

RECETARIO
"EL SABOR DE LA VIDA"
RECETAS NAVIDEÑAS



**Cortesía de "Tostaditas Blancas"
y Meche Contreras**

***"GRACIAS A TODAS LAS PERSONAS QUE CON SUS
RECETAS PARTICIPARON EN LA ELABORACION DE ESTE
RECETARIO."***



"Gloria a Dios en las alturas, y en la tierra
paz, buena voluntad para con los hombres",
Lucas 2:1



TAMALES DULCES O SALADOS

1 KG. DE HARINA DE MAÍZ “BLANCAS”
1 CUCHARADA SOPERA DE POLVO DE HORNEAR (LEVADURA).
1 1/2 TAZAS DE MANTECA DE CERDO
(SE PUEDE SUSTITUIR POR MANTEQUILLA PARA LOS TAMALES
DULCES O TAMBIÉN MITAD Y MITAD).
1/2 TAZA DE CALDO DE POLLO (O INFUSIÓN DE CANELA PARA TAMALES
DE DULCE).
10 CÁSCARAS DE TOMATE.
2 CUCHARADAS SOPERAS DE ANÍS.
HOJAS DE MAÍZ LAVADAS.
SAL (O AZÚCAR AL GUSTO PARA TAMALES DULCES).
10 CÁSCARAS DE TOMATE.

EMPEZAREMOS HACIENDO UNA INFUSIÓN CON 2 TAZAS DE AGUA, LAS CÁSCARAS DE TOMATE Y EL ANÍS, DÉJELO COCER UNOS 3-4 MINUTOS, CUELE Y RESERVE EL AGUA.

EN UN BOL PONGA LA HARINA DE MAÍZ, LA SAL Y EL POLVO DE HORNEAR (LEVADURA). LA HARINA DEBE CERNIRSE ANTES, ÉSTO SIGNIFICA PASARLA POR UN COLADOR, TAMIZ, ETC. AL IGUAL QUE LA SAL Y EL POLVO DE HORNEAR. SI SE HACE DOS VECES ES MEJOR.

META LA MANTECA (O MANTEQUILLA) EN EL MICROONDAS HASTA DEJARLA SEMIDERRETIDA Y AÑÁDALA A LA MEZCLA ANTERIOR. COMIENCE A AMASAR AÑADIENDO POCO A POCO TANTO EL CALDO DE POLLO COMO EL AGUA RESERVADA DE LA COCCIÓN, HASTA OBTENER UNA TEXTURA UNIFORME. EL PUNTO JUSTO PARA SABER SI LA MASA ESTÁ LISTA, ES PONER UNA BOLITA DE MASA EN AGUA Y SI FLOTA SIN DESHACERSE, TENEMOS LISTA NUESTRA MASA.

UN SECRETO PARA QUE LOS TAMALES NOS QUEDEN MUY SABROSOS ES BATIR MUY BIEN LA MASA. ESTO HACE QUE EL AIRE SE INTRODUZCA EN ELLA Y LOS HACE POROSOS.

OTRO SECRETO ES QUE LA MASA NOS QUEDE LIGERAMENTE MÁS SALADA (O DULCE) DE LO NORMAL, YA QUE AL COCERSE LOS TAMALES TIENDEN A ABSORBER LA SAL (O EL AZÚCAR) Y PUEDEN QUEDAR SOSOS (O POCO DULCES). SI NOTAMOS QUE NUESTRA MASA NOS QUEDA LIGERAMENTE SECA, PODEMOS AGREGAR UN POCO MÁS DE CALDO. SI NOS QUEDA UN POCO AGUADA, PODEMOS AGREGAR UN POCO MÁS DE MASA O HARINA.

LAVE MUY BIEN LAS HOJAS DE MAÍZ CON LAS QUE HAREMOS LOS TAMALES. PÓNGALAS A REMOJAR DURANTE UNA HORA APROXIMADAMENTE Y ESCÚRRALAS BIEN.

TOME LAS HOJAS POR EL LADO CÓNCAVO Y COLOQUE UNA PORCIÓN DE MASA EN CADA UNA. AGREGUE MOLE VERDE, ROJO, PICADILLO O RAJAS CON QUESO, O EL

RELLENO DE SU PREFERENCIA, CUBRA CON MÁS MASA, DOBLE LA HOJA Y ENVUELVA.
SEGÚN LOS VAYA HACIENDO VAYA COLOCÁNDOLOS VERTICALMENTE EN UN BOTE TAMALERO, VAPORERA U OLLA PREPARADA. CUEZA AL VAPOR DURANTE UNA HORA (HASTA QUE SE DESPRENDA FÁCILMENTE LA MASA DE LA HOJA)



RECETAS PARA RELLENOS DE TAMALES

PARA EL RELLENO ROJO

- 125GRAMOS DE CHILES ANCHOS REMOJADOS EN AGUA MUY CALIENTE, DESVENADOS Y DESPEPITADOS
- 3DIENTES DE AJO
- 1CUCHARADA DE MANTECA DE CERDO
- 300GRAMOS DE CARNE MACIZA DE CERDO COCIDA CON UNA CEBOLLA, HIERBAS DE OLORES Y DESHEBRADA
- SAL AL GUSTO

LOS CHILES ANCHOS SE LICÚAN CON LOS AJOS Y EL AGUA DONDE SE REMOJARON. ESTA SALSA SE FRÍE EN LA MANTECA, SE AÑADE LA CARNE, SE SAZONAN CON SAL Y SE DEJA HERVIR UNOS MINUTOS HASTA QUE QUEDE ESPESA.

PARA EL RELLENO VERDE

- 750 GRAMOS DE TOMATES VERDES PELADOS
- 1/2DE TAZA DE CILANTRO PICADO
- 1CUCHARADA DE MANTECA DE CERDO
- 1CEBOLLA MEDIANA FINAMENTE PICADA
- 6 CHILES SERRANOS PICADOS MUY FINAMENTE
- 300GRAMOS DE CARNE MACIZA DE CERDO COCIDA CON UNA CEBOLLA.
- DOS DIENTES DE AJO Y HIERBAS DE OLORES HASTA QUE ESTÉ SUAVE Y DESHEBRADA
- SAL AL GUSTO

LOS TOMATES SE PONEN A COCER CON 1/2 TAZA DE AGUA Y SAL AL GUSTO HASTA QUE ESTÉN SUAVES, SE DEJAN ENFRIAR UN POCO Y SE LICÚAN CON EL CILANTRO. EN LA MANTECA SE ACITRONA LA CEBOLLA, SE LE AÑADE EL CHILE Y LUEGO LO LICUADO; SE LE AGREGA A LA CARNE Y SE DEJA SAZONAR.



PAVO DE NAVIDAD

- * PAVO: 1 DE 8 A 10 KG
- * SIDRA: 1 BOTELLA
- * CARNE DE CERDO: 1 KG, MOLIDA
- * PIÑONES: 100 G
- * PASAS: 100 G
- * MANZANAS: 4
- * MANTEQUILLA: 3 BARRAS
- * CEBOLLAS: 2
- * ACEITE DE OLIVA: 1/4 L
- * SAL: 1 CUCHARADA
- * PIMIENTA NEGRA: 1 CUCHARADA
- * AJOS: 3 DIENTES
- * JERINGA: 1 PARA INYECTAR EL PAVO

COMO SE PREPARA PAVO NAVIDEÑO:

SE INYECTA AL PAVO LA SIDRA (EN PECHUGA, PIERNAS Y MUSLOS). SE SOFRÍEN EL AJO Y LA CEBOLLA FINAMENTE PICADOS HASTA QUE ESTÉN BIEN DORADOS. AGREGAR LA CARNE Y CUANDO ESTÉ COCIDA AÑADIR LA FRUTA SECA Y LO QUE SOBRÓ DE LA SIDRA. SE RELLENA EL PAVO CON EL GUIISO Y LA MANZANA EN TROZOS. SE LE UNTA A TODO EL PAVO LA MANTEQUILLA, SAL Y PIMIENTA Y SE COLOCA EN LA PAVERA A REPOSAR DURANTE 3 Ó 4 HORAS. HORNEAR A 160°C HASTA QUE SE COCINE.



