

RECETARIO

DÍA DE LAS MADRES 2026





Compartiendo su compromiso con la comida mexicana y el amor de la Familia.





ÍNDICE

PLATILLOS

Crepas de jamón y queso _____	04
Pollo con salsa cremosa de chipotle _____	06
Pastel de chocolate _____	08
Muffins de huevo con verduras _____	10
Brochetas de carne con verduras _____	12
Panqué de limón amarillo con moras azules _____	14

CREPAS DE JAMÓN Y QUESO



CREPAS DE JAMÓN Y QUESO

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 40 min.

INGREDIENTES:

Para las crepas:

- 1 taza de harina de trigo
- 2 huevos
- 1 ½ tazas de leche
- 2 cucharadas de Aceite Maravilla
- 1 pizca de sal

Para el relleno:

- 200 g de jamón de pavo o jamón de pierna
- 200 g de queso manchego rallado
- 2 cucharadas de crema
- 1 cucharada de Aceite Maravilla

ELABORACIÓN:

- Coloca en la licuadora la harina, los huevos, la leche, el Aceite Maravilla y la sal. Licúa hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.
- Deja reposar la mezcla durante 10 minutos.
- Calienta un sartén antiadherente a fuego medio y agrega unas gotas de Aceite Maravilla.
- Vierte una porción de mezcla y mueve el sartén para formar una capa delgada. Cocina por 1 minuto y volteá con cuidado.
- Repite el proceso hasta terminar la mezcla.
- Para el relleno, coloca jamón y queso dentro de cada crepa, agrega un poco de crema y dobla.
- Regresa al sartén durante 2 minutos para que el queso se derrita.
- Sirve caliente.



POLLO CON SALSA **CREMOSA DE CHIPOTLE**



POLLO CON SALSA CEMOSA DE CHPOTLE

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora.

INGREDIENTES:

- 4 pechugas de pollo
- 2 cucharadas de Aceite Maravilla
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 3 chiles chipotles adobados
- 1 taza de crema
- ½ taza de leche
- ½ taza de queso crema

ELABORACIÓN:

- Sazona las pechugas con sal y pimienta.
- Calienta el Aceite Maravilla en un sartén y cocina las pechugas hasta que estén doradas por ambos lados. Reserva.
- En el mismo sartén sofríe la cebolla y el ajo.
- Licúa los chipotles, la crema, la leche y el queso crema.
- Vierte la salsa en el sartén y cocina durante 5 minutos.
- Regresa el pollo a la sartén y cocina 10 minutos más a fuego bajo.
- Sirve acompañado de arroz o verduras.



PASTEL DE CHOCOLATE



PASTEL DE CHOCOLATE

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora con 20 min.

INGREDIENTES:

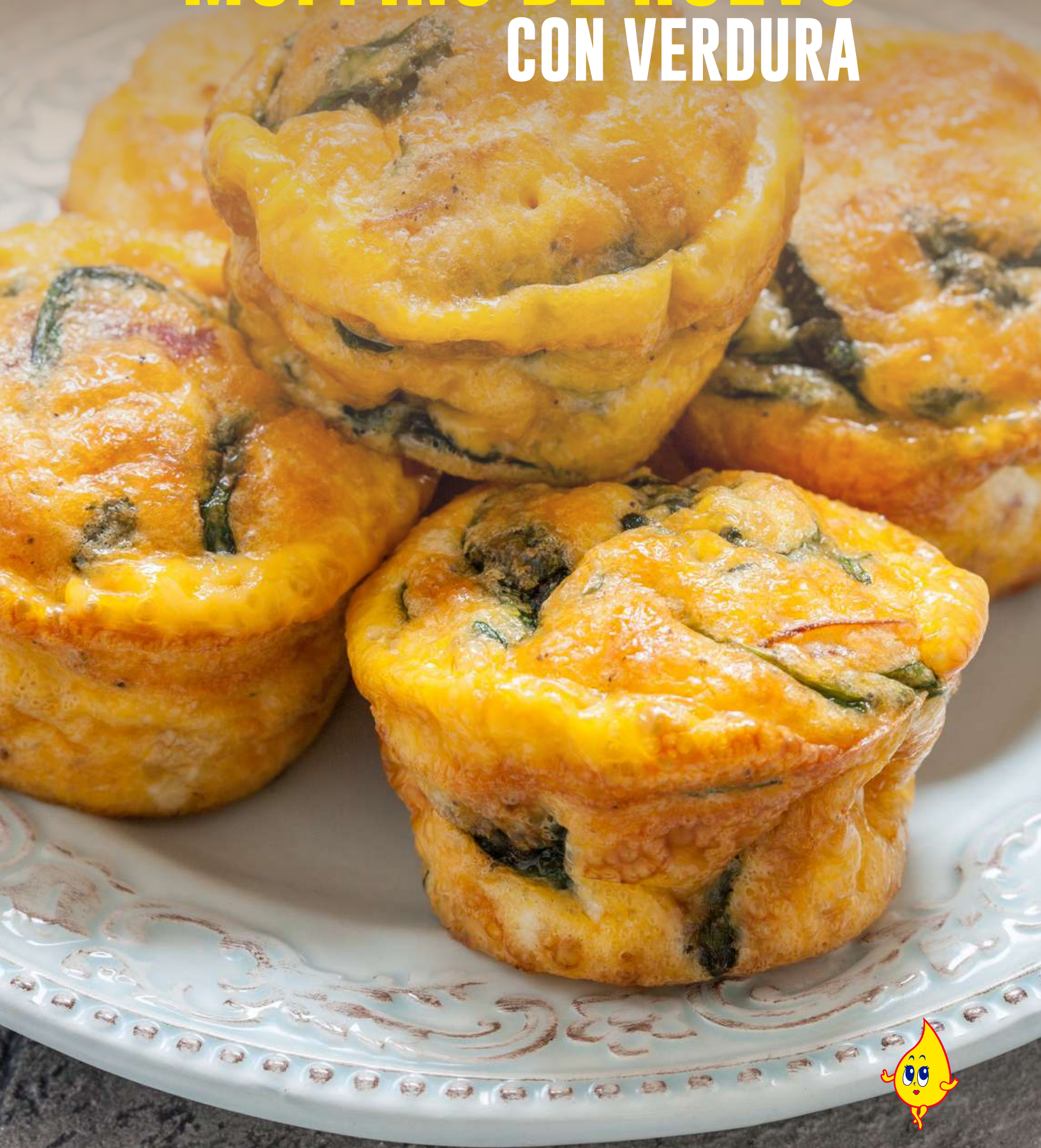
- 2 tazas de harina
- 1 ½ tazas de azúcar
- ¾ taza de cocoa en polvo
- 2 huevos
- 1 taza de leche
- ½ taza de Aceite Maravilla
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 pizca de sal

ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C.
- Mezcla la harina, cocoa, azúcar, polvo para hornear y sal.
- Agrega huevos, leche, Aceite Maravilla y vainilla.
- Bate hasta obtener una mezcla uniforme.
- Engrasa un molde con Aceite Maravilla y vierte la mezcla.
- Hornea durante 40 a 45 minutos.
- Deja enfriar antes de desmoldar.
- Decora al gusto.



MUFFINS DE HUEVO CON VERDURA



MUFFINS DE HUEVO CON VERDURAS

☆ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora con 10 min

INGREDIENTES:

- 6 huevos
- ½ taza de espinaca picada
- ½ taza de pimiento morrón picado
- ½ taza de champiñones picados
- 2 cucharadas de Maravilla Zero
- ½ taza de queso rallado
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C.
- Engrasa moldes para muffins con Maravilla Zero.
- Bate los huevos y agrega verduras, queso, sal y pimienta.
- Mezcla bien todos los ingredientes.
- Vierte la mezcla en los moldes.
- Hornea durante 20 minutos o hasta que estén firmes.
- Deja enfriar ligeramente y sirve.



BROCHETAS DE CARNE CON VERDURAS



BROCHETAS DE CARNE CON VERDURAS

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 45 min.

INGREDIENTES:

- 500 g de carne de res en cubos
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla morada
- 1 calabaza
- 2 cucharadas de Maravilla Zero
- Sal, pimienta y ajo en polvo al gusto

ELABORACIÓN:

- Corta las verduras en cuadros medianos.
- Inserta carne y verduras alternando en los palitos para brochetas.
- Mezcla Maravilla Zero con sal, pimienta y ajo en polvo.
- Barniza las brochetas con esta mezcla.
- Cocina en sartén o parrilla durante 15 minutos, girando constantemente.
- Sirve calientes.



PANQUÉ DE LIMÓN

AMARILLO CON MORAS AZULES



PANQUÉ DE LIMÓN

AMARILLO CON MORAS AZULES

🌟 Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora y 10 min.

INGREDIENTES:

- 2 tazas de harina
- 1 taza de azúcar
- 3 huevos
- ½ taza de Maravilla Zero
- ½ taza de yogurt natural
- Jugo de 2 limones amarillos
- Ralladura de 2 limones
- 1 taza de moras azules
- 1 cucharada de polvo para hornear

ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C.
- Mezcla harina y polvo para hornear.
- Bate huevos con azúcar hasta integrar.
- Agrega Maravilla Zero, yogurt, jugo y ralladura de limón.
- Incorpora poco a poco la harina.
- Añade las moras azules con movimientos suaves.
- Vierte en un molde previamente engrasado.
- Hornea durante 45 minutos.





¡Gracias por dejarnos formar parte de tus maravillosos platillos!

