

México es tradición



Recetario

DÍA DE MUERTOS 2024



📷 [aceitemaravilla](#)



📺 [Aceite Maravilla](#)



📺 [Aceite Maravilla](#)

México es tradición



ÍNDICE

ENTRADAS

Crema de calabaza con Flor de Cempasúchil	03
Quesadillas de flor de calabaza y Cempasúchil	04

PLATOS FUERTES

Mole amarillo	05
Tamales rojos	06

POSTRES

Pan de muerto	07
Galletas del Día de Muertos	08



CREMA DE CALABAZA CON FLOR DE CEMPASÚCHIL

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 30 a 35 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1 taza de pétalos de flor de Cempasúchil lavados y desinfectados
- 1 calabaza picada en cuadritos
- 1/2 taza de granos de elote cocidos
- 1/2 de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 1 taza de caldo de verduras o de pollo
- 1/2 barra de queso crema
- 1 taza de agua natural
- 1 cucharadita de maicena (para espesar)
- Sal y pimienta al gusto
- Pizca de cúrcuma
- Pepitas de calabaza peladas y algunos pétalos de cempasúchil para decorar

ELABORACIÓN:

- En una licuadora agrega los pétalos de cempasúchil, el caldo de verduras, la taza de agua natural, el ajo, la cebolla, el queso crema, la calabaza, la cucharadita de maicena, la pizca de cúrcuma, sal y pimienta al gusto.
- Licua muy bien hasta que la mezcla sea homogénea.
- En una olla, coloca un chorrito de Aceite Maravilla. Una vez caliente, vierte la mezcla de la licuadora y agrega los granos de elote. Deja hervir a fuego medio durante 10 minutos.
- Sirve caliente y decora con las pepitas de calabaza y pétalos.





QUESADILLAS DE FLOR DE CALABAZA Y CEMPASÚCHIL

🔥 Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 35 a 45 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 300 g de flor de calabaza ya limpia
- 500 g de jitomate bien picado
- 200 g de queso Oaxaca
- 1 diente de ajo
- 1 ½ cebolla blanca bien picada
- 1 kg de masa para tortilla de maíz
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de caldo de consomé de pollo
- Pétalos de Cempasúchil lavados y desinfectados

ELABORACIÓN:

- En una sartén grande, coloca un chorrito de Aceite Maravilla, una vez caliente, coloca la cebolla el ajo y el jitomate. Sofríe bien.
- Ahora agrega la flor de calabaza y mueve constantemente para que los ingredientes se integren.
- Agrega a la mezcla en el sartén sal y pimienta al gusto y el consomé de pollo. Revuelve bien y apaga al fuego cuando la flor de calabaza esté suave. Reserva.
- Es momento de hacer las tortillas: toma un pedacito de la masa y dale forma redonda. Colócala sobre una máquina para hacer tortillas y luego colócalas sobre un comal caliente.
- Una vez que quede cocida la tortilla de un lado voltéala y, cuando se haga bien la tortilla retírala y guárdala en un tortillero. Repite el proceso para hacer las tortillas que desees.
- Toma una tortilla recién hecha y agrégale queso, colócala en el comal y, una vez que se derrita el queso, rellénala del guiso que se encuentra en el sartén.
- Una vez que esté calientita la quesadilla, emplata.
- ¡Decora con los pétalos de Cempasúchil y disfruta!





MOLE AMARILLO

⚙️ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 45 a 60 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 3 chiles guajillos
- 1 jitomate mediano
- 1 tomate verde
- 2 piezas de clavo de olor
- 1 cucharadita de orégano
- 1 hoja de hierba santa
- 1 litro de consomé de pollo
- 1 ½ kg de pollo cortado en piezas y cocido
- 200 g de ejotes limpios, cortados y cocidos
- 2 chayotes cortados en cubos grandes y cocidos
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

- En una sartén coloca un chorrito de Aceite Maravilla y pon a cocer el chile y el jitomate agregando un poco de agua.
- Coloca la mezcla del sartén en una licuadora y muele bien junto con las especias: clavo, orégano, sal y pimienta. Cuela la mezcla y reserva.
- Ahora, en una cacerola añade agua, el consomé de pollo y ponlos a hervir con la hoja santa.
- Poco a poco y sin dejar de mover, agrega la masa licuada con un poco de agua hasta formar un atole. Continúa cociendo hasta que esté espeso, cuidando de no subir la flama.
- Una vez que quede la mezcla, deja hervir.
- En otra cacerola, agrega un chorrito de Aceite Maravilla y sofríe el pollo, los ejotes y chayotes.
- Para emplatar, sirve pollo, ejotes y chayote. Baña con el mole calentito y listo.