PAVO LAQUEADO NAVIDEÑO

Por Remberto J. Almaguer Leal

1 PAVO DE 8 KG.
750 GRAMOS DE CARNE DE RES
750 GRAMOS DE CARNE DE PUERCO
1 LATA DE 350 GRS. DE DURAZNO EN ALMÍBAR
50 GRAMOS DE PASAS
50 GRAMOS DE COCO
50 GRAMOS DE NUEZ
SAL AL GUSTO
PIMIENTA AL GUSTO
AZÚCAR AL GUSTO
1 BARRA DE MANTEQUILLA
2 ZANAHORIAS
1 CEBOLLA
3 BARRAS DE APIO
3 PAPAS
1 CUCHARADA DE ACEITE
1 AJO

NOTA: RINDE PARA 12 PORCIONES

RELLENO

- * DORAR LAS CARNES (PUERCO Y RES).
- * AGREGAR LAS PASAS, LA NUEZ, EL COCO Y EL DURAZNO CORTADO EN CUADROS.
- * SAZONAR CON SAL Y PIMIENTA Y EL ALMÍBAR DEL DURAZNO.
- * RESERVAR.

PAVO

- * PREPARAR EN UNA PAVERA CON UN POCO DE CEBOLLA, APIO, AJO, ZANAHORIA, SAL Y PIMIENTA.
- * PRECALENTAR EL HORNO A 180° C, TAPAR EL PAVO CON ALUMINIO Y HORNEARLO POR 2 ½ HORAS.
- * DESTAPARLO Y BARNIZARLO CON LA MANTEQUILLA Y DEJARLO HORNEAR POR 15 MINUTOS MÁS O HASTA QUE AGARRE COLOR.
- * SE SIRVE CON GUARNICIÓN DE PURÉ DE PAPA.

1. SE COLOCA EL PAVO EN UNA CHAROLA ESPECIAL Y SE LE APLICAN ESPECIES. SE COLOCAN VERDURAS EN EL RECIPIENTE Y SE HORNEA.
2. SE MEZCLAN LOS INGREDIENTES DEL RELLENO, SE DORAN Y SAZONAN.



LOMO DE CERDO EN SALSA DE CIRUELA

Por la abuela Nuñez

½ CEBOLLA
3 DIENTES DE AJO
1 ½ TAZA DE CIRUELAS PASAS DESHUESADAS Y REMOJADAS EN AGUA
10 CUCHARADAS DE SALSA TIPO INGLESA
1 RAMITA DE TOMILLO
¼ DE TAZA DE VINAGRE DE VINO
1 CUCHARADA DE SAL
1 TAZA DE JUGO DE UVA
1 ½ KG DE LOMO DE CERDO ENTERO

LICUE LA CEBOLLA, EL AJO, LAS CIRUELAS PASAS, LA SALSA INGLESA , EL TOMILLO, EL VINAGRE, LA SAL Y EL JUGO DE UVA. PONGA A MACERAR LA CARNE EN LO QUE LICUO DE PREFERENCIA DE UN DÍA PARA OTRO. EN UN MOLDE REFRACTARIO ENGRASADO COLOQUE LA CARNE Y LA SALSA DE CIRUELAS, TAPE CON PAPEL ALUMINIO Y HORNEE DURANTE UNA HORA. DESTAPE EL LOMO Y CONTINUÉ HORNEÁNDOLO DURANTE UNA HORA MÁS. BÁÑELO CONSTANTEMENTE CON LA SALSA.
SAQUE DEL HORNO, REBANE LA CARNE Y SIRVA CALIENTE

HORNO PRECALENTADO A 200OC.



LOMO DE CERDO ALMENDRADO CON SALSA DE MANGO

UN LOMO DE CERDO DE 6 KILOS (APROX.)

ALMENDRA

MARGARINA (PRIMAVERA)

1 LATA DE CHIPOTLES CHIQUITA

3 LATAS DE MANGO EN ALMÍBAR

1 BOTELLA VINAGRE DE MANZANA (1/2)

1 VASO (250) DE COCA COLA

10 PIMIENTAS

1 CABEZA DE AJO

1 CEBOLLA

1 ½ TAZA DE AZÚCAR

PREPARACIÓN

UN DÍA ANTES. SE MECHA EL LOMO, SE TRITURA LA ALMENDRA Y SE METE AL HOYO CON UN POQUITO DE MANTEQUILLA

SE LICUA EL VINAGRE CON LA CEBOLLA, AJO, PIMIENTA Y SAL. SE BAÑA LA PIERNA Y SE METE AL REFRIGERADOR (SE MARINA TODA LA NOCHE)

AL OTRO DÍA. SE LICUA EL MANGO CON EL ALMÍBAR DE UNA LATA, CHIPOTLE Y EL AZÚCAR. SE BAÑA EL LOMO Y SE METE AL HORNO 240°C. CUANDO EMPIECE A HERVIR SE LE AGREGA ½ VASO DE COCA COLA SOLO POR ENCIMA, CUANDO SE VEA DORADO SE VOLTEA SE AGREGA EL OTRO ½ VASO.

SI QUEDARÁ SIMPLE, SE SACA UN POCO DEL CALDO Y SE LE AGREGA SAL, SE REVUELVE Y SE VUELVE A BAÑAR.



PIERNA DE CERDO A LA CERVEZA

1 PIERNA DE CERDO DE 5O 6 KGS. SIN HUESO
3 CERVEZAS DE 355ML. C/U
1LITRO DE COCA COLA
1 1/2 CUCHARADAS DE CONSOMÉ DE POLLO EN POLVO
4DIENTES DE AJO
1/4 TAZA DE VINAGRE
5 CLAVOS DE OLOR
5 PIMIENTAS
1 TAZA DE AZÚCAR
1 PUÑADO DE HIERBAS DE OLOR
1CUCHARADA DE FÉCULA DE MAÍZ

¿CÓMO LA PREPARAMOS?

SE LICUAN LAS ESPECIAS, HIERBAS DE OLOR, AJO, VINAGRE Y CONSOMÉ, CON ESTO SE BAÑA LA PIERNA Y SE DEJA MARINAR (REPOSAR) UN DÍA ANTES. SE PONE EN UNA CHAROLA, SE BAÑA CON LA CERVEZA, LA COCA COLA, LA FÉCULA Y CON LO QUE SE MARINÓ. SE HORNEA DURANTE 4 HORAS TAPADA CON ALUMINIO, SE ESTÁ BAÑANDO CADA 30 MINUTOS; YA LISTA (COCIDA) SE DESTAPA, SE ESPOLVOREA EL AZÚCAR MOSCABADO Y SE DEJA DORAR. FRÍA SE REBANA Y SE SIRVE CALIENTE CON UNA PASTA.



PIERNA DE CERDO NAVIDEÑA

UNA PIERNA DE CERDO.

