



años de amor
en cada platillo

Tradición de
Maravilla®

A yellow character with a crown and a banner that says "80 ANIVERSARIO".

Recetario
VERANO 2025



📷 [aceitemaravilla](#)



🍷 [Aceite Maravilla](#)



📺 [Aceite Maravilla](#)



años de amor
en cada platillo



ÍNDICE

PLATILLOS

Ensalada con vinagreta de mostaza	03
Verduras al grill	04
Camarones al mojo de ajo	05
Tacos de pescado empanizado	06
Hamburguesa con piña asada	07
Brochetas de carne y pollo con verduras	08
Galletas rellenas de helado	09
Muffins de mora azul con lima	10



años de amor
en cada platillo



ENSALADA CON VINAGRETA DE MOSTAZA

☼ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 15 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- ½ lechuga romana
- Cebolla morada
- Jitomates cherry
- Cubitos que queso manchego o panela
- 3 huevos duros
- Mostaza amarilla o francesa
- Sal y pimienta al gusto
- Vinagre balsámico

ELABORACIÓN:

- Corta la lechuga y desinféctala. Una vez que quede, déjala escurriendo para quitarle el exceso de agua.
- Corta la cebolla en juliana y los jitomates cherry a la mitad.
- Una vez que quede la lechuga escurrida, colócala sobre un bowl hondo de vidrio o madera. Incorpora la cebolla, queso y jitomate.
- Ahora, en un plato hondo, coloca ¼ de taza de Aceite Maravilla, bastante mostaza y un chorrito de vinagre balsámico. Agrega una pizca de sal y pimienta (sazonar al gusto). Mezcla muy bien y luego incorpora a la ensalada.
- Toma los utensilios para servir ensalada y mezcla bien.
- Es momento de disfrutar de una deliciosa y fresca ensalada con vinagreta de mostaza.





años de amor
en cada platillo



VERDURAS AL GRILL

⚙ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 30 a 35 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- Pimientos en tiras
- Berenjena en láminas
- Jitomates cherry a la mitad
- Calabacitas en láminas
- Champiñones cuarteados
- Cebolla morada cortada en juliana
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

- Toma las verduras y agrega sal y pimienta al gusto.
- Una vez que quede la parrilla o el sartén, agrega Aceite Maravilla y, una vez caliente, coloca las verduras.
- Una vez que estén bien cocidas, retira del grill o el sartén y será momento de disfrutar unas deliciosas verduras con un toque único.





años de amor
en cada platillo



CAMARONES AL MOJO DE AJO

☼ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 35 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1 kg de camarones previamente lavados y limpios
- 5 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla blanca picada finamente
- 10 dientes de ajo finamente picados
- 2 cucharadas de perejil bien picado
- El jugo de 3 limones amarillos
- ½ cucharada de paprika
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

- En un bowl grande coloca los camarones y marina con sal, pimienta y paprika. (Revuelve bien para que se integren los sabores).
- En un sartén, a fuego bajo, coloca dos cucharadas de Aceite Maravilla y luego la mantequilla. Una vez que se derrita la mantequilla, sofríe el ajo y la cebolla.
- Agrega los camarones y concina por 5 a 8 minutos o hasta que éstos estén bien cocidos.
- Luego añade el jugo de limón y el perejil.
- Revuelve una última vez y emplata.





años de amor
en cada platillo



TACOS DE PESCADO EMPANIZADO

⚙️ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 25 a 30 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 600 g de filete de róbalo
- 2 huevos
- 1 ½ taza de pan molido
- Ajo en polvo
- Sal y pimienta
- Tortillas de maíz o harina
- Mayonesa
- Limón

ELABORACIÓN:

- En un sartén a fuego medio, agrega un chorrito de Aceite Maravilla.
- En un plato hondo, agrega los huevos, sal y pimienta y un poco de ajo en polvo; bate muy bien.
- En un plato extendido, coloca una cama de pan molido.
- Toma un filete del pescado, córtalo en tiras y húndelo en la mezcla de huevo, luego colócalo en la cama de pan empanizado (empanizarlo bien por ambos lados).
- Revisa que el aceite esté listo para freír y coloca el pescado empanizado.
Cuece hasta que quede doradito.
- Haz lo mismo con lo que resta de los filetes.
- En un comal calienta tortillas de maíz.
- Sirve los filetes empanizados en tiras y sirve sobre la tortilla de maíz o harina.
- Agrega limón, mayonesa y disfruta.





años de amor
en cada platillo



HAMBURGUESA CON PIÑA ASADA

⚙ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 25 a 45 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1 kg de carne molida de res
- 2 huevos
- 2 cucharadas de pan molido
- Salsa inglesa al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Jitomates cortados en rodajas
- Hojas de lechuga previamente desinfectadas
- Rebanas circulares de piña (sin el corazón)
- 1 cebolla blanca en rodajas
- Bollos de pan de hamburguesa

Opcional: rebanadas de queso amarillo o blanco

ELABORACIÓN:

