

Navidad



Hecha de



Maravilla[®]

Aceite comestible puro de canola

**RECETARIO
NAVIDAD**



ÍNDICE

BACALAO A LA VIZCAÍNA	03
ROMERITOS	04
PAVO NAVIDEÑO RELLENO	05
ENSALADA DE MANZANA Y QUESO DE CABRA	06
PURÉ DE CAMOTE DULCE	07
PAY DE MANZANA Y CANELA	08
BUÑUELOS	10



BACALAO A LA VIZCAÍNA

☆ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 1 día y 90 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 3 L de agua
- 5 dientes de ajo bien picados
- ¼ de taza de cebolla bien picada
- ¾ de taza de jitomate deshidratado finamente picado
- 2 piezas de pimiento morrón finamente picado
- 1 1/2 tazas de papa cambray cortadas a la mitad y cocidas
- 2 tazas de salsa de jitomate
- 1 taza de aceituna verde
- ¾ de taza de alcaparras
- ¾ de taza de almendras tostadas
- 6 piezas de chile güero
- Perejil finamente picado
- Sal
- Pimienta
- Chiles güeros

ELABORACIÓN:

- Remoja el bacalao desmigado en una olla con agua fría, deja reposar 1 día hasta que se desale. Escurre y reserva.
- En una cacerola, calienta el Aceite Maravilla, agrega el ajo, la cebolla y cocina hasta que cambié ligeramente de color, agrega el jitomate deshidratado, los pimientos y las papas, cocina unos minutos.
- Agrega el bacalao, añade la salsa, la aceituna, las alcaparras, las almendras, los chiles güeros, el perejil, sazona con sal y pimienta y cocina hasta integrar los sabores.
- Sirve caliente y acompaña con pan y chiles güeros.





ROMERITOS

☆ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

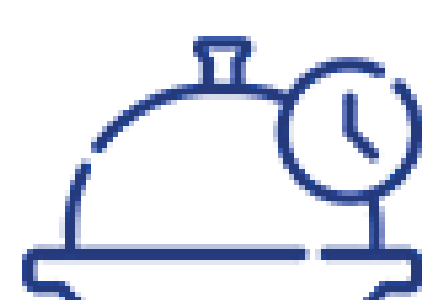
INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 3 tazas de mole oscuro
- 5 tazas de caldo de pollo recién hecho
- Sal al gusto

- 5 papas cocidas y partidas en cubos pequeños
- 2 kg de romeritos bien limpios
- 7 nopales de buen tamaño
- 300 gr de polvo de camarón seco
- 5 huevos

ELABORACIÓN:



- En una olla grande, hierva agua con una pizca de sal y una vez que hierva, cocina primero los romeritos por algunos minutos, sácalos, reserva y en la misma agua hirviendo, cocina los nopales (partidos en tiras o cubitos) por unos minutos. Sácalos y reserva.
- En un bowl agrega las claras de los huevos, bate hasta que se haga el punto turrón y luego agrega, sin parar de batir, las yemas de los huevos, agrega el polvo de camarón seco y mezcla.
- Ahora, en un sartén a fuego medio, coloca una a dos tazas de Aceite Maravilla y con ayuda de un cucharón, forma con la mezcla del bowl, las tortitas para hacer las tortitas de camarón.
- Cocina bien la “masa” hasta que quede dorada por ambos lados. Retira y absorbe el exceso de aceite con ayuda de servitoallas.
- En otro bowl coloca el mole y agrega, poco a poco, las tazas de caldo de pollo. Revuelve bien hasta que quede la “pasta”.
- En una cacerola agrega Aceite Maravilla y sofríe el mole recién hecho, ahora vierte el resto del caldo de pollo a la cacerola y revuelve bien hasta que no haya grumos, añade los romeritos, el nopal y los cubos de papa cocida. Mezcla muy bien, añade sal al gusto y deja cocinar por 25 a 30 minutos.
- Sirve las tortitas en un plato y báñalas con los romeritos.
- ¡Disfruta!





