

México es tradición

Tradiciones de
Maravilla[®]
Aceite comestible puro de canola

Recetario

FIESTAS PATRIAS 2024



📷 [aceitemaravilla](#)



📺 [Aceite Maravilla](#)



📺 [Aceite Maravilla](#)

México es tradición



ÍNDICE

DESAYUNOS

Chilaquiles con salsa verde	03
Enfrijoladas	04

PLATOS FUERTES

Chile en nogada	05
Pozole rojo	06

POSTRES

Capirotada	07
Churros	08



CHILAQUILES CON SALSA VERDE

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 25 a 30 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 8 tortillas de maíz
- 4 huevos
- Cebolla en julianas
- Queso Cotija o fresco
- Crema
- 1 lata de tus frijoles favoritos
- Sal y pimienta al gusto

Para la salsa verde:

- 350 g de tomates verdes
- 2 chiles jalapeños
- 2 dientes de ajo medianos
- ½ cebolla blanca
- ½ manojo de cilantro fresco y previamente lavado
- Sal al gusto

ELABORACIÓN:

Para la salsa verde:

- En una olla grande, coloca agua a hervir. Mientras, toma los tomates y jalapeños, y lávalos. Luego córtalos por la mitad y añádelos a la olla, junto con el ajo y la cebolla.
- Deja que el agua llegue al punto de ebullición y deja que hierva por 5 minutos.
- Ahora, pasa los ingredientes, sin el agua, a una licuadora y agrega sólo con un poco de agua de la cocción, sal y licua bien. Una vez que quede, agrega el cilantro y licúa hasta que se haga una mezcla homogénea.
- Sirve la salsa a un bowl y reserva.

Para los chilaquiles:

- Toma las tortillas y recórtalas en forma de triángulo (como si fueran totopos).
- Mientras, en un sartén, a fuego medio, agrega Aceite Maravilla y, un vez caliente, sofríe las tortillas. Una vez que queden crujientes, retira y reserva.
- Ahora, en el mismo sartén coloca otro chorrito de Aceite Maravilla coloca uno o dos huevos y hazlos estrellados o revueltos (sazona con sal y pimienta al gusto). Retira y reserva.
- Mientras, en un sartén, coloca un chorrito de Maravilla y sofríe los frijoles. Reserva.

Para emplatar:

- Coloca la salsa en una olla y caliéntala. Ahora, en un plato coloca totopos, luego la salsa calentita, los huevos estrellados y decora con crema, cebolla y queso al gusto.
- ¡Acompaña los chilaquiles con frijoles y disfruta!





ENFRIJOLADAS

⚙ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 25 a 30 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1 lata de frijoles negros o bayos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 tira de chorizo de puerco rojo
- 8 tortillas de maíz
- Crema fresca
- Queso fresco
- ¼ de cebolla blanca en julianas

ELABORACIÓN:

- Precalienta el sartén mediano a fuego medio y coloca Aceite Maravilla para pasar las tortillas.
- Pasa las tortillas por el aceite y colócalas sobre un plato con servitoalla para quitar el exceso de aceite. Reserva.
- En el mismo sartén donde sofreíste las tortillas, coloca otro chorrito de aceite y, una vez caliente, coloca el chorizo desmenuzado y cuece bien (hasta que quede doradito). Retira y reserva.
- En otro sartén, agrega un chorrito de aceite y vacía la lata de frijoles. Calienta bien y reserva.
- Ahora, toma una tortilla y báñala con los frijoles, colócala doblada sobre el plato y repite el proceso con las demás tortillas.
- Espolvorea chorizo crujiente, agrega crema, queso y cebolla al gusto y disfruta de unas maravillosas enfrijoladas.





CHILE EN NOGADA

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 2 horas.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- Leche
- Nuez moscada, al gusto
- 350 ml de vino blanco
- 40 gr de azúcar estándar
- 200 gr de queso crema
- 4 chiles poblanos
- 1 granada roja jugosa
- Perejil picado finamente
- Cebolla picada finamente
- De 50 a 100 gr de almendras peladas
- Canela en polvo
- 1 diente de ajo
- 300 g de carne molida de res
- 40 g de pasas
- 100 g de pera pelada y picada
- 100 g de manzana amarilla cortada y pelada
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

- En el fuego directo pon los chiles hasta quemar la piel, pero con cuidado para que no se quemem los chiles.
- Mete los chiles en una bolsa para que el vapor ayude a quitar la piel de manera más fácil. Desvénalos.
- Para la carne: agrega en un sartén agrega un chorro de Aceite Maravilla, agrega la cebolla y el ajo hasta que queden amarillos.
- Agrega la carne y cocina por unos minutos. Agrega las almendras y pasas. Dejar coser por unos minutos.
- Después agrega a la carne la fruta, sazona y reserva.
- Para la nogada: pon en otro sartén hondo el vino y nueces a fuego medio hasta que se reduzca.
- Agrega la nuez moscada y deja enfriar.
- En tu licuadora, agrega el queso crema, azúcar y el vino.
- Condimenta a tu gusto.
- Una vez que esté la salsa, rellena los chiles con la carne, agrega la salsa y decora con el perejil y la granada.