- * 3 LITROS DE JUGO DE NARANJAS DULCES
- * 1 KILO DE TOCINO
- * 1 KILO DE JAMÓN DE PIERNA
- * 1/2 KILO DE ALMENDRAS
- * 1/2 KILO DE PASAS
- * 1/2 KILO DE NUECES
- * 1 JERINGA PARA INYECTAR GANADO (OSEA DE LAS GRANDES)
- * 1 LATA DE MANTEQUILLA QUE SEA DE LAS MAS FINAS
- * 1 SAL CON AJO
- * 1 PIMIENTA MOLIDA FINA
- * 1 CHAROLA DE ALUMINIO
- * 1 PAPEL ALUMINIO

LA PIERNA SE COMPRA DESHUESADA Y SIN EL CUERO DE LA PARTE EXTERNA, DESPUÉS CON EL JUGO DE NARANJA SE CUELA Y SE DEJA SIN PULPA ALGUNA, AL JUGO DE NARANJA SE LE PONE PIMIENTA NEGRA MOLIDA Y TAMBIÉN SE LE PONE SAL DE AJO AL GUSTO, ESE JUGO FINO QUE QUEDA SE LE INYECTA A LA PIERNA POR TODOS LADOS VARIAS VECES PARA QUE EL JUGO SUAVICE LA CARNE POR DENTRO, SE INYECTA REPETIDAS VECES POR TODOS LADOS HASTA QUE SE VEA QUE EL JUGO SALE POR OTROS LADOS DE LA CARNE; DESPUÉS EN UN RECIPIENTE SE PONE LA PIERNA A MARINAR EN EL JUGO DE NARANJA CON LA SAL DE AJO Y LA PIMIENTA DURANTE TODA LA NOCHE EN EL REFRIGERADOR. AL OTRO DÍA SE SACA LA PIERNA Y DESPUÉS CON UN CUCHILLO SE LE HACEN VARIOS AGUJEROS POR TODOS LADOS PARA RELLENARLA CON LOS DEMÁS INGREDIENTES, SE LE PUEDEN HACER CORTADAS LARGAS A LA PIERNA SIEMPRE Y CUANDO CUIDAR DE NO TRASPASAR LA PIERNA DE LA SUPERFICIE AL FONDO DE LA MISMA POR QUE SI NO EL JUGO SE SALDRÁ POR LA PARTE DE ABAJO.

UNA VEZ QUE LOS HOYOS O LAS CORTADAS ESTÁN POR TODOS LADOS DE LA PIERNA, SE PROCEDE A RELLENARLA CON LOS DEMÁS INGREDIENTES; SE MEZCLA EN UN RECIPIENTE LAS PASAS, EL TOCINO CORTADO EN PEDAZOS AL GUSTO AL IGUAL QUE EL JAMÓN, LAS PASAS, LAS ALMENDRAS Y LAS NUECES; ENTONCES SE TOMA LA MEZCLA DE ESOS INGREDIENTES Y SE VAN INTRODUCIENDO POCO A POCO EN LAS REGIONES DONDE HICIMOS LAS CORTADAS CON EL CUCHILLO; SI ES POSIBLE, ES CONVENIENTE METER TODO EL RELLENO HASTA VER QUE LA PIERNA SE DEFORMA DE TANTO RELLENO INTRODUCIDO; LA PIERNA SE PONE EN UNA CHAROLA DE ALUMINIO YA SIN EL JUGO DE NARANJA, UNA VEZ RELLENA SE LE ESPOLVOREA SAL CON AJO Y PIMIENTA; SE LE CUBRE CON MANTEQUILLA, BASTANTE MANTEQUILLA, Y SE METE AL HORNO A UNA TEMPERATURA DE 165 GRADOS DURANTE 6 HORAS, ESO YA DEPENDE DEL HORNO QUE SE ESTE USANDO. SE CUBRE BIEN CON EL PAPEL ALUMINIO Y SE DEJA AHÍ EN EL HORNO EL TIEMPO ESTIMADO, DESPUÉS DE VARIAS HORAS EMPEZARA A OLER RICO.... EN ESTE PUNTO HAY QUE VER COMO VA NUESTRA PIERNA, SE PUEDE DESTAPAR DEL PAPEL ALUMINIO Y VER COMO VA LA COCCIÓN, DESPUÉS DE UNAS 6 O 7 HORAS LA PIERNA ESTÁ COCIDA POR DENTRO Y POR FUERA, UNA VEZ QUE LA PIERNA ESTÁ COCIDA Y NADA SECA POR QUE SE BAÑA EN LA MISMA MANTEQUILLA SE VERÁN LOS RESULTADOS CUANDO METAMOS UN CUCHILLO PARA VER LA SUAVIDAD DE LA CARNE.....AHÍ ES DONDE VERÁN QUE SUAVIDAD DE PIERNA Y SU SABOR.



TIPS PARA COCINAR LA PIERNA DE CERDO

1. LA PIERNA DEBE DE SER DE MENOS DE 6 KILOS POR QUE EL CERDO ENTRE MÁS CHICO MAS SUAVE.
2. LA PIERNA SE PUEDE DESTAPAR TOTALMENTE UNA VEZ COCIDA EN EL HORNO PARA QUE SE DORE DE LA SUPERFICIE
3. EL JUGO DE NARANJA DURANTE TODA LA NOCHE ABLANDA LA CARNE
4. LA MANTEQUILLA Y LAS CARNES QUE VAN DE RELLENO NO PERMITEN QUE LA CARNE SEA SECA.
5. LA MANTEQUILLA DERRETIDA DA BUEN SABOR Y AYUDA A QUE LA PIERNA NO SE SEQUE CUANDO SE ESTA BAÑANDO EN ELLA.



¿COMO DESCONGELAR UN PAVO?

DEPENDIENDO DEL PESO DE TU PAVO, LOS TIEMPOS DE DESCONGELACIÓN EN EL REFRIGERADOR SON APROXIMADAMENTE LOS SIGUIENTES:

DE 2.5 A 4 KGS. – 30 O 40 HORAS (UN DÍA Y MEDIO).

DE 4.1 A 6 KGS. – 50 A 60 HORAS (UN POCO MÁS DE DOS DÍAS).

DE 6.1 A 9 KGS. – 70 A 90 HORAS (UN POCO MÁS DE TRES DÍAS)

DE 9 KGS O MÁS – 90 HORAS O MÁS (CUATRO O CINCO DÍAS DEPENDIENDO DEL TAMAÑO DEL AVE).

OTRA ALTERNATIVA ES DESCONGELARLO EN AGUA FRÍA, JAMÁS EN AGUA CALIENTE NI AL SOL YA QUE AL DESCONGELARLO PRECIPITADAMENTE, SE DESTRUYE DE MANERA IMPERCEPTIBLE PARTE DEL TEJIDO, PERDIENDO ASÍ SUS JUGOS, SUS PROPIEDADES Y SU SABOR.

NECESITAS UN RECIPIENTE EN EL QUE EL PAVO QUEPA COMPLETAMENTE CUBIERTO POR AGUA. ES IMPORTANTE QUE EL RECIPIENTE SEA SUFICIENTEMENTE GRANDE PARA QUE LE QUEPA MUCHA AGUA (DOS O TRES VECES EL VOLUMEN DEL PAVO) Y PUEDA FUNCIONAR CORRECTAMENTE.

SI EL RECIPIENTE NO ES MUY GRANDE, TENDRÁS QUE CAMBIAR MÁS FRECUENTEMENTE EL AGUA.

LA IDEA ES SUMERGIR EL PAVO CON TODO Y SU EMPAQUE ORIGINAL EN AGUA AL TIEMPO Y DEJARLO POR UN RATO HASTA QUE EL AGUA ESTÉ HELADA, COMO SI TU PAVO FUERA (Y LO ES) UN ENORME CUBO DE HIELO.

CUANDO EL AGUA ESTE EN ESE PUNTO, CÁMBIALA, DE TAL FORMA QUE EL PAVO LA ENFRÍE CEDIENDO AL AGUA SU TEMPERATURA CADA VEZ MENOS CONGELADA.

REPITIENDO ESTE PROCEDIMIENTO, EL TIEMPO DE DESCONGELACIÓN SE REDUCE HASTA EN UN 90%, DE TAL MANERA QUE, NUEVAMENTE DEPENDIENDO DEL PESO, LOS TIEMPOS PARA DESCONGELARLO SERÍAN LOS SIGUIENTES:

DE 2.5 A 4 KGS. – 3 A 4 HORAS.

DE 4.1 A 6 KGS. – 5 A 6 HORAS .

DE 6.1 A 9 KGS. – 7 A 9 HORAS.

DE 9 KGS O MÁS – 9 A 11 HORAS O MÁS DEPENDIENDO DEL TAMAÑO DEL AVE.

