

*Navidad*



*Hecha de*



**Maravilla**®

Aceite comestible puro de canola

**RECETARIO POST  
NAVIDAD 2023**



📷 [aceitemaravilla](#)

🌐 [Aceite Maravilla](#)

📺 [Aceite Maravilla](#)

*Navidad*  
*Hecha de*  
**Maravilla**  
Aceite comestible puro de canola

# INTRODUCCIÓN

¡BIENVENIDOS AL RECETARIO POST NAVIDAD, DONDE LA MAGIA CULINARIA CONTINÚA INCLUSO DESPUÉS DE LAS FESTIVIDADES!

DESPUÉS DE LOS DÍAS FESTIVOS, ES EL MOMENTO PERFECTO PARA DISFRUTAR DE PLATILLOS RECONFORTANTES Y CREATIVOS QUE APROVECHAN LAS SOBRAS DE LA CELEBRACIÓN.

¡AQUÍ TIENES ALGUNAS DELICIOSAS IDEAS PARA SEGUIR DISFRUTANDO EN LA COCINA!





# ÍNDICE

TACOS DE PAVO EN SALSA DE ARÁNDANOS .....	04
ENSALADA FRESCA CON PECHUGA DE PAVO ASADO .....	05
PIZZA DE SOBRAS NAVIDEÑAS .....	06
SÁNDWICH GOURMET DE PAVO Y ARÁNDANOS .....	07
ARROZ CON PAVO Y VERDURAS .....	08
POSTRE DE PASTEL DESMENUZADO .....	09

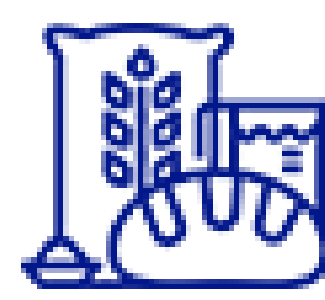


# TACOS DE PAVO EN SALSA DE ARÁNDANOS

☆ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 30 min.

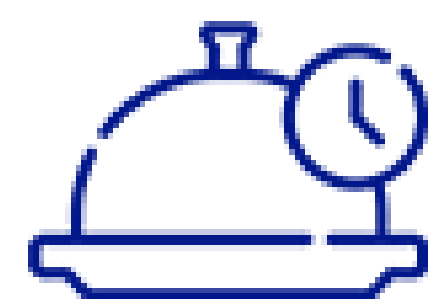
## INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- Pavo
- Salsa de arándanos

- Aceite Maravilla
- Pavo
- Salsa de arándanos

## ELABORACIÓN:



- Desmenuza el pavo sobrante y caliéntalo sobre un sartén con un poco de Aceite Maravilla.
- Prepara una salsa de arándanos con los restos de la salsa de arándanos.
- Rellena tortillas de maíz con el pavo caliente y salsa de arándanos.
- Acompaña con queso rallado y aguacate.





# ENSALADA FRESCA CON PECHUGA DE PAVO ASADO

★ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

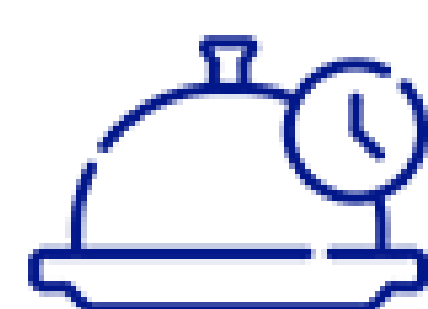
🕒 Tiempo de Preparación: 1 día y 90 min.

## INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- Pavo
- Espinaca
- Arándanos
- Nueces
- Vinagreta de miel y mostaza

## ELABORACIÓN:



- Corta la pechuga de pavo en tiras delgadas.
- En un sartén caliente, coloca un chorrito de Aceite Maravilla.
- Una vez caliente, coloca el pavo y calienta.
- Mezcla con hojas de espinaca fresca, arándanos y nueces.

Para el aderezo con vinagreta de miel y mostaza:

- Mezcla dos cucharadas de Aceite Maravilla, una cucharadita de mostaza Dijon, una cucharada de vinagre balsámico y mezcla bien.
- Sirve como una ensalada ligera y deliciosa.