POZOLE ROJO

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 3 horas.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1 kg de maíz precocido
- 2 kg de huesos de puerco
- 3 kg de carne de cerdo o res o pollo
- 1 cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 150 g de chile guajillo
- Rábano al gusto
- Lechuga romana partida al gusto
- Comino al gusto
- Orégano seco al gusto
- Limón al gusto
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

- En una olla grande, coloca agua a hervir.
- Lava muy bien el maíz y colócalo en la olla con el agua caliente junto con 1/2 cebolla.
- Antes de que hierva el agua, coloca los huesos y la carne de cerdo. Y deja cocinar por 2 horas.
- Al momento que hierva el caldo, sacará espuma. Es importante ir quitándola con ayuda de un cucharón.
- Cuando pasen las 2 horas, revisa que la carne esté bien cocida, si es el caso, retírala y deja hervir el caldo con los huesos por 4 horas.
- Desmenuza la carne que se sacó de la olla y reserva,
- En una cacerola, coloca los chiles desvenados y sin semillas y cúbrelos con agua y agrega 1/2 cebolla blanca y los 3 dientes de ajo.
- Una vez que hierva el agua de los chiles, retíralo junto con 2 ajos y licua muy bien con un poco del agua de la cacerola. (Debe de quedar un adobo espeso).
- De la olla grande, retira los huesos de cerdo y la cebolla. Agrega el adobo con ayuda de un colador.
- Agrega la carne deshebrada al pozole y sazona con comino, sal y pimienta. Deja hervir por 15 minutos.
- ¡Listo! Es momento de emplatar el pozole rojo.
¡Agrega lechuga, orégano y limón al gusto y disfruta!

NOTA: acompaña con más cebolla picada e incluso con una tostada con crema fresca.





CAPIROTADA

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 30 a 40 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- ½ taza de cacahuates partidos
- 1 ½ taza de piloncillo
- 6 bolillos rebanados (de dos días)
- ¾ de queso Cotija
- ½ taza de pasas
- 1 vara de canela
- 1 clavo de olor
- 1 ½ taza de agua

ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C.
- En una olla, coloca el agua, piloncillo y clavo de olor. Espera a que se derrita bien el piloncillo y se reduzca hasta formar el jarabe.
- En un platito hondo, coloca Aceite Maravilla y, con ayuda de una brocha de cocina, barniza las rebanadas de pan previamente colocadas en una charola para horno con papel cera.
- Inserta la charola al horno por 5 minutos, hasta que el pan esté dorado y voltéalo con ayuda de unas pinzas y dejar por otros 5 minutos y quede igual de dorado.
- Una vez que quede el pan, retíralo del horno. No apagues el horno.
- Es hora de ensamblar la capirotada: en un molde para hornear coloca una capa de rebanadas de pan tostado y, con ayuda de una cuchara para servir sopa, baña las rebanadas con el jarabe.
- Ve espolvoreando queso, colocando pasas y cacahuates.
- Repite los dos pasos anteriores hasta que el molde de capirotada esté listo.
- Cubre el molde con papel aluminio y hornea por 40 min, aproximadamente.
- Una vez que el pan de la capirotada quede en su punto (al gusto de cada quien: aguado o dorado), retira del horno (apaga el horno) y es momento de dejarla enfriar y servir.





CHURROS

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 25 a 30 min.

INGREDIENTES:

- ½ cucharada de esencia de vainilla
- 300 g de harina
- 1 huevo
- Canela en polvo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 120 g de azúcar estándar
- 1 pizca de sal

ELABORACIÓN:

- En una olla agrega el agua. La vainilla, sal, el azúcar y un chorrito de Aceite Maravilla. Deja que hierva y reserva.
- Toma la harina tamizada y agrégala al agua hirviendo y mezcla muy bien con ayuda de un cucharón de madera. Una vez que esté bien mezclado, cocina la masa por tres minutos.
- Retira la masa y colócala en una batidora o un bowl grande para moverla y que ésta se enfríe.
- Agrega a la masa el huevo y el polvo para hornear. Revuelve bien hasta que la masa quede un poco ligera pero homogénea.
- Ahora, en una olla coloca 1 L de aceite y deja que se caliente.
- Coloca la mezcla de la masa a una manga pastelera con una duya de estrella grande y exprime un poco de la masa sobre el aceite caliente (corta con ayuda de tijeras) y deja que se cocine por tres minutos.
- Retira con cuidado los churros y colócalos sobre un plato con servitoalla para eliminar el exceso de aceite.
- En un plato grande, mezcla el azúcar y la canela y empaniza los churros.
- Emplata y disfruta de unos maravillosos churros caseros.



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

México es tradición



 **aceitemaravilla**

 **Aceite Maravilla**

 **Aceite Maravilla**