



años de amor
en cada platillo

Tradición de **Maravilla**®

Recetario **casero**



📷 [aceitemaravilla](#)



📺 [Aceite Maravilla](#)



📺 [Aceite Maravilla](#)



años de amor
en cada platillo



ÍNDICE

PLATILLOS

Caldo de pollo express	03
Crema de calabacitas	04
Milanesa de pollo	05
Niño envuelto	06
Pastel imposible	07
Magdalenas	09

CALDO DE POLLO EXPRESS

☼ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora 15 min.

INGREDIENTES:

- 3 cucharadas de Aceite Maravilla
- 2 L de caldo de pollo casero o de tetrapack
- 2 pechugas de pollo previamente cocidas y deshebradas
- 2 cebollas blancas grandes cortadas en cubos
- 3 varas de apio picadas
- 3 zanahorias cortadas en cubos o ruedas delgadas
- 1 cucharadita de tomillo seco
- Sal y pimienta

Opcional: pasta o arroz previamente cocido

ELABORACIÓN:

- En una olla grande, a fuego medio alto, calienta el caldo de pollo hasta que comience a hervir.
- Una vez que esté burbujeando, agrega el Aceite Maravilla, la cebolla, zanahoria y apio. Deja hervir por unos minutos.
- Ahora agrega el tomillo, sal y pimienta al gusto y el pollo. De nuevo, deja hervir por unos minutos.
- Ahora, agrega el pollo y la pasta o arroz (opcional) y deja que se incorpore por unos minutos.
- Una vez que el caldo quede a tu gusto, emplata y disfruta.



CREMA DE CALABACITAS

☼ Nivel de Dificultad ★☆☆☆☆

⌚ Tiempo de Preparación: 40 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 5 calabacitas
- ½ cebolla blanca
- 1 barra de queso crema
- 80 ml de leche
- 90 ml de agua
- Sal y pimienta
- ½ cucharadita de ajo en polvo

ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 200°C. Mientras, en una charola para hornear, coloca papel encerado y sobre éste, las calabacitas y la cebolla cortada.
- Ahora, mezcla con Aceite Maravilla las verduras que están sobre la charola, agrega sal y pimienta al gusto y revuelve.
- Incorpora las verduras al horno y deja asar por 30 minutos.
- Una vez que pase el tiempo, retira la charola y agrega las verduras a una licuadora.
- Incorpora a la licuadora la leche, el agua, el queso crema, el ajo y licúa muy bien.
- Prueba la crema y sazónala a tu gusto.
- Una vez que quede la crema, agrégala a una olla para que hierva.
- Cuando esté caliente la crema, emplata y disfruta.



MILANESA DE POLLO

☼ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 40 a 45 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 4 milanesas de pollo
- 1 bolsa de pan molido
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- Sal y pimienta
- 2 huevos

ELABORACIÓN:

- En un sartén grande, a fuego medio, coloca un chorrito de Aceite Maravilla para que vaya calentándose.
- Ahora, en un plato hondo, coloca los huevos, agrega el ajo, la cebolla, sal y pimienta al gusto y revuelve bien.
- Al lado del plato hondo, coloca un plato extendido y sobre él vacía una buena cantidad de pan molido para empanizar las milanesas.
- Ahora, revisa que el aceite esté caliente, sube la flama a medio alto y toma una milanesa, báñala en la mezcla del huevo y luego colócala sobre el plato extendido con el pan molido. Empaniza bien la milanesa por ambos lados.
- Coloca la milanesa en el sartén y cuece bien, hasta que quede dorada por ambos lados. Luego coloca la milanesa en otro plato y reserva.
- Repite los mismos pasos con las milanesas que quedan.
- Emplata las milanesas con la guarnición que más te guste (un puré de papa, ensalada o papas fritas) y disfruta.