PAVO NAVIDEÑO RELLENO

★ Nivel de Dificultad ★★★★★

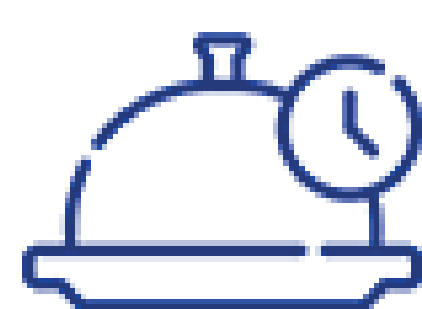
🕒 Tiempo de Preparación: 90 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 1 pavo grande (4 kilos aproximadamente)
- Sal y pimienta al gusto
- 150 mL de vino blanco
- 1 vaso de leche (light, entera o deslactosada)
- 150 g de pasas
- 150 g de cebolla
- ½ K de carne de cerdo picado
- 100 mL de jerez

ELABORACIÓN:



- Deshuesa el pavo por el espinazo.
- Deja macerando las pasas en el jerez por una hora.
- En un sartén a fuego medio colocar un chorro de Aceite Maravilla y agrega la cebolla picada.
- Mueve hasta que tome un color amarillo. Una vez que esté la cebolla, coloca el cerdo y agrega sal y pimienta al gusto.
- Una vez que quede bien cocido, coloca las pasas y deja calentar por unos minutos. Una vez que quede, deja enfriar, luego rellena el pavo y con un cordel, amarra las patitas traseras del pavo para que no pierda forma al momento de hornearse.
- Precalienta el horno a 180°C. Una vez caliente, coloca el pavo y cada 15 o 20 minutos, deberás bañar el pavo con su jugo para que no se reseque.
- Pasadas las 2 horas, con cuidado, retira el caldo del pavo y en una olla, colócalo con el vino blanco y la leche. Deja que hierva.
- Una vez que quede, baña el pavo con la salsa.
- ¡Listo! El delicioso pavo navideño está listo para disfrutar una noche Maravillosa en familia.





ENSALADA DE MANZANA Y QUESO DE CABRA

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 25 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- Vinagre balsámico
- Miel de abeja
- 1 ración de lechuga
- Queso de cabra al gusto
- Nueces picadas
- 1 manzana verde en cubos
- Arándano

ELABORACIÓN:

- Lava muy bien la lechuga y córtala.
- Agrégala en un bowl.
- En una taza medidora o plato hondo, coloca $\frac{1}{2}$ taza de Aceite Maravilla, $\frac{1}{4}$ de vinagre y una cucharada de miel de abeja. Mezcla muy bien.
- Agrega a la lechuga el queso de cabra desmoronado, la manzana, nueces y arándanos.
- Incorpora la vinagreta y mezcla bien.
- ¡Listo! Es momento de disfrutar una deliciosa ensalada de acompañamiento.





PURÉ DE CAMOTE DULCE

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

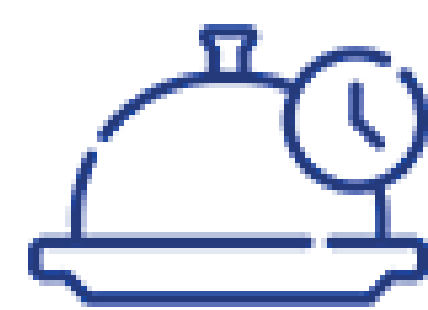
🕒 Tiempo de Preparación: 40 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 3 camotes de buen tamaño cortados en cuartos
- Malvaviscos
- 1 lata de piña en almíbar
- ½ barra de mantequilla
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de azúcar morena
- Sal al gusto

ELABORACIÓN:



- Hierve los camotes en agua caliente hasta que estén suaves, después toma los camotes y machácalos con cuidado hasta formar un puré.
- Coloca la mantequilla, un chorrito de Aceite Maravilla y el azúcar en una olla, cocina hasta que el azúcar se haya diluido en la mantequilla y Aceite Maravilla.
- Vierte la mezcla de mantequilla y Aceite Maravilla derretida al puré de camote.
- Agrega la nuez moscada, la canela y la sal; mezcla hasta obtener una consistencia densa y cremosa. Después agrega la piña bien picada y algunos malvaviscos.
- ¡Listo! Es momento de disfrutar un delicioso puré de camote.





