

Navidad



Hecha de



Maravilla®

Aceite comestible puro de canola

**RECETARIO NAVIDAD
2023**



Instagram icon [aceitemaravilla](#)

Facebook icon [Aceite Maravilla](#)

YouTube icon [Aceite Maravilla](#)

ÍNDICE

ROMERITOS	03
BACALAO A LA VIZCAÍNA	04
PIERNA ADOBADA	05
PAVO NAVIDEÑO RELLENO	06
CHURROS	07
BUÑUELOS	08



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!





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 cambie 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.





PIERNA ADOBADA

☆ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 3 hrs 20 min (aprox).

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- 1.5 kg de pierna de cerdo
- 6 chiles ancho sin semillas
- 6 chiles guajillo sin semillas
- 2 chiles chipotles secos sin semillas
- 1 raja de canela
- 8 granos de pimienta negra
- 1 cucharadita de semillas de comino
- 2 cucharaditas de orégano
- 2 hojas de laurel
- 4 dientes de ajo
- ¼ de taza de vinagre de manzana
- Sal al gusto

ELABORACIÓN:



- Lo primero que se debe de hacer, es el adobo. Para eso lo primero es: remojar los chiles en agua hirviendo. Déjalos remojando por unos minutos para que se suavicen.
- Una vez que queden, retíralos y reserva el agua.
- Ahora licua con la canela, la pimienta, el comino, orégano, las hojas de laurel, los ajos, el vinagre, sal y 1/4 de taza del líquido de remojo para hacer el adobo. Cuela bien y reserva.
- Pon la carne en un refractario, pícala por diferentes partes y báñala con el adobo; cúbreala con papel aluminio y deja reposar 2 horas en el refrigerador; saca la pierna y espera a que tome temperatura ambiente.
- Precalienta el horno a 180°C y luego coloca la charola con la pierna envuelta. Hornea por 45 minutos o hasta que la carne esté bien cocida (durante el proceso, baña la pierna con el jugo que suelte cada 10 minutos para que se bañe bien con el adobo).
- Una vez que quede bien cocida la pierna, retira del horno. Quita el aluminio y corta las porciones.
- ¡Es momento de disfrutar una maravillosa pierna adobada!





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.





CHURROS

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- Canela en polvo
- Azúcar blanca
- 3 huevos
- 3 tazas de harina blanca
- Una pizca de sal
- 1 ½ taza de agua

ELABORACIÓN:



- En una olla agrega agua (como 1 taza) y luego agrega la sal.
- Una vez que hierva, agrega la harina y azúcar (1/4 de taza aprox.) a la olla y mezcla hasta que no queden grumos.
- Retira del fuego la olla y agrega los huevos (uno por uno) y mezcla muy bien.
- Coloca la masa en una manga (recomendación: con duya de metal).
- En una olla pon a hervir Aceite Maravilla.
- Una vez que esté caliente el aceite, con cuidado, deja caer la masa y forma de churros y cuece hasta que la masa esté dorada.
- Retira los churros y deja que se enfríen.
- En un plato extendido mezcla azúcar y canela. Espolvorea los churros.
- Emplata los churros. ¡Agrega jarabe de chocolate, fresa o caramelo, frutos rojos o lechera y disfruta





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