Recetario

NUTRI XMAS

www.nutricionero.com

Recetario Navideño

Ensaladas

ENSALADA DE FRUTAS
ENSALADA DE MANZANA CON CEREZA
COCTEL DE FRUTAS
ENSALADA DE MANZANA
ENSALADA DE ZANAHORIA
ENSALADA NAVIDEÑA
ENSALADA DE MANZANA Y NUEZ
ENSALADA DE MANZANA, PIÑA Y ZANAHORIA

Cremas

CREMA DE CHAMPIÑONES
CREMA DE BRÓCOLI
CREMA DE FLOR DE CALABAZA
CREMA DE LECHUGA Y PAPA
CREMA DE AGUACATE
CREMA DE ZANAHORIA
CREMA DE ESPINACA
CREMA DE CALABAZA
CREMA DE ELOTE
CREMA DE FRIJOL CON QUESO PANELA
CREMA POBLANA

Platos fuertes

PECHUGA DE PAVO RELLENO DE UVAS
PIERNA DE CERDO MECHADA
LOMO RELLENO DE QUESO Y PESTO DE PEREJIL
PAVO RELLENO DE CARNES
PAVO CON SALSA DE PONCHE DE FRUTAS
PAVO CON CEREZAS
PIERNA DE CERDO GLASEADA CON CHIPOTLE
LASAÑA A LA BOLOÑESA
PASTEL DE CARNE CON TOCINO
PASTEL DE CARNE CON CHORIZO



Recetario Navideño

Postres

GELATINA DE FRESA CON CREMA
GELATINA DE CHOCOLATE Y QUESO
PANQUE DE ARÁNDANO
BROWNIE DE CHOCOLATE CON VINO
BUÑUELOS
PAY DE MANZANA FRIO
NATILLA DE PAY DE LIMÓN

Dips

DIP DE ATÚN A LA CREMA DE CHIPOTLE
DIP DE ESPINACA
DIP DE ESPINACA, ALCACHOFA Y QUESO
DIP DE VERDURAS
DÁTILES RELLENOS DE QUESO MANCHEGO
ROLLO DE DOS QUESOS CON PISTACHE Y ARÁNDANOS
ROLLITOS DE CREPA CON SALMON

Otros

DIP DE ATÚN A LA CREMA DE CHIPOTLE
DIP DE ESPINACA
DIP DE ESPINACA, ALCACHOFA Y QUESO
DIP DE VERDURAS
DÁTILES RELLENOS DE QUESO MANCHEGO
ROLLO DE DOS QUESOS CON PISTACHE Y ARÁNDANOS
ROLLITOS DE CREPA CON SALMON

Atoles y Ponches

ATOLE DE ROMPOPE
ATOLE DE NUEZ
ATOLE DE GALLETA
CAFÉ DE OLLA CON CHOCOLATE
CHAMPURRADO
CHOCOLATE RED VELVET
PONCHE DE FRUTAS



Ensaladas





Ensalada de Frutas

Ingredientes:

- 2 reb. de piña en almíbar
- 1 pza de manzana
- 1/2 taza de nuez picada
- 1/2 taza de uva
- 1 taza de yogur natural
- 1 pza de naranja
- 1 pza de plátano
- 1 taza de fresas

Instrucciones:

- En un tazón coloca las fresas y rebanarlas.
- Pela la naranja, corta en gajos y reservar.
- Descorazona las manzanas, Pela y picarlas en trozos pequeños y la piña en almíbar.
- Agrega el yogurt natural y el azúcar en un tazón y mezcla bien con un batidor hasta integrar.
- Coloca todas las frutas picadas en el tazón con el yogur, agregar las nueces y las pasas.
- Añade el plátano en rodajas y las uvas, revolver de inmediato con una cuchara para evitar que se oxide.
- Refrigerar y servir.