BISTEC RELLENO CON SALSA DE JITOMATE (NIÑO ENVUELTO)

☼ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 45 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 6 bistecs de carne de res
- Sal y pimienta
- Perejil picado finamente (al gusto)
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 taza de puré de jitomate condimentado
- 1 ½ calabacita cortada en juliana
- 1 ½ zanahoria cortada en juliana

ELABORACIÓN:

- Coloca los bistecs sobre una tabla y espolvorea sal y pimienta al gusto.
- Luego coloca un poco de calabacita y zanahoria. Haz un rollo y coloca un palillo en medio para que no se deshaga.
- En un sartén a fuego medio alto, coloca un chorrito de Aceite Maravilla. Una vez caliente, coloca los rollitos de carne rellenos.
- Mientras en una olla coloca el caldo de pollo y el puré de tomate. Agrega sal y pimienta al gusto y déjalo reposar a fuego bajo.
- Una vez que queden bien cocidos los rollos, agrégalos a la olla con la salsa de jitomate.
- Una vez que hierva la salsa de jitomate con los rollos, emplata y decora con el perejil.
- Listo, es momento de disfrutar de esta deliciosa comida.



PASTEL IMPOSIBLE

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 2 horas 30 min.

INGREDIENTES:

- 1/2 taza de Aceite Maravilla
- 1 caja de harina para preparar pastel de chocolate
- 1 1/4 taza de agua
- 3 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 190g de queso crema
- 6 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de azúcar
- Frutos rojos (fresas o cerezas o mora azul, lo que más te guste)
- Nuez picada
- 2 moldes del mismo tamaño y forma.

ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C.
- Licua la leche condensada y evaporada, los huevos, la esencia de vainilla y el queso crema hasta obtener una mezcla homogénea.
- Prepara el pastel de chocolate según las instrucciones de la caja:
- Engrasa el molde circular con Aceite Maravilla.
- En un bowl coloca la harina de pastel con el agua, Aceite Maravilla y los huevos. Bate muy bien (hasta que no queden grumos).
- Coloca la masa del pastel en un molde previamente engrasado con aceite y harina.
- Hornea el pastel por 10-15 min y checa con un palillo si sale sin grumos de masa cruda.
- Una vez que quede bien horneado. Retira el pastel, con cuidado, y deja que se enfríe.
- Desmolda el pastel y reserva.
- En un sartén coloca el azúcar y calienta a fuego medio hasta que se derrita y adquiera un color dorado.



PASTEL IMPOSIBLE

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 2 horas 30 min.

ELABORACIÓN:

- Toma un molde del mismo tamaño que el del pastel y vierte de inmediato el caramelo sobre éste. Deja que se enfríe y endurezca.
- Coloca la mezcla del flan y tapa el molde con papel aluminio.
- Coloca el molde sobre otro más grande con agua ya que se horneará a baño María por 1 hora y media (hasta que el flan esté bien cocido).
- Una vez que quede el flan, retira del horno con cuidado, apágalo, y coloca el molde sin el del agua para que se enfríe.
- Una vez que se enfríe, colócalo sobre el pastel con cuidado.
- Desmolda sobre un plato y listo. Ahora decora con nuez picada y frutos rojos.



MAGDALENAS CASERAS

☼ Nivel de Dificultad ★☆☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 30 min.

INGREDIENTES:

- 100 ml de Aceite Maravilla
- 3 huevos
- Sal
- 10 g de levadura para hornear
- 50 ml de elche
- 125 g de azúcar blanca
- 200 g de harina

ELABORACIÓN:

- En un bowl grande, bate los huevos muy bien.
- Poco a poco, añade el azúcar, mientras sigues batiendo y se va mezclando.
- Luego, agrega poco a poco el aceite, la leche, harina, una pizca de sal y, al final, la levadura.
- Cuando la mezcla sea homogénea, deja de batir e inserta el bowl al refrigerador para que se enfríe.
- Precalienta el horno a 200°C.
- Mientras, engrasa el molde para muffins con aceite (o coloca el papel rizado). Luego toma la masa del refrigerador y bátela de nuevo.
- Llena $\frac{3}{4}$ partes de cada orificio para muffins con la masa. Una vez que quede toda la charola con la mezcla, inserta en el horno.
- Hornea las magdalenas por 15 minutos o hasta que, al insertar un palillo, éste salga sin grumos de masa.
- Retira del horno y deja que el molde repose a temperatura ambiente por unos minutos.
- Una vez que se enfríen las magdalenas, desenmolda, emplata y disfruta.





años de amor
en cada platillo



**¡Gracias por dejarnos formar parte
de tus maravillosos platillos!**

 **aceitemaravilla**

 **Aceite Maravilla**

 **Aceite Maravilla**