TAMALES ROJOS

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 35 a 45 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1 kg de masa blanca para tortillas
- ¼ de L del agua donde se coció la carne de puerco
- 400 g de manteca de puerco
- 1 ½ cucharadita de polvo para hornear
- Sal al gusto
- Hojas de maíz lavadas, remojadas y secas para preparar los tamales

Para el relleno rojo:

- 125 g de chile ancho desvenado y previamente remojado en agua
- 2 dientes de ajo
- 300 g de maciza de puerco previamente cocida
- Sal al gusto

ELABORACIÓN:

- Con ayuda de una batidora, mezcla muy bien la masa y el caldo. Hasta que quede una mezcla homogénea. Reserva.
- Ahora, en otro bowl coloca la manteca y un chorrito de Aceite Maravilla y bate bien. Ahora, agrega la masa y mezcla muy bien. Reserva.
- Agrega a la masa el polvo para hornear, la sal y mezcla bien.
- Para el relleno rojo, licúa los chiles con el ajo y agua. Luego en una cacerola, coloca un chorrito de Aceite Maravilla y sofríe la salsa con el puerco y sazona con sal. Deja hervir por unos minutos y reserva.
- Toma una hoja de tamal y, con ayuda de una cuchara, toma un poco de la masa y distribúyela en la hoja. Rellena con la carne en salsa roja.
- Dobla y coloca el tamal en una vaporera sobre un colchón de hojas de tamal.
- Deja cocer durante 45 minutos emplata y disfruta de unos maravillosos tamales rojos.





PAN DE MUERTO

🌟 Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min a 1:30 hora.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- Rayadura de 2 naranjas
- 2 huevos
- 120 mL de leche
- 25 g de levadura
- 1 cucharadita de vainilla
- 100g de mantequilla a temperatura ambiente
- 210 g de azúcar blanca
- 560 g de harina de trig

ELABORACIÓN:

- En un bowl grande, coloca, aproximadamente, 50 mL de leche calentita y la levadura. Agrega 2 cucharadas de harina, azúcar y mezcla muy bien. Deja reposar por 30 min.
- En otro bowl, coloca la harina y los huevos. Mezcla muy bien.
- Poco a poco agrega la mantequilla y amasa muy bien para que ésta se derrita e integre a la masa.
- Mientras se amasa, agregamos la vainilla, rayadura de naranja y el resto del azúcar.
- Una vez que quede la masa, agrega, poco a poco, la leche y mezclamos bien hasta que quede una masa homogénea.
- Mientras amasas, la masa irá quedando menos pegajosa. Agrega la masa que se hizo con la levadura y amasa bien.
- Engrasa un bowl con Aceite maravilla y dejamos la masa reposando con un trapo húmedo encima. Deja reposar por 1 hora y media en un lugar templado.
- Cuando la masa tenga el doble de su tamaño, colócala en una superficie enharinada.
- Precalienta el horno a 180°C.
- Toma un poco de la masa y sepárala en bolitas para hacer la base del pan de muerto, que no se olvide formar los “huesos” del pan.
- Arma cada pan de muerto y colócalo en una charola previamente engrasada con Aceite Maravilla.
- Inserta la charola en el horno y espera a que el pan esté bien horneado.
- Retira la charola y deja enfriar. Con ayuda de mantequilla derretida, toma una brocha y pinchelea el pan para luego espolvorear azúcar sobre ellos.
- ¡Listo! Es momento de disfrutar un delicioso pan de muerto.





GALLETAS DEL DÍA DE MUERTOS

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min a 1:30 hora.

INGREDIENTES:

- | | | |
|----------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------|
| Para las galletas: | • 130 g de azúcar | Para el glaseado de decoración: |
| • Aceite Maravilla | • Una pizca de sal | • 1 clara de huevo |
| • 400g de harina | • Jugo de 1 limón | • 300 g de azúcar glass |
| • 200 g de mantequilla
(a temperatura ambiente) | • 1 clara de huevo | • Colorantes vegetales |

ELABORACIÓN:

Galletas:

- En un bowl, coloca la mantequilla, harina, azúcar, jugo de limón, la clara de huevo y mezcla bien, hasta que quede una mezcla homogénea.
- Cubre la masa con un trapo húmedo y deja reposar por 1 hora.
- Precalienta el horno 180°C.
- Toma una charola para hornear y engrásala con Aceite Maravilla.
- Toma la masa y, con ayuda de un rodillo, estira la masa (que tenga un grosor de 3-4 mm).
- Recorta la masa con ayuda de un cartón con la forma de calavera y un chuchillo afilado.
- Coloca las galletas con una separación de 1 cm.
- Inserta la charola al horno por 15 min.
- Retira la bandeja y deja que las galletas se enfríen.

Glaseado para decoración:

- Bate la clara de huevo con el azúcar y mezcla muy bien.
- Separa en pequeños platos hondos la mezcla y agrega el colorante que desees.
- Mezcla bien los colores y luego inserta cada uno en una manga.
- ¡Decora las galletas con forma de calavera y disfruta!



¡Gracias por dejarnos formar parte de tus platillos!

México es tradición

Tradiciones de 
Maravilla®
Aceite comestible puro de canola

 **aceitemaravilla**

 **Aceite Maravilla**

 **Aceite Maravilla**