PAY DE MANZANA Y CANELA

★ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla

RELLENO DEL PAY:

- 6 manzanas rojas (o verdes si deseas que tenga un toque menos dulce)
- ¼ cucharadita de clavo molido
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 6 ½ cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de canela molida
- 2 cucharadas de maizena

- Agua

- 1 huevo (revuelto para barnizar)

PARA LA MASA DEL PAY:

- 300 gr de harina de trigo
- 160 gr de mantequilla sin sal (fría)
- 2 ½ cucharadas de azúcar glass
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de leche

ELABORACIÓN:



RELLENO DEL PAY:

- Lava muy bien las manzanas y quítales la cáscara. Corta en pedazos pequeños y resérvalo.
- En una olla, coloca 2 tazas de agua y caliente. Agrega la maizena y poco a poco las especias.
- Mezcla muy bien con ayuda de un globo de metal.
- La mezcla debe de quedar un poco espesa y sin grumos.
- Añade las manzanas y mezcla bien. Deja cocinar por unos minutos.
- La mezcla quedará como una especie de jalea. Retira del fuego y reserva.

PARA LA MASA DEL PAY:

- En un bowl, coloca la harina y azúcar glas. Revuelve bien.
- Añade la mantequilla y mezcla bien (debe de quedar como una especie de arena).
- Ahora añade las yemas de huevo y la leche. Mezcla muy bien hasta formar una bola compacta.
- Divide la masa en dos (una parte con más). Colócala en dos platos hondos separados, cúbrelos con plástico film y refrigera por 30 min a 2 horas.



ELABORACIÓN:

¡HORA DE PREPARAR EL PAY!

- Precalienta el horno a 180°C.
- Retira la masa del refri y, la bola con más masa, colócala sobre una superficie enharinada.
- Con ayuda de un rodillo estírala.
- Toma la base del pay, engrásalo con Aceite Maravilla y extiende la masa para hacer la base del pay.
- Corta la masa de las orillas (masa sobrante).
- Con ayuda de un tenedor, pica la masa para evitar burbujas.
- Ahora vierte el relleno (las manzanas) y distribúyelo bien.
- Toma la otra bola de masa y estírala con ayuda del rodillo. La forma ideal sería la forma de un disco.
- Corta la masa para la parte de arriba en tiritas o la forma que desees. (Reserva un poco de masa para sellar las orillas una vez que quede la forma).
- Colócala entrelazada o con una forma especial y personalizada sobre el relleno.
- Una vez que quede, toma un poco de la masa sobrante y sella la orilla del pay.
- Barniza la masa con ayuda del huevo revuelto y espolvorea un poco de azúcar.
- Coloca el pay dentro del horno y déjalo por 40 a 50 minutos. Ve revisándolo y una vez que quede la costra dorada. Retira.
- Retira el pay y apaga el horno. Déjalo enfriar por unos 25-30 minutos.
- ¡Es hora de disfrutar un delicioso pay navideño con tu familia!





BUÑUELOS

★ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 30 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 200 gramos de harina
- 1 taza de leche
- 2 huevos
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 30 gramos de canela en polvo
- 2 tazas de azúcar

JARABE DE PILONCILLO:

- 1 piloncillo (cono)
- 1 raja de canela
- 1 L de agua
- 8 a 9 guayabas partidas a la mitad

ELABORACIÓN:



BUÑUELOS:

- Licua la harina, la leche, huevos, una cucharada de azúcar, el polvo para hornear y la ralladura de naranja.
- Refrigerar la masa de los buñuelos durante 25 minutos.
- Calienta una buena cantidad de Aceite Maravilla y sumerge un molde para buñuelos cubierto con la mezcla previamente preparada. Cuando estén dorados y crujientes retira del aceite.
- Espolvorea los buñuelos crujientes con la canela y el azúcar.

JARABE DE PILONCILLO:

- Integra las guayabas cortadas por mitad en el agua caliente.
- Incorpora el piloncillo y la canela.
- Dejar hervir hasta obtener un jarabe espeso.
- Agrega el jarabe a los buñuelos al gusto.
- ¡Es momento de disfrutar unos deliciosos buñuelos!



**¡GRACIAS POR DEJARNOS FORMAR
PARTE DE TUS PLATILLOS!**

Navidad



Hecha de



Maravilla®

Aceite comestible puro de canola



Aceite Maravilla



aceitemaravilla



Aceite Maravilla