



años de amor
en cada platillo

Tradición de
Maravilla®

Recetario

PARA CONSENTIR A PAPÁ



📷 [aceitemaravilla](#)



🍷 [Aceite Maravilla](#)



📺 [Aceite Maravilla](#)



años de amor
en cada platillo



ÍNDICE

PLATILLOS

Fideo seco	03
Nachos preparados	04
Quesadillas fritas	05
Corte de carne con papas fritas	06
Hot dog con chili	07
Pan de elote	08
Volacán de chocolate	09



años de amor
en cada platillo



FIDEO SECO

⚙ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 30 a 40 min.

INGREDIENTES:

- 3 cucharadas de Aceite Maravilla
- 1 paquete de 200 g de fideo
- 4 jitomates previamente hervidos
- 1/4 de crema
- 1/4 de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 manojo de cilantro
- 1 taza de queso doble crema desmoronado
- 4 tazas de caldo de pollo
- 3 chiles pasilla secos cortados en aros
- Cal y pimienta
- 1 chile seco pasilla

ELABORACIÓN:

- En una cacerola pon el Aceite Maravilla, cuando esté caliente, agrega el fideo sin dejar de mover para que no se queme
- Cuando esté dorado parejo, se agrega el jitomate licuado.
- Pon el ajo y la cebolla en la cacerola y deja freír por 4 minutos.
- Agrega el caldo de pollo sazonado con sal, pimienta y cilantro.
- Deja hervir hasta que el caldo se consuma.
- Sirve con el queso y la crema, adornando con los aros de chile pasilla fritos en aceite.!





años de amor
en cada platillo



NAHOS PREPARADOS

⚙ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora.

INGREDIENTES:

- 1 cucharada de Aceite Maravilla
- ½ k de carne molida de res
- 1 cebolla mediana
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de orégano
- 1/2 taza de salsa negra
- 1 lata de frijoles negros, escurridos
- 2 jitomates, sin semillas, picados en cubitos
- 4 tazas de chips o totopos de maíz
- 1 taza de queso manchego, rallado
- 1 taza de queso cheddar, rallado
- Sal y pimienta
- 1 cucharadita de crema, para decorar
- Ramitas de cilantro, para decorar

ELABORACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En una sartén a fuego medio alto calienta el Aceite Maravilla; sofríe la cebolla hasta que este transparente. Luego agrega la carne molida, el ajo en polvo, el orégano y la salsa negra. Cocina hasta que la carne esté bien cocida, aproximadamente 20 minutos. Sazona con sal y pimienta; la carne debe quedar jugosa.
3. Para armar los nachos, coloca una cama de totopos sobre un recipiente que puedas meter al horno. Encima vierte la carne con su jugo y luego añade una capa de frijoles. Espolvorea encima con los dos quesos combinados. Puedes poner otra capa de totopos, frijoles y quesos hasta terminar con los ingredientes.
4. Hornea durante aproximadamente 15 minutos para que los quesos se derritan. Decora con una cucharadita de crema, jitomate y unas ramitas de cilantro. Sírvelos calientes.





años de amor
en cada platillo



QUESADILLAS FRITAS

☼ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 45 a 50 min.

INGREDIENTES:

- ½ L de Aceite Maravilla
- 2 tazas de harina de maíz (240 gramos)
- 1 cucharada sopera de polvo para hornear
- 2 tazas de agua tibia
- 1 cucharada sopera de harina de trigo o harina de arroz
- 1 cucharada sopera de aceite vegetal o manteca
- Sal

Relleno y para adornar:

- Queso rallado o deshebrado
- Guisado de tu preferencia
- Lechuga en julianas
- Queso fresco
- Salsa verde y roja

ELABORACIÓN:

Preparación para la masa:

- Mezcla los ingredientes secos en un recipiente: las dos tazas de harina de maíz, un poco de sal y el polvo para hornear. Puedes ayudarte de un batidor globo o un tenedor.
- Añade de a poco el agua tibia, mezcla constantemente con tus manos hasta obtener una masa manejable.
- Luego agrega la cucharada de aceite y la cucharada de harina de trigo o harina de arroz.
- Una vez tengas la masa, toma una porción. Aplástala con ayuda de una prensa para tortillas y ten a la mano el relleno que quieras usar para las quesadillas. Si no tienes prensa para tortillas, puedes usar ponerlas sobre un plástico y aplastar con un rodillo o un plato.

Preparación para freír las quesadillas:

- Rellena la quesadilla con queso o el guisado que elegiste y ciérrala. Sella bien los bordes para evitar que, al momento de freír, esta se abra.
- Calienta el medio litro de aceite y echa la quesadilla para freírla. Para que no se queme, voltea la tortilla de harina regularmente hasta que dore por ambos lados. Retírala y ponla en papel absorbente para retirar el exceso de aceite.
- Acompaña tus quesadillas fritas con lechuga y queso fresco y un toque de salsa.