EVITA QUITARLE EL EMPAQUE ORIGINAL AL PAVO PARA DESCONGELARLO. CONSERVARLA ES MÁS HIGIÉNICO Y NO IMPORTA QUE EL PROCESO REQUIERA UN POCO MÁS DE TIEMPO.

UNA VEZ QUE EL PAVO ESTÉ DESCONGELADO, QUITALE SU EMPAQUE ORIGINAL Y REMUEVE CON TODO CUIDADO LA BOLSA DE MENUDENCIAS QUE REGULARMENTE TIENEN EN EL INTERIOR.

LO QUE CONTENGA DICHA BOLSA SERÁ MUY ÚTIL PARA PREPARAR EL GRAVY.

CON UN TRAPO DE COCINA LIMPIO SÉCALO Y COLÓCALO EN LA CHAROLA PARA HORNEAR EN LA QUE LO VAS A SAZONAR.

SI AL QUITARLE LA BOLSA ENCUESTRAS QUE EL CENTRO DEL PAVO ESTÁ TODAVÍA CONGELADO, COLÓCALO CON LA ABERTURA DEL HUACAL HACIA ARRIBA Y PONLE AGUA FILTRADA AL TIEMPO (NUNCA CALIENTE). REPITE LA OPERACIÓN VARIAS VECES HASTA QUE PUEDAS SACAR CON COMODIDAD LAS PARTES QUE TIENE EN EL HUECO Y ELIMINAR EL HIELO DEL INTERIOR, DESPUÉS DÉJALO REPOSAR A TEMPERATURA AMBIENTE POR UN RATO PARA QUE TERMINE DE DESCONGELARSE.

SÉCALO POE DENTRO Y POR FUERA Y ¡LISTO!



PAVO A LA SIDRA

Por Ma. Luisa Castellá

- * 1 PAVO ENTERO NATURAL DE 4 A 6 K
- * 1 ½ TAZAS DE SAL
- * 2 TAZAS DE AZÚCAR MASCABADO
- * 2 TAZAS DE MIEL DE MAPLE
- * 1 TAZA DE VINAGRE DE SIDRA
- * 6 CLAVOS
- * 6 HOJAS DE LAUREL
- * 10 PIMIENTAS GORDAS
- * 6 CUCHARADAS DE SEMILLAS DE MOSTAZA
- * 8 HOJAS DE SALVIA
- * 1 CUCHARADITA DE PIMIENTA
- * 1 BOTELLA DE VINO BLANCO
- * 1 BARRA CHICA DE MANTEQUILLA SIN SAL
- * ACEITE DE OLIVA

1. DESCONGELA EL PAVO DENTRO DEL REFRIGERADOR, DURANTE UN DÍA COMPLETO. CUANDO LO VAYAS A USAR, LÁVALO MUY BIEN POR FUERA Y POR DENTRO.

2. MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES DE LA MARINADA CON 6 LITROS DE AGUA, SUMERGE EL PAVO UN DÍA COMPLETO PARA QUE ADQUIERA UN MEJOR SABOR Y LA CARNE SE SUAVICE, ESCURRE.

3. ANTES DE RELLENAR EL PAVO, SEPARA LA PIEL DE LA PECHUGA CON MUCHO CUIDADO E INYECTA CON VINO BLANCO, DIRECTO SOBRE LA CARNE SIN PICAR LA PIEL.

4. UNTA POR FUERA HASTA CUBRIR POR COMPLETO CON MANTEQUILLA Y UN POCO DE ACEITE DE OLIVA.

5. RELLENO CON ALGUNO DE LOS RELLENOS QUE TE SUGERIMOS, MÁS ADELANTE, EN ESTA MISMA SECCIÓN.

6. PRECALIENTA EL HORNO A 200 °C, AMARRA LAS PIERNAS DEL PAVO Y ACOMÓDALO SOBRE UNA PAVERA.

7. HORNÉALO DE 3 A 4 HORAS.

8. DURANTE LA COCCIÓN ES IMPORTANTE BAÑAR EL PAVO CON EL JUGO QUE SUELTE CADA 10 O 15 MINUTOS.



SOPA NAVIDEÑA

Por Amanda

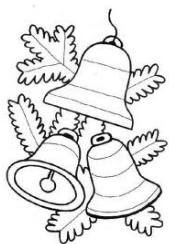
INGREDIENTES
(4 PORCIONES)

1 PAQ. DE PASTA (YA SEA CODITO O PLUMILLA)
125 GRS. DE MAYONESA
250 GRS. DE CREMA
100 GRS. DE NUEZ PICADA
1 BARITA DE APIO FINAMENTE PICADA
1 MAZNZANA GRANDE FINAMENTE PICADA
1 REBANADA DE PIÑA FINAMANTE PICADA (OPCIONAL)
3 HOJITAS DE LAUREL
SAL
PIMIENTA
ACEITE

PROCEDIMIENTO

SE COLOCA EN UNA OLLA AGUA A CALENTAR , QUE HIERVA BIEN , CUANDO ESTE HIRVIENDO LE AGREGAN LA PASTA , EL ALUREL , ACEITE Y SAL (POCA), LE APAGAN Y LO TAPAN POR 10 MIN. (SOLA SE VA A PONER ALDENTE Y ESO EVITARA QUE NO SE DESBARATE CUANDO SE PREPARE.)
YA QUE ESTA LA SOPA SE PASA A UN COLADOR Y SE LE AGREGA AGUA FRIA , YA QUE ESCURRIO TODA EL AGUA, LA VACIAN EN EL TOPER O CAJETE QUE LO VAN A PONER Y PROCEDEN A AGREGAR LA MAYONESA, LA CREMA ,LA NUEZ, MANZANA Y APIO (Y SI QUISIERON PONER LA PIÑA TAMBIEN LA AGREGAN), LE PONEN PIMIENTA Y SAL A GUSTO , LO MEZCLAN Y LES QUEDARA UNA SABROSA SOPA SEPA NAVIDEÑA.....

ESPERO QUE LO DISFRUTEN Y LES GUSTE....



RECETA ATOLE CHAMPURRADO

Por abuela Tere

1 1/2 LITROS DE LECHE
1/4 DE KILO DE MASA DE MAIZ “BLANCAS”
1 TAZA DE AZÚCAR
1 RAJA DE CANELA
1 TABLILLA DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARACIÓN

SE PONE A HERVIR LA LECHE CON LA CANELA

LA MASA SE DESBARATA EN UN POCO DE AGUA Y DESPUÉS SE CUELA, ENSEGUIDA SE AGREGA A LA LECHE CALIENTE, SE LE AGREGA EL CHOCOLATE Y LA AZÚCAR SIN DEJAR DE MOVER PARA QUE NO SE PEGUE. SE DEJA HERVIR SIN DEJAR DE MOVER.

(TAMBIEN SE PUEDE UTILIZAR AGUA EN LUGAR DE LECHE)



PONCHE NAVIDEÑO

Por Gustavo González

PORCIONES: 4

- 25 TEJOCOTES
 - 15 GUAYABAS
 - 1 TZA. PASAS
 - 2 TZA. CIRUELA PASA
 - 300 GR. TAMARINDO
 - 6 PZOS. CAÑA
 - 4 MANZANAS
 - 6 TZOS. CANELA (15 CM)
 - PILONCILLO AL GUSTO
 - 25 A 30 TAZAS DE AGUA
- Y PUÑADO DE FLOR DE JAMAICA.

PREPARACIÓN:

LAVAR Y PARTIR LA FRUTA Y PONERLAS EN OLLA A HERVIR JUNTO CON CANELA, TAMARINDO, CAÑA Y PILONCILLO, TAMARINDO, CAÑA Y PILONCILLO.

CUANDO ESTE COCIDAS RETIRAR DEL FUEGO Y SERVIR EN TAZAS DE BARRO DE PREFERENCIA.