Ensalada de manzana con cereza

Ingredientes:

- 3 Manzanas
- 2 rebanadas de Piña
- 1 Zanahoria pelada
- 1 taza de Uva
- 1/2 taza de Crema
- 1/4 taza de Rompope
- 1/4 taza de Nuez
- 8 Cerezas

Instrucciones:

- Pela las manzanas, descorazona y pica en cubos medianos.
- Retira la cáscara a la piña y corta las rebanadas en cubos pequeños.
- Ralla la zanahoria y parte las uvas a la mitad.
- Bate la crema con el azúcar e incorpora enseguida el rompope.
- Mescla todas las frutas en un recipiente, y añade la crema con rompope.
- Trocea las nueces y espolvorea sobre la ensalada.
- Parte las cerezas en cuartos.
- Sirve fría la ensalada y adorna con los cuartos de cereza.





Coctel de Frutas

Ingredientes:

- 3 manzanas rojas
- 2 manzanas verdes
- 1 taza nuez
- 1 taza piña en almíbar
- 1/2 taza pasas
- 1/2 lata leche evaporada
- sal
- pimienta negra

Instrucciones:

- En una ensaladera picamos en cubos y mezclamos las manzanas, nueces, piña y pasas.
- En plato ponemos la leche evaporada la batimos, salpimentamos y refrigeramos por 15 minutos.
- Transcurrido esté tiempo vertemos el aderezo sobre las frutas y mezclamos bien. Servimos inmediatamente.



Ensalada de Manzana

Ingredientes:

- 5 manzanas verdes peladas
- 1 lata de leche condensada
- ½ taza de crema ácida
- ¼ taza de nueces finamente picadas
- ½ taza de cerezas en almíbar

Instrucciones:

- Combina la leche condensada con la crema ácida.
- Agrega las manzana picadas en cubos, las cerezas en almíbar y las nueces.
- Mezcla hasta que todo quede bien incorporado.
- Sirve la ensalada de manzana con leche condensada como guarnición de una rica cena navideña.



Ensalada de Zanahoria

Ingredientes:

- 6 manzanas Golden maduras
- 2 zanahorias
- 1 taza de nueces picadas
- 1 taza de pasitas blancas
- ½ taza de cerezas
- 1 taza de crema baja en grasa
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 limón
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

- Picar las manzanas en cubos y rocía el limón sobre las manzanas inmediatamente después de cortarlas para que no se oxiden.
- Ralla las zanahorias, pica las nueces y las cerezas.
- Incorpora la crema, la mayonesa y salpimienta.
- Mezcla todos los ingredientes y deja reposar al menos una hora en el refrigerador.



Ensalada Navideña

Ingredientes:

- 2 piezas de manzana
- 4 piezas de zanahoria rallada
- 200 gramos de pasita
- 200 gramos de nuez en trozo
- 350 gramos de crema ácida
- 50 gramos de mayonesa
- 4 rebanadas de piña en almíbar
- 10 piezas de cerezas

Instrucciones:

- Pelar y rallar las zanahorias.
- Retira el corazón de las manzanas y córtalas en cubitos.
- Mezcla la manzana y la zanahoria rallada.
- Agrega la crema, mayonesa, azúcar, pasitas y la nuez.
- Corta la piña en cubos.
- Mezcla y decora con las cerezas.
- Refrigera por 30 minutos y sirve.



Ensalada de Manzanas y Nueces.

Ingredientes:

- 2 manzanas rojas
- 2 manzanas verdes
- 1 taza de almendra machacadas
- 1 taza de nuez machacadas
- 1 taza de uvas rojas
- 3 lechugas orejonas
- 3 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharada de jerez
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta

Instrucciones:

- Desinfectar la lechuga, Lavar la fruta con agua y secar.
- Picar las manzanas en pequeños cuadrados, la lechuga, cortar las uvas a la mitad y agregar las nueces todo en un recipiente.
- Hacer la vinagreta con el vinagre balsámico, jerez, sal y pimienta y mezclar hasta diluir la sal.
- Luego agregar el aceite de oliva.
- Vertir la vinagreta en el recipiente con la ensalada y mezclar.



Ensalada de Manzana, Piña Y Zanahoria

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de media crema
- 1 lata de piña en almíbar en trocitos
- 6 zanahorias
- 1 taza de nuez
- 5 manzanas

Instrucciones:

- En un tazón vierte el almíbar de las piñas, leche condensada, leche evaporada y media crema.
- Lava, pela y ralla las zanahorias, corta la piña en pedacitos, pica la nuez.
- Lava y corta la manzana en cuadritos pequeños.
- Incorpora todos los ingredientes al tazón, mezcla bien.
- Refrigera por una hora antes de servir.