- Para preparar la carne: en un bowl coloca la carne molida, agrega los huevos, sal y pimienta al gusto, salsa inglesa, el pan molido y, con las manos húmedas, revuelve muy bien.
- Una vez que la carne esté sazonada a tu gusto, humedece de nuevo tus manos en agua y forma las hamburguesas.
- Mientras, en un sartén o parrilla, coloca un chorrito de Aceite Maravilla y, una vez caliente, cuece los aros de piña por ambos lados. Reserva.
- Ahora en un sartén, agrega un chorrito de Aceite Maravilla, coloca las hamburguesas y cuece por unos minutos de cada lado. Puedes agregar el queso de tu preferencia para que se derrita antes de retirar la carne del sartén. Reserva.
- Mientras la carne se cuece, puedes colocar los bollos en un hornito para que el pan esté tostado y calentito.
- Para armar las hamburguesas: En un plato coloca la parte inferior del bollo, luego una hoja de lechuga, la carne, unos aros de piña, el jitomate y cebolla.
- Recuerda que puedes agregar mayonesa, salsa cátsup y mostaza. Incluso, puedes acompañar la hamburguesa con papas fritas.



BROCHETAS DE CARNE Y POLLO CON VERDURAS

🌟 Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 35 a 40 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 3 pimientos (verde y/o rojo)
- ½ cebolla
- 2 pechugas de pollo grandes y sin hueso
- 2 filetes de res de corte grueso
- Sal y pimienta al gusto
- Palillos de madera grandes

NOTA: Puedes agregar más verduras si gustas, como: jitomate, berenjena, calabaza, etc.

ELABORACIÓN:

- Toma las pechugas de pollo y la carne y córtalas en cubitos.
- Ahora parte los pimientos y la cebolla en cubos.
- En un bowl agrega los ingredientes partidos y agrega sal y pimienta al gusto y un chorrito de Aceite Maravilla.
- Precalienta el asador o el horno a 180°C o ten ya un sartén caliente.
- Toma los palillos y humedécelos con agua. Una vez que pasen 10 minutos, retíralos del agua y comienza a armar tu brocheta colocando: pollo, cebolla, carne, pimiento, y así sucesivamente.
- Si las prepararás en el horno, coloca las brochetas en una charola para el horno y espera un aproximado de 10 a 15 minutos para que se cuezan bien.
- Si las prepararás en un sartén, ve volteando las brochetas con ayuda de pinzas hasta que estén bien cocidas.
- Si se prepararán en un asador, ve volteando las brochetas con ayuda de unas pinzas.
- Una vez que queden las brochetas, emplata y disfruta.





años de amor
en cada platillo



GALLETAS RELLENAS DE HELADO

⚙ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 35 a 40 min.

INGREDIENTES:

- ceite Maravilla
- Tu helado favorito: vainilla, fresa, chocolate, cookies & cream...
- 1 taza de azúcar mascabada
- 1 pizca de sal
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 huevo
- 1 taza de harina
- 50 g de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Ingrediente extra: puedes agregar a la mezcla chispas de chocolate o nueces y almendras picadas.

ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C.
- En un bowl bate el huevo, azúcar y esencia de vainilla hasta que la consistencia sea espesa.
- Derrite la mantequilla y agrega un chorrito de Aceite Maravilla, y agrégala a la mezcla del azúcar. Bate bien.
- En otro bowl agrega la harina, sal y polvo para hornear. Revuelve muy bien.
- Ahora ve batiendo y agregando, poco a poco, la mezcla del azúcar. Si deseas incorporar chispas de chocolate, almendras y/o nueces picadas, es el momento.
- Bate muy bien hasta que se incorporen todos los ingredientes.
- Toma una charola para hornear y engrásala muy bien con Aceite Maravilla.
- Toma un poco de la mezcla de las galletas y forma las galletas, dejando un espacio de hasta 2 cm entre cada una de ellas.
- Inserta la charola al horno durante 10 a 15 min (hasta que las galletas estén bien horneadas).
- Retíralas del horno y deja enfriar.
- Una vez que estén frías, toma una galleta y coloca una cucharada de tu helado favorito y encima coloca otra galleta.
- Listo, las galletas rellenas de helado están listas para que se disfruten.





años de amor
en cada platillo



MUFFINS DE MORA AZUL CON LIMA

⚙️ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 30 a 35 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 2 huevos
- 1 cucharada de cáscara de limón amarillo
- Jugo de 2 limones amarillos
- ½ taza de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina
- 1 taza de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- 2 tazas de mora azul frescas o congeladas

ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C.
- En un bowl mezcla ½ taza de Aceite Maravilla, huevos, cáscara de limón amarillo, jugo de limón amarillo, leche y vainilla. Mezcla muy bien.
- Combina la harina, el azúcar, polvo para hornear y sal, mezcla bien y ve vertiendo los ingredientes secos a la mezcla de ingredientes húmedos poco a poco.
- Incorpora las moras a la masa de los muffins.
- Engrasa el molde de muffins con Aceite Maravilla y coloca la mezcla.
- Hornea por 20-25 min (hasta que un palillo salga limpio)
- Una vez que queden, retira del horno y deja enfriar.
- Desmolda los muffins y, listo, disfruta de este delicioso postre.





años de amor
en cada platillo



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

 **aceitemaravilla**

 **Aceite Maravilla**

 **Aceite Maravilla**