# PIZZA DE SOBRAS NAVIDEÑAS

★ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 35 min.

## INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- Pavo partido en cubitos
- Jamón en cubitos
- Queso
- Masa de pizza ya preparada
- Salsa de arándano

## ELABORACIÓN:



- En un sartén, coloca un chorrito de Aceite Maravilla y calienta el pavo y jamón.
- Precalienta el horno a 18°C
- En una charola apta para horno, coloca la masa de pizza extendida, luego unta la salsa de arándanos.
- Sobre la masa, espolvorea queso y luego agrega el pavo y el jamón.
- Coloca la charola en el horno por 10 min y hornea hasta que la masa esté bien cocida y el queso bien derretido.
- ¡Es momento de disfrutar una deliciosa pizza de sobras navideñas!





# SÁNDWICH GOURMET DE PAVO Y ARÁNDANOS

🌟 Nivel de Dificultad ★★★★★

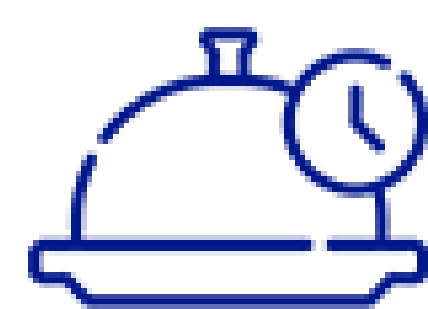
🕒 Tiempo de Preparación: 25 min.

## INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- Pavo partido
- Queso gouda
- Mayonesa y mostaza Dijon
- Pan de centeno o baguette
- Salsa de arándanos.

## ELABORACIÓN:



- En un sartén, coloca un chorrito de Aceite Maravilla. Una vez caliente, coloca el pavo y calienta bien.
- Retira el pavo y tuesta las rebanadas de pan en el mismo sartén (agrega Aceite Maravilla si es necesario).
- Una vez tostado el pan, retira, emplata y embarra en cada rebanada mayonesa y mostaza. Luego coloca una capa de pavo y queso.
- Sobre el mismo sartén, coloca el sándwich para que se derrita el queso.
- Una vez que quede listo, agrega salsa de arándano al gusto y... ¡a disfrutar!





# ARROZ CON PAVO Y VERDURAS

☆ Nivel de Dificultad ★★★★★

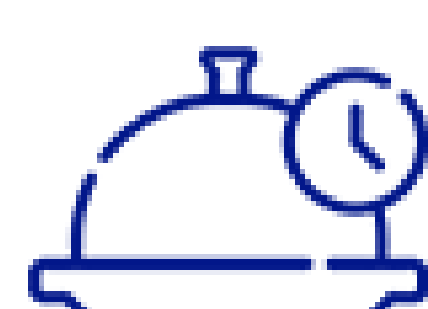
🕒 Tiempo de Preparación: 25 min.

## INGREDIENTES:



- Aceite Maravilla
- Pavo partido
- Las verduras que dofraron de la cena: zanahorias, chícharos, y otras).
- Arroz precocido
- Salsa de arándanos

## ELABORACIÓN:



- En un sartén, coloca un chorrito de aceite Maravilla. Una vez caliente, coloca el pavo, las verduras y calienta.
- Mientras, prepara el arroz precocido al gusto.
- Una vez que quede el pavo, las verduras y el arroz, mézclalos en un bowl grande y sirve.
- Acompaña con un poco de salsa de arándano y listo.







# POSTRE DE PASTEL DESMENUZADO

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 15 min.

## INGREDIENTES:

- Pastel/es que sobraron de la cena de Noche Vieja
- Crema batida
- Frutas frescas de tu preferencia partidas
- Jarabe de chocolate

## ELABORACIÓN:

- Desmenuza los restos de pasteles y mezcla con crema batida.
- Agrega frutas frescas o enlatadas.
- Sirve en copas para un postre rápido y elegante.



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

*Navidad*



*Hecha de*



**Maravilla**®

**Aceite comestible puro de canola**



**Aceite Maravilla**



**aceitemaravilla**



**Aceite Maravilla**