REFLEXION DE NAVIDAD

COMO SABRÁS, NOS ACERCAMOS NUEVAMENTE A LA FECHA DE MI CUMPLEAÑOS. TODOS LOS AÑOS SE HACE UNA FIESTA EN MI HONOR Y CREO QUE EN ESTE AÑO SUCEDERÁ LO MISMO. EN ESTOS DÍAS LA GENTE HACE MUCHAS COMPRAS, HAY ANUNCIOS EN LA RADIO, EN LA TELEVISIÓN Y, EN TODAS PARTES, NO SE HABLA DE OTRA COSA, SI NO DE LO POCO QUE FALTA PARA QUE LLEGUE ESE DÍA.

LA VERDAD, ES AGRADABLE SABER QUE, AL MENOS UN DÍA EN EL AÑO, ALGUNAS PERSONAS PIENSAN UN POCO EN MI. COMO VOS SABES, HACE MUCHOS AÑOS EMPEZARON A FESTEJAR MI CUMPLEAÑOS. AL PRINCIPIO NO PARECÍAN COMPRENDER Y AGRADECER LO MUCHO QUE HICE POR ELLOS, PERO HOY EN DÍA NADIE SABE PARA QUE LO CELEBRAN. LA GENTE SE REÚNE Y SE DIVIERTE MUCHO, PERO NO SABE DE QUE SE TRATA. RECUERDO EL AÑO PASADO, AL LLEGAR EL DÍA DE MI CUMPLEAÑOS, HICIERON UNA GRAN FIESTA EN MI HONOR. HABÍA COSAS MUY DELICIOSAS EN LA MESA, TODO ESTABA DECORADO Y RECUERDO TAMBIÉN QUE HABÍA MUCHOS REGALOS, PERO, ¿SABES UNA COSA?, NI SIQUIERA ME INVITARON.

YO ERA EL INVITADO DE HONOR Y NI SIQUIERA SE ACORDARON DE INVITARME. LA FIESTA ERA PARA MÍ Y CUANDO LEGÓ EL GRAN DÍA ME DEJARON AFUERA... Y YO QUERÍA COMPARTIR LA MESA CON ELLOS.

LA VERDAD NO ME SORPRENDÍ, PORQUE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS TODOS ME CIERRAN LA PUERTA. Y, COMO NO ME INVITARON, SE ME OCURRIÓ ENTRAR SIN HACER RUIDO.

ENTRÉ Y ME QUEDÉ EN EL RINCÓN. ESTABAN TODOS BEBIENDO, HABÍA ALGUNOS EBRIOS CONTANDO CHISTES, CARCAJEÁNDOSE. LA ESTABAN PASANDO EN GRANDE. PARA COLMO, LLEGO UN VIEJO GORDO VESTIDO DE ROJO, DE BARBA BLANCA Y GRITANDO ¡ JO – JO – JO !. PARECÍA QUE HABÍA TOMADO DE MÁS. SE DEJÓ CAER PESADAMENTE EN UN SILLÓN Y TODOS LOS NIÑOS CORRIERON HACIA ÉL, DICIENDO: “¡ SANTA CLAUS, SANTA CLAUS!. ¡ CÓMO SI LA FIESTA FUESE EN SU HONOR!

LLEGARON LAS DOCE DE LA NOCHE Y TODOS COMENZARON A ABRAZARSE; YO EXTENDÍ MIS BRAZOS ESPERANDO QUE ALGUIEN REPARARA EN MI Y ME ABRAZARA Y... ¿SABES?, NADIE ME ABRAZÓ... DE REPENTE TODOS EMPEZARON A REPARTIRSE LOS REGALOS, UNO A OTRO LOS FUERON ABRIENDO, HASTA QUE SE ABRIERON TODOS, ME ACERQUE PARA VER SI DE CASUALIDAD HABÍA ALGUNO PARA MI.

¿QUÉ SENTIRÍAS SI EL DÍA DE TU CUMPLEAÑOS SE HICIERAN REGALOS LOS UNOS A LOS OTROS Y A VOS NO TE REGALARAN NADA?. COMPRENDÍ ENTONCES QUE YO SOBRABA EN ESA FIESTA, SALÍ SIN HACER RUIDO, CERRÉ LA PUERTA Y ME RETIRÉ. CADA AÑO QUE PASA ES PEOR, LA GENTE SOLO SE ACUERDA DE LA CENA, DE LOS REGALOS Y DE LAS FIESTAS, Y DE MÍ NADIE SE ACUERDA.

QUISIERA QUE ESTA NAVIDAD ME PERMITIERAS ENTRAR EN TU VIDA, QUISIERA QUE RECONOCIERAS QUE HACE MÁS DE DOS MIL AÑOS VINE A ESTE MUNDO PARA DAR MI VIDA POR TI EN LA CRUZ Y DE ESA FORMA PODER SALVARTE. HOY SOLO QUIERO QUE VOS CREAS ESTO CON TODO TU CORAZÓN.

VOY A CONTARTE ALGO, HE PENSADO QUE COMO MUCHOS NO ME INVITARON A SU FIESTA, VOY A HACER LA MI PROPIA, UNA FIESTA GRANDIOSA COMO LA QUE JAMÁS NADIE IMAGINÓ, UNA FIESTA ESPECTACULAR.

TODAVÍA ESTOY HACIENDO LOS ÚLTIMOS ARREGLOS, POR LO QUE ESTE AÑO ESTOY ENVIANDO MUCHAS INVITACIONES Y EN ESTE DÍA, HAY UNA INVITACIÓN PARA TI, SOLO QUIERO QUE ME DIGAS SI QUIERES ASISTIR, TE RESERVARÉ UN LUGAR, Y ESCRIBIRÉ TU NOMBRE CON LETRAS DE ORO EN MI GRAN LIBRO DE INVITADOS, EN ESTA FIESTA SOLO

HABRÁ INVITADOS CON PREVIA RESERVACIÓN, Y SE TENDRÁN QUE QUEDAR FUERA AQUELLOS QUE NO CONTESTEN MI INVITACIÓN.
PREPÁRATE PORQUE CUANDO TODO ESTÉ LISTO, DARÉ LA GRAN FIESTA. HASTA PRONTO...
JESÚS DE NAZARETH



ENSALADA DE NAVIDAD

Por Ana Leticia D.

INGREDIENTES:

4 BETABELES GRANDES
1/2 LECHUGA OREJONA PICADA
3 TROZOS DE CAÑA DE AZÚCAR
4 NARANJAS CON CÁSCARA
3 PLÁTANOS MACHOS CON CÁSCARA
3 MANZANAS
3 LIMAS CON CÁSCARA
3 JÍCAMAS LIMPIAS Y PELADAS
3 LIMONES REALES CON CÁSCARA
1 TAZA CACAHUATES
1 TAZA COLACIÓN

ELABORACIÓN:

HAZ RODAJAS CON LAS NARANJAS, LIMAS, PLÁTANOS MACHOS, LIMONES REALES, MANZANAS Y JÍCAMAS. PELA LA CAÑA Y HAZLA TIRITAS.

CUECE LOS BETABELES CON UN POCO DE AZÚCAR EN 7 TAZAS DE AGUA. CONSERVA EL CALDO. REBANA LOS BETABELES.

EN UNA ENSALADERA MEZCLA LAS RODAJAS DE LAS FRUTAS CON LAS TIRITAS DE CAÑA Y LAS REBANADAS DE BETABEL. VIERTES PARTE DEL CALDO EN QUE SE COCIÓ EL BETABEL. ENFRÍA.

AL SERVIR CUBRE CON LECHUGA PICADA, CACAHUATES Y COLACIÓN.