Cremas



Crema de Champiñones



Ingredientes:

- 500 gr de champiñones
- 1 cebolla picada
- 2 dientes de ajo triturados
- 3 cdas de mantequilla
- 4 cdas de vino blanco
- 450 ml de caldo de verduras (puede ser de cubo)
- 150 ml de leche evaporada
- perejil picado
- sal y pimienta

Instrucciones:

En una olla derrita la mantequilla y sofría la cebolla, de 3 a 4 minutos hasta que esté suave y transparente. Agregue el ajo al final. Luego añada los champiñones y dore por unos minutos. Añada el vino blanco, deje hervir por un minuto. Agregue al caldo y cocine a fuego bajo de 10 a 12 minutos. Lleve a la licuadora y procese por unos segundos, dejando algunos trozos de champiñón. Devuelva a la olla el contenido y agregue la crema de leche evaporada y el perejil, caliente por unos minutos, salpimiente y sirva caliente.

Crema de Brócoli



Ingredientes:

- 1 Manojo brócoli1
- 1 tza de consomé de pollo
- 1 cebolla mediana
- Mantequilla al gusto
- Sal
- 2 latas leche evaporada

Instrucciones:

Se corta la cebolla en finas rodajas y se ponen a saltear en una sartén junto a la mantequilla previamente aclarada a fuego medio.
Se saltean por espacio de 5 minutos como máximo .Se pone a calentar agua hasta que inicie su ebullición, en este momento agregar el brócoli (sin el tallo) y se deja hervir máximo 5 minutos.
En una licuadora se pone la cebolla salteada, el brócoli, el consomé de pollo y la leche evaporada y se licua perfectamente. Se pasa a una olla a fuego medio y se pone a cocer por espacio de 10 minutos.

Crema de Flor de Calabaza



Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 1/4 cebollas
- 1 diente de ajo
- 2 flores de calabaza, manojos
- 2 tazas de Leche
- 250 mililitros de Media Crema
- 1 cucharada de sal
- 1 taza de Queso panela en cubos

Instrucciones:

En un sartén a fuego medio, calienta el aceite y cocina la cebolla hasta que esté transparente. Agrega el ajo y la flor de calabaza y cocina 5 minutos.
Licúa la preparación anterior con las 2 tazas de leche y la media crema de 250 ml.
Regresa la crema al fuego y deja que suelte el hervor.
Cocina a fuego bajo 10 minutos y sazona.
Sirve la crema y decora con los cubitos de queso panela.

Crema de Lechuga y Papa



Ingredientes:

- 4 cucharadas de mantequilla
- 2 cebollitas cambray, en rodajas
- 1 diente de ajo, picado
- 2 papas, cocidas y en cubitos
- 3 paquetes de lechuga (150 g c/u)
- 4 tazas de leche descremada
- 1/2 tazas de crema para batir
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 2 pizcas de nuez moscada
- 1 taza de crutón, para decorar

Instrucciones:

En una ollita a fuego bajo, derrite la mantequilla y cocina las cebollitas hasta que estén suaves. Agrega el ajo y las papas y cocina por 3 minutos.
Añade las hojas de lechuga y cocina por 5 minutos. Licúa la preparación con un poco de leche y regresa a la olla.
Agrega el resto de la leche y la crema para batir y hierve por 5 minutos o hasta que tome consistencia espesa. Sazona con sal, pimienta y nuez moscada.

Crema de Aguacate



Ingredientes:

- 50 gramos de queso gruyere
- 50 gramos de queso doble crema
- 1 taza de crema fresca
- 1/2 tazas de leche descremada
- 2 aguacates
- 1 limón
- 1 rama de hierbabuena
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 cucharada de pimienta, al gusto

Instrucciones:

En una olla ponga a hervir la taza de caldo de pollo, revuelva bien y cocine a fuego lento por 5 minutos.
Lave los aguacates y la hierbabuena. Retire toda la pulpa de los aguacates. En una licuadora mezcle los aguacates, una taza de caldo de pollo, la hierbabuena, el jugo del limón, la crema, la leche, el queso y sal y pimienta al gusto.
Licue hasta que obtenga una crema espesa. Meta al refrigerador durante 1 hora y sirva.