CORTE DE CARNE CON PAPAS FRITAS

⚙ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 6horas a 30 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1 k de carne de falda de res
- 1/4taza de jugo de limón fresco
- 1/4taza de jugo de naranja fresco
- 4dientes de ajo triturados
- 1/2cebolla morada mediana en rodajas
- 1cucharadita de sal
- 1cucharadita de pimienta fresca molida
- 1 bolsa de papas a la francesa congeladas

ELABORACIÓN:

- Mezcla el jugo de limón y de naranja, ajo, cebolla morada, sal y pimienta. Revuelve hasta que esté todo bien unido y agrega a la carne de falda.
- Tapa y lleva al refrigerador para que quede marinando durante 4 a 6 horas.
- Una vez que pase el tiempo, enciende la parrilla. Retira la carne de la marinada y cocina en la parrilla durante 7 a 20 minutos de cada lado (dependiendo de qué tan cocida te guste la carne). Retira de la parrilla y deja reposar la carne durante 5 minutos.
- Mientras, en una olla grande y a fuego medio, calienta suficiente Aceite Maravilla para freír las papas.
- Una vez que esté caliente, coloca, con cuidado, el contenido de la bolsa y fríe las papas hasta que tomen un color dorado.
- Retíralas y colócalas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- Sirve las papas al momento de emplatar la carne.





años de amor
en cada platillo



HOT DOG CON CHILI

🌟 Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 30 a 35 hora.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- Salchichas para hot dog
- 1/2 k de tocino, cortado en trozos pequeños
- 1 cebolla grande picada
- 1 k de carne molida
- 4 dientes de ajo picados
- 1 lata de salsa de tomate
- 1 taza de caldo de res
- 2 cucharadas miel de abeja
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- 1 cucharada de comino molido
- 1 cucharada de chile en polvo
- 1 cucharadita de cayena (opcional)
- Sal
- Bollos para los hot dogs
- Cebolla roja picada
- Queso cheddar rallado

ELABORACIÓN:

- Agrega Aceite Maravilla al sartén y, una vez caliente, fríe la cebolla a fuego medio, luego agrega el tocino y fríe a fuego alto, revuelve con frecuencia, hasta que empiece a dorarse.
- Incorpora la carne molida. Cocina a fuego alto, revuelve ocasionalmente, hasta que la carne esté dorada, unos minutos.
- Cuando la carne esté dorada a la mitad, agrega el ajo picado.
- Una vez que la carne esté bien dorada, agrega la salsa de tomate, la miel y el caldo de carne.
- Añade todas las especias excepto la cayena y remueve bien. Deja hervir a fuego lento y prueba. Añade sal o cayena si es necesario.
- Cocina el chili a fuego lento durante al menos 30 minutos antes de empezar a asar los hot dogs. Puedes cocinarlo varias horas si lo deseas, añadiendo un poco más de caldo de res si el chili se seca demasiado.
- Asa las salchichas con Aceite Maravilla a fuego medio. Luego asa los panecillos brevemente si lo deseas.
- Coloca la salchicha entre el pan y luego agrega el chili. Adorna con cebolla picada y queso rallado.



PAN DE ELOTE

⚙ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora 10 min.

INGREDIENTES:

- 10 mL de Aceite Maravilla
- - 90 g de mantequilla derretida
- - 1 lata de leche condensada
- - 400 g de elote amarillo
- - 5 huevos
- - 1 sobre de polvo para hornear (10 g)
- - 120 g de harina

ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C.
- Coloca en la licuadora todos los ingredientes y licúa muy bien hasta que quede una mezcla homogénea.
- Toma un molde para panqué y engrásalo muy bien con Aceite Maravilla o coloca papel encerado.
- Coloca la mezcla en el molde y hornea por 50 minutos o hasta que, al momento de insertar un palillo, salga sin grumos de la masa.
- Una vez que esté bien horneado el panqué, retíralo y deja enfriar por unos minutos.
- Desmolda el panqué y disfruta de este maravilloso postre.





años de amor
en cada platillo



VOLCÁN DE CHOCOLATE

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora 15 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 4 huevos
- 80 g de azúcar estándar
- 60 g de mantequilla
- 80 g de harina de trigo
- Cacao en polvo (amargo)
- 120 g de chocolate semiamargo (o de leche)
- Frambuesas y/o fresas (al gusto)

ELABORACIÓN:

- En un bowl especial y resistente al calor, coloca el chocolate, la mantequilla y un chorrito de Aceite Maravilla.
- En una olla, coloca agua y dejar que hierva. Apaga la flama, una vez que el agua esté hirviendo, coloca el bowl con el chocolate.
- Espera a que se derritan los ingredientes y revuelve hasta que no queden grumos. Reserva.
- En otro bowl, coloca los huevos y bate bien.
- Agrega al mismo bowl, poco a poco, la harina y bate bien.
- Una vez que quede esa mezcla, ve incorporando poco a poco el chocolate derretido y bate bien.
- Mientras, engrasa los moldes con Aceite Maravilla. Luego espolvoréalos con el cacao en polvo.
- Toma la mezcla de chocolate y rellena los moldes hasta $\frac{3}{4}$ de la capacidad.
- Coloca los moldes en el congelador por 1 hora.
- Precalienta el horno a 180° C, una vez que pase el tiempo que se menciona anteriormente. Retira los moldes del congelador.
- Coloca los moldes en el horno y hornea por 10 min.
- Si se hace un hueco en el volcán, es normal. Toma en cuenta que es una cocción rápida.
- Una vez que pase el tiempo, retira los moldes y deja enfriar.
- Desmolda con cuidado y con ayuda de un cuchillo, coloca el volcán en el plato.
- Adorna con los frutos rojos (frambuesas y/o fresas) y una bola de tu helado favorito y disfruta.





años de amor
en cada platillo



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

 **aceitemaravilla**

 **Aceite Maravilla**

 **Aceite Maravilla**