ENSALADA SORPRESA DE NAVIDAD

Por Nuri Contreras

INGREDIENTES:

6 MANZANAS SIN PELAR, CORTADAS EN CUADRITOS
6 BETABELES COCIDOS, PELADOS Y CORTADOS EN CUBITOS
4 NARANJAS PELADAS, EN GAJOS, SIN PIEL NI SEMILLAS
1 TAZA DE JUGO DE NARANJA
4 JÍCAMAS PELADAS Y CORTADAS EN CUBITOS
1 1/2 TAZA CACAHUATES PELADOS
1/2 KILO UVAS DESGRANADAS

ADEREZO:

3 TAZAS CREMA PARA BATIR
AZÚCAR AL GUSTO

PARA DECORAR:

12 RAMITOS DE UVA, PEQUEÑOS
FLORES FRESCAS DE NOCHEBUENA

ELABORACIÓN:

COLOCA TODOS LOS INGREDIENTES EN UNA ENSALADERA DE VIDRIO SOPLADO O DE BARRO.

PREPARA EL ADEREZO ENDULZANDO LA CREMA AL GUSTO, BATE LIGERAMENTE CON UN TENEDOR Y VIÉRTELA SOBRE LA ENSALADA; REVUELVE SUAVEMENTE CON AYUDA DE DOS CUCHARAS Y REFRIGÉRALA.

AL MOMENTO DE SERVIR, DECÓRALA CON RAMITOS DE UVA Y LAS FLORES FRESCAS DE NOCHEBUENA.



BACALAO MEXICANO

Por Dolores U. De Vázquez

1/2 KILO BACALAO
1 KILO JITOMATE
1 CEBOLLA GRANDE
100 GRS. PASITAS
100 GRS. ALMENDRAS
100 GRS. ACEITUNAS
1/2 KG. PEPITAS
1 CABEZA DE AJOS
PIMIENTOS MORRONES DE LATA
2 HUEVOS FRESCOS
CHILES LARGOS AL GUSTO

REMOJA EL BACALAO DESDE LA VÍSPERA. AL DÍA SIGUIENTE CAMBIA EL AGUA Y PÓNLO A COCER, ESCÚRRELO Y HAZLO TROCITOS. BATE LOS HUEVOS, CAPEA LOS TROCITOS Y FRÍE EN ACEITE MUY CALIENTE, ACOMÓDALOS EN UN PLATÓN.

CON LOS JITOMATES, CEBOLLA Y AJOS HAZ UNA SALSA, SAZONA HASTA QUE ESPESE, AÑADE LAS PEPITAS COCIDAS, PASAS, ALMENDRAS PICADAS, ACEITUNAS, PIMIENTOS EN TIRITAS Y CHILES LARGOS AL GUSTO. CON ESTO BAÑA LOS PEDACITOS DE PESCADO.



BACALAO A LA VIZCAÍNA

Por Tía Olivita

1 KILO BACALAO DE BUENA CALIDAD
1 KILO PAPAS COCIDAS Y PELADAS
4 DIENTES DE AJO PELADOS Y PICADOS
ACEITE DE OLIVA PARA FREÍR AL GUSTO
1 KILO DE JITOMATE DE BOLA MADUROS, ASADOS, MOLIDOS Y COLADOS
PIZCA DE AZÚCAR, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
2 CDAS. PEREJIL PICADO
4 CDAS. ACEITUNAS
6 CHILES GÜEROS LARGOS EN VINAGRE

REMOJA EL BACALAO DURANTE TODA LA NOCHE PARA QUITARLE LO SALADO, CAMBIA EL AGUA VARIAS VECES. AL DÍA SIGUIENTE CÚBRELO CON AGUA LIMPIA Y HIÉRVELO HASTA QUE ESTÉ COCIDO; ESCÚRRELO, DESMENÚZALO EN TROZOS Y QUITA LAS ESPINAS.

EN ACEITE DE OLIVA ACITRONA EL AJO Y LA CEBOLLA, INTEGRA EL JITOMATE, TÁPALO Y DEJA HERVIR A FUEGO LENTO HASTA QUE SAZONE. AÑADE LA PIZCA DE AZÚCAR, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO, UNA CUCHARADA DE PEREJIL, ACEITUNAS, PAPAS CORTADAS EN CUBOS Y LOS TROZOS DE BACALAO. CUECE DURANTE 10 MINUTOS MÁS, AGREGANDO UN POCO DE AGUA SI ES NECESARIO.

AÑADE LOS CHILES GÜEROS, ESPOLVOREA LA CUCHARADA RESTANTE DE PEREJIL Y ESTÁ LISTO PARA SERVIR.



ROMERITOS EN REVOLTIJO

1 1/2 KILO ROMERITOS, YA LIMPIOS
1/4 KILO CAMARÓN SECO
100 GRS. PAN MOLIDO
6 HUEVOS FRESCOS
1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
1/2 KILO PAPAS PEQUEÑAS
10 NOPALES COCIDOS Y PARTIDOS EN TIRAS
3 CUCHARADAS DE AJONJOLÍ TOSTADO
1/4 TAZA ALMENDRAS TOSTADAS
7 CHILES ANCHOS
3 CHILES PASILLAS
3 CHILES MULATOS
UN PEDACITO DE TORTILLA FRITA
UN PEDACITO DE PAN FRITO
MANTECA DE CERDO O ACEITE DE OLIVA
NECESARIO PARA FREÍR
UNA RAJITA DE CANELA
SAL, LA NECESARIA

LIMPIA Y LAVA LOS ROMERITOS CON BASTANTE AGUA PARA QUE SE LES QUITA BIEN LA TIERRA. PONLOS A COCER EN AGUA HIRVIENDO CON SAL Y ESCÚRRELOS YA COCIDOS.

QUITA LA CÁSCARA A LOS CAMARONES Y MUÉLELOS CON EL PAN HASTA CONVERTIRLOS EN UN POLVO BASTANTE FINO.

BATE LAS CLARAS DE HUEVO A PUNTO DE TURRÓN Y LUEGO AGREGA LAS YEMAS, EL CAMARÓN MOLIDO Y EL POLVO DE HORNEAR. FORMA UNA PASTA TOMANDO CUCHARADITAS DE LA MISMA PARA FREÍRLAS EN ACEITE MUY CALIENTE A FUEGO LENTO PARA QUE NO SE QUEMEN Y ESPONJEN. DEJA DORAR Y ESCÚRRELAS.

LIMPIA Y PON A COCER LOS NOPALES EN AGUA HIRVIENDO CON SAL Y UN PEDAZO DE CEBOLLA, ESCÚRRELOS Y DÉJALOS ENFRIAR. TUESTA Y DESVENA LOS CHILES Y PÓNLOS A REMOJAR EN AGUA CALIENTE. TUESTA Y MUELE EL AJONJOLÍ CON CANELA, TORTILLA, PAN, ALMENDRAS Y SAL.

YA QUE TODO ESTÁ BIEN MOLIDO, AGREGA UNA POCA DE AGUA FRÍA PARA QUE NO ESTÉ TAN ESPESO Y PON EL RESTO DE LOS INGREDIENTES. SAZONA CON SAL Y DEJA HERVIR A FUEGO LENTO UNA MEDIA HORA O HASTA QUE TODO ESTÉ BIEN INCORPORADO Y EL CALDILLO LIGERAMENTE CONSUMIDO.

ES UN GUISADO MUY COMÚN EN MÉXICO QUE SE SIRVE CON TORTILLAS CALIENTES. EN LAS CASAS DE LA PROVINCIA MEXICANA, TODAVÍA SE HACEN LAS TORTILLAS EN COMAL Y SE SIRVEN EN LA MESA “CALIENTITAS”.

ROMERITOS. LA PLANTA CRECE SILVESTRE, NO SE CULTIVA. SE LLAMA ASÍ POR LA SEMEJANZA QUE TIENE CON EL ROMERO, NO SE COME SINO EN REVOLTIJO DE PIPIÁN CON PAPAS, NOPALITOS, CAMARONES Y TORTA DE AHUAHUTLE.



