taza Cebolla Blanca picadita
- 1/4 Taza Pasta De Tomates
- 1/2 Taza Vino Tinto
- 2 Tazas agua
- 1/4 Cucharada grande Romero Fresco
- 1 Sobre Sopita En Polvo Gallinita Maggi®
- 1 Cucharada grande Aceitunas Maduras picaditas

- 1** Sazona el pollo con el Sazón Completo MAGGI®, sella los muslos en el aceite hasta que doren, retira y reserva.
- 2** En la misma olla, sofríe la tocineta, el ajo, la cebolla, la pasta de tomate, vierte el vino, el romero, el agua, el sobre de Sopita en Polvo Gallinita MAGGI®, las aceitunas y los muslos de pollo.
- 3** Tapa la olla, cocina por 50 minutos a fuego medio o hasta que la carne esté cocida, retira y sirve caliente.



TIPS

Para un pollo frito jugoso y en su punto de sal puedes colocarlo en un agua con sal o suero de leche por varias horas o de un día para otro



120 MINUTOS



10A PORCIONES



DESAFIANTE

POLLO FRITO TAI

- 3 Libras Pollo Entero
- 2 Cucharadas grandes Sazón Completo Maggi®
- 1 Cucharadita Pimienta Negra Molida
- 1/2 Cucharada grande Aceite de Ajonjolí
- 3 Unidades huevos enteros Batidos
- 1 Cucharada grande Raíz De Jengibre Rallado
- 1 Taza Harina Blanca
- 1/3 Taza Salsa China
- 2 Cucharadas grandes Raíz De Jengibre Picadito
- 1/3 Taza Puerro Picadito
- 1 Cucharada grande Azúcar
- 1/2 Cucharadita Pimienta Negra Molida
- 2 Cucharadas grandes Cilantrico Picadito
- 1/2 Cucharada grande Sazón Completo Maggi®

- 1** Sazona el pollo con el Sazón Completo MAGGI®, la pimienta, el aceite de ajonjolí, los huevos y el jengibre. Déjalo reposar por 30 minutos.
- 2** Pasado el tiempo, empaniza el pollo con la harina, fríe en abundante aceite caliente hasta que esté cocido.
- 3** Aparte, combina los ingredientes del aliño cocina por 3 minutos y distribuye uniformemente sobre el pollo frito. Sirve.