GUAJOLOTE DE LOS PASTORCITOS

1 GUAJOLOTE DE 6 A 7 KILOS
4 CEBOLLAS GRANDES
2 TAZAS JUGO DE LIMÓN
1 TAZA AGUA
SAL Y PIMIENTA AL GUSTO

ELABORACIÓN:

LAVA Y SECA MUY BIEN EL GUAJOLOTE. ESPOLVORÉALO CON SAL POR DENTRO Y POR FUERA. COLÓCALO EN UNA CHAROLA PROFUNDA PARA HORNO.

LICÚA LA CEBOLLA PARTIDA JUNTO CON EL JUGO DE LIMÓN Y EL AGUA, BAÑA EL GUAJOLOTE CON ESTA MEZCLA. DEJA REPOSAR DURANTE 3 HORAS.

HORNEA A 220° C DURANTE 6 O 7 HORAS, ROCIANDO CADA 20 MINUTOS CON AGUA FRÍA, AL COMENZAR A DORAR, BÁÑALO CON SU PROPIO JUGO. DEBE QUEDAR BIEN DORADO Y CON POCO LÍQUIDO.

RETÍRALO DEL HORNO, ACOMÓDALO EN UNA FUENTE GRANDE Y SÍRVELO ACOMPAÑADO DE PURÉ DE MANZANAS.



PAVO NAVIDEÑO MEXICANO

1 PAVO NATURAL DE 6 KGS. APROX.
1 1/2 TAZA DE VINO BLANCO
8 JITOMATES MEDIANOS
4 DIENTES DE AJO
2 CHILES PASILLA
1/2 TAZA DE ACEITE DE OLIVO
SAL AL GUSTO
CONSOMÉ DE POLLO AL GUSTO

PRECALIENTA EL HORNO A 180° C. INYECTA EL PAVO VARIAS HORAS ANTES CON EL VINO BLANCO.

CUECE O ASA LIGERAMENTE LOS JITOMATES CON LOS CHILES SIN SEMILLA. QUITA LA CÁSCARA A LOS JITOMATES Y MUELE LOS DOS INGREDIENTES. RALLA O PICA FINAMENTE LAS CEBOLLAS Y EXPRIME LOS AJOS.

EN UNA OLLA CALIENTA EL ACEITE DE OLIVO, CUANDO ESTÉ CALIENTE AÑADE LOS AJOS Y LA CEBOLLA HASTA QUE SE FRÍAN. UNA VEZ FRITOS AGREGA LA SALSA DE JITOMATE, SAL, PIMIENTA Y CONSOMÉ. DEJA HERVIR EN LUMBRE BAJA HASTA QUE QUEDE UNA PASTA SUAVE.

CUANDO LA SALSA ESTÉ LISTA, UNTA TODO EL PAVO POR FUERA. METE A LA PAVERA DENTRO DE UNA BOLSA PARA HORNEAR DE 4 A 5 HORAS A 180° C.

SE SIRVE EN LA MESA CON EL JUGO QUE SOLTÓ DURANTE LA COCCIÓN.



MANCHAMANTELES

3/4 KG. LOMO EN REBANADAS
2 PLÁTANOS MADUROS DE CASTILLA O MACHOS
3 REBANADAS PIÑA FRESCA
1/2 CEBOLLA
1/2 CABEZA DE AJOS
1 RAJA DE CANELA
6 PIMIENTAS NEGRAS
4 CLAVOS DE ESPECIA
1/2 CDA. AZÚCAR
CHILE ANCHO AL GUSTO
ACEITE PARA FREÍR
SAL

ELABORACIÓN:

FRÍE LA CARNE Y EL PLÁTANO REBANADO, APÁRTALOS.

ASA AJO, CEBOLLA Y CHILES, PONLOS A REMOJAR; CUANDO ESTÉN SUAVES, LICÚALOS CON LAS ESPECIAS, AJO Y CEBOLLA. FRÍE LA MEZCLA A FUEGO BAJO EN LA CAZUELA HASTA QUE SAZONE.

REGRESA LA CARNE, AÑADE 1/2 TAZA DE AGUA, AZÚCAR Y SAL. CUANDO LA CARNE ESTÉ CASI COCIDA, AGREGA LA PIÑA CORTADA EN TROCITOS Y LOS PLÁTANOS FRITOS. DEJA 10 MINUTOS MÁS.



BUÑUELOS DE PASCUA NAVIDEÑA

2 1/4 TAZAS HARINA, CERNIDA 3 VECES
2 TAZAS PIÑONES PELADOS Y PICADOS MUY FINITOS
4 CDA. AZÚCAR BLANCA
2 CDA. RALLADURA DE LIMÓN VERDE
1 CDA. POLVO PARA HORNEAR
4 YEMAS DE HUEVO FRESCO
4 CLARAS DE HUEVO, BATIDAS A PUNTO DE TURRÓN
ACEITE ABUNDANTE PARA FREÍR

BATE LAS YEMAS HASTA QUE ESPONJEN. AGREGA LA RALLADURA Y LA HARINA (PREVIAMENTE CERNIDA CON EL POLVO DE HORNEAR, ALTERNÁNDOLA CON LAS CLARAS Y LOS PIÑONES), DEBE QUEDAR UNA PASTA ESPESA. SI LA PASTA QUEDA SUELTA, AÑADE UN POCO MÁS DE HARINA.

VIERTE EN UNA SARTÉN BASTANTE ACEITE Y CUANDO ESTÉ BIEN CALIENTE, TOMA CUCHARADAS DE PASTA Y FRÍELAS A FUEGO LENTO, PROCURANDO CUBRIRLAS DE ACEITE PARA QUE ESPONJEN.

ESCURRE LA GRASA Y ESPOLVOREA CON AZÚCAR GLASS.



BUÑUELOS EN CANASTA NAVIDEÑA

15 CÁSCARAS DE TOMATE VERDE
2 HUEVOS FRESCOS
4 TAZAS HARINA
2 CDAS. SOPERAS DE AZÚCAR
2 CDAS. SOPERAS DE MANTECA
2 TAZAS PILONCILLO
1 CDA. ACEITE PARA FREÍR

HIERVE EN UNA TAZA DE AGUA LAS CÁSCARAS DE TOMATE Y EL ANÍS. RETIRA DEL FUEGO, ENFRÍA Y CUELA.

CIERNE LA HARINA Y FORMA UNA FUENTE, PON EN EL CENTRO AZÚCAR, HUEVO Y MANTECA. MEZCLA TODO Y AGREGA POCO A POCO EL AGUA DONDE HIRVIERON LAS CÁSCARAS DE TOMATE Y EL ANÍS. AMASA BIEN Y GOLPEA UN POCO LA MASA HASTA QUE SE FORMEN BURBUJAS DE AIRE POR DENTRO. CUANDO LA MASA ESTÉ LISTA TÁPALA CON UNA SERVILLETA O TRAPO, DÉJALA REPOSAR DURANTE 2 HORAS.

ENHARINA EL RODILLO Y LA MASA. CON LA MANO FORMA BOLITAS, ESTÍRALA UN POCO CON EL RODILLO. TERMINA DE FORMAR EL BUÑUELO SOBRE UNA SUPERFICIE ESFÉRICA (PUEDE SER TU RODILLA CUBIERTA CON UNA SERVILLETA).

FRÍE LOS BUÑUELOS EN ACEITE CALIENTE HASTA QUE SE DOREN. SÁCALOS Y ESCÚRRELOS EN PAPEL ESTRAZA.

SÍRVELO BAÑADOS CON MIEL DE PILONCILLO.

MIEL

PON A HERVIR EL PILONCILLO EN AGUA, ANÍS, UNA RAJITA DE CANELA Y UNA CÁSCARA DE TEJOCOTE; DEJA HERVIR HASTA QUE ESPESE, RETIRA DEL FUEGO Y DEJA ENFRIAR. SÍRVELA FRÍA SOBRE LOS BUÑUELOS.



CAPIROTADA DE NAVIDAD

4 BOLILLOS PARTIDOS EN REBANADAS
2 CONOS DE PILONCILLO
1/2 TAZA CACAHUATE PELADO
1/2 TAZA PASAS
1 TAZA QUESO AÑEJO PARTIDO EN CUADROS
1 RAMA DE CANELA
1 CDA. SOPERA DE GRAGEAS DE COLORES
ACEITE PARA FREÍR

HIERVE EL PILONCILLO CON LA CANELA EN 2 TAZAS DE AGUA PARA FORMAR UNA MIEL.

DORA LAS REBANADAS DE PAN EN ACEITE Y QUITA EL EXCESO DE GRASA PONIÉNDOLAS SOBRE UNA SERVILETA DE PAPEL.

EN UNA CAZUELA COLOCA UNA CAPA DE REBANADAS DE PAN, CÚBRELAS CON PASAS, CACAHUATES Y TROZOS DE QUESO; LUEGO PON OTRA CAPA DE PAN, PASAS, CACAHUATES, ETC., BAÑA CON LA MIEL.

PON LA CAZUELA A BAÑO MARÍA UNA MEDIA HORA PARA QUE SE SUAVICE EL PAN; ESPOLVOREA CON GRAGEAS DE COLORES.



CAPIROTADA MEXICANA DE NAVIDAD

7 BOLILLOS FRÍOS
1 KILO PILONCILLO O AZÚCAR MORENA
1 JITOMATE
2 RABOS DE CEBOLLA
200 GRS. CACAHUATES
200 GRS. PIÑONES
1/4 KILO QUESO AÑEJO DESMENUZADO
4 CDA. ACEITE
3 CDA. MANTEQUILLA

HIERVE EL PILONCILLO CON EL JITOMATE (PARTIDO A LA MITAD) Y LOS RABOS DE CEBOLLA. AGREGA AGUA SUFICIENTE PARA FORMAR UNA MIEL AGUADA.

REBANA EL PAN EN PEDAZOS CHICOS Y FRÍELOS EN ACEITE, DÓRALO Y ESCÚRRELO.

EN UN PLATO DE LOZA REFRACTARIA SIN ENGRASAR, PON UNA CAPA DE PAN, OTRA DE CACAHUATES, PIÑONES, PASAS Y QUESO, BAÑA CON LA MIEL COLADA, DESPUÉS COLOCA OTRA CAPA DE PAN, HASTA TERMINAR CON QUESO, PIÑONES, PASAS Y CACAHUATES, VUELVE A BAÑAR CON BASTANTE MIEL Y ENCIMA PON TROCITOS DE MANTEQUILLA; METE AL HORNO A 250° C, HASTA QUE DORE Y SE CONSUMA UN POCO LA MIEL. SIRVE FRÍO O CALIENTE.

CAPIROTADA. PLATILLO NACIDO PARA UTILIZAR EL PAN SECO. SE ENDULZA CON PILONCILLO Y SE ENRIQUECE CON FRUTAS Y ESPECIAS.



PASTEL DE NAVIDAD

2 1/4 TAZAS HARINA DE TRIGO CERNIDA TRES VECES
4 TAZAS NUEZ EN MITADES
4 TAZAS DÁTILES DESHUESADOS
3/4 TAZA AZÚCAR MORENA
4 HUEVOS FRESCOS
3 CDA. POLVO DE HORNEAR
2 CDA. POLVO DE CLAVO DE OLOR

PON AL FUEGO 2 TAZAS DE AGUA CON EL AZÚCAR Y EL CLAVO DE OLOR PARA HACER UNA MIEL. BATE LAS YEMAS A QUE HAGAN ESPUMA, AGREGA LA HARINA CERNIDA CON EL POLVO DE HORNEAR, BATIENDO SIEMPRE, LA MIEL (YA FRÍA), DÁTILES, NUECES Y CLARAS DE HUEVO BATIDAS A PUNTO DE TURRÓN.

INCORPORA TODO Y VACÍA LA MEZCLA EN UN MOLDE DE PANQUÉ PREVIAMENTE ENGRASADO CON BASTANTE MANTEQUILLA Y FORRADO CON PAPEL ENCERADO. MÉTELO AL HORNO A 300° C Y CUÉCELO DURANTE MEDIA HORA; PRUEBA CON UN POPOTE O PALILLO, SI ÉSTE SALE SECO Y EL PAN ESTÁ LIGERAMENTE DORADO, SÁCALO DEL HORNO, VOLTEA Y QUITA EL PAPEL CON CUIDADO.

ELABORA UNA MIEL LIGERA CON 1/2 TAZA DE AZÚCAR Y UN POCO DE AGUA. RETIRA DEL FUEGO Y DEJA ENFRIAR, CUANDO ESTÉ TIBIA AGREGA 2 COPAS DE COÑAC O BRANDY AL PAN QUE ESTARÁ CASI FRÍO, DALE UNOS PIQUETES CON UN PALILLO.



ROMPOPE NAVIDEÑO ESPECIAL PARA POSADAS

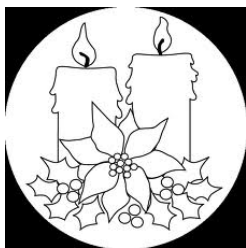
4 YEMAS DE HUEVO
6 TAZAS LECHE
1 TAZA AZÚCAR
1/2 TAZA ALMENDRAS
RON AL GUSTO

REMOJA LAS ALMENDRAS EN AGUA HIRVIENDO Y PÉLALAS, LICÚALAS CON UN POCO DE LECHE HASTA QUE NO TENGA GRUMOS.

HIERVE LA LECHE, AGREGA EL AZÚCAR Y LAS ALMENDRAS LICUADAS. MUEVE CONTINUAMENTE CON PALA DE MADERA HASTA QUE ESPESE UN POCO. RETÍRALO DEL FUEGO.

BATE LAS YEMAS CON EL RON Y AÑÁDELAS POCO A POCO SIN DEJAR DE MENEAR HASTA QUE QUEDEN BIEN INCORPORADAS A LA LECHE. DEJA ENFRIAR Y ENVASA EN BOTELLA DE VIDRIO.

SIRVE EN COPAS ACOMPAÑADO DE UNA FLOR DE NOCHEBUENA.



PONCHES MEXICANOS

PONCHE DE CIRUELAS

12 CIRUELAS PASA SIN HUESO
2 CASCARITAS DE NARANJA
1 TAZA RON
1 PIZCA CANELA EN POLVO
1/2 TAZA AZÚCAR, JUGO DE 2 NARANJAS
JUGO DE 1 LIMÓN

HIERVE LAS CIRUELAS EN 6 TAZAS DE AGUA (UNOS 15 MINUTOS), CUANDO ESTÉN SUAVES, AGREGA LOS DEMÁS INGREDIENTES EN EL AGUA HIRVIENDO.

PUEDE TOMARSE FRÍO O CALIENTE.

PONCHE DE GRANADA

3 GRANADAS
1 TAZA JARABE DE GRANADINA
1 TAZA TEQUILA
1 RAJA DE CANELA
100 GRS. CACAHUATE PICADO

HIERVE 6 TAZAS DE AGUA CON LA RAJA DE CANELA Y LA GRANADINA, AÑADE EL TEQUILA, EN UN JARRO PON UN POCO DE CACAHUATE Y LA GRANADA, VIERTEN EN EL PONCHE.

PONCHE DE FELIZ AÑO NUEVO

INGREDIENTES:

3 LITROS AGUA
1 TAZA CÁSCARA DE NUEZ
4 TAZAS UVAS PELADAS
1 TAZA JEREZ DULCE
1 LITRO RON
AZÚCAR AL GUSTO

ELABORACIÓN:

HIERVE LAS CÁSCARAS DE NUEZ EN LOS TRES LITROS DE AGUA DURANTE 3 MINUTOS Y CUELA. AÑADE UVAS Y AZÚCAR, REVUELVE A QUE EL AZÚCAR SE DISUELVA, HIERVE 5 MINUTOS. AGREGA EL JEREZ Y EL RON. SIRVE EN JARRITOS.