Crema de Zanahoria



Ingredientes:

- 1 kg zanahoria picadas
- 2 lts de agua
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de media crema
- 1/4 de cebolla
- 1 diente de ajo
- 30 gr de mantequilla
- 30 gr de harina de trigo
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal y Pimienta al gusto

Instrucciones:

Hierve el agua con sal. Agrega las zanahorias y cuece durante 15 minutos y escurre.
Licúa las zanahorias con la leche y la media crema. Cuela y reserva.
Acitrona la cebolla y el ajo en una olla con mantequilla. Añade la harina y mueve constantemente hasta que tome un color ligeramente dorado.
Agrega el puré de zanahoria y mezcla perfectamente. Reduce el fuego y deja cocinar hasta que tome consistencia de crema (10 minutos), Salpimienta.

Crema de Espinaca



Ingredientes:

- 500 gr de espinacas
- 60 ml de leche evaporada
- agua
- 1 cebolla
- 1/2 diente de ajo
- aceite de oliva
- sal y pimienta

Instrucciones:

Coloca una olla en el fuego, agrega el aceite de oliva y pocha la cebolla junto con el ajo picado. Prepara las espinacas, lava y corta los tallos gruesos, introdúcelas en la olla y añade agua.

Echa un poco de sal al gusto y deja que las espinacas lleguen al punto de ebullición. Cuando empiece a hervir, deja que se cocine todo durante al menos 10.

Introdúcelo en la licuadora hasta obtener una mezcla homogénea. Ahora añade la leche, si lo prefieres, y continúa batiendo la mezcla para que todos los ingredientes se integren bien. Agrega sal si es necesario y un poco de pimienta.

Crema de Calabaza



Ingredientes:

- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de cebolla picada
- 1 cucharada de ajo picado
- 2 cucharadas de chile guajillo
- sal y pimienta al gusto
- 1/2 cucharaditas de nuez moscada
- 1 cucharadita de canela
- 2 tazas de puré de calabaza
- 1 taza de caldo de verduras
- 1 taza de crema
- tomillo y queso manchego al gusto

Instrucciones:

Calienta un sartén a fuego medio y sofríe en la mantequilla, la cebolla y el ajo, y luego agrega el chile guajillo.

Sazona con la sal y la pimienta y dejar cocinar por 3 minutos. Agrega el puré de calabaza, el caldo de vegetales, la crema y la nuez moscada.

Cocina por 10 minutos; Decora con tomillo, tiras de chile guajillo, queso, pepitas de calabaza y acompaña con croutones de pan.

Crema de Elote



Ingredientes:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/2 cebollas, troceada
- 1 diente de ajo, troceado
- 1 1/2 tazas de grano de elote
- 1 taza de grano de elote amarillo
- 1 chile serrano, cortado a la mitad
- sal y pimienta
- 2 tazas de leche evaporada
- 2 tazas de caldo de pollo
- 2 hojas de epazote
- 1/2 tazas de crema ácida

Instrucciones:

En una olla a fuego medio, derrite la mantequilla y acitrona la cebolla y el ajo. Agrega los granos de elote y el chile serrano, sazona con sal y pimienta.
Agrega la leche evaporada, el caldo de pollo y el epazote. Cuando suelte el hervor, cocina alrededor de 15 minutos tapado o hasta que los granos de elote estén suaves.
Retira y enfría ligeramente. Licúa la preparación anterior y cuela si es necesario.
Regresa a la olla, agrega la crema y cocina 10 minutos más.
Sirve la crema con granos de elote asado, rodajas de chile serrano, crutones, queso panela para decorar.

Crema de Frijol con Queso Panela



Ingredientes:

- 2 tazas de frijol negro, cocido
- 2 cucharadas de margarina
- 1 cucharadita de ajo picado
- 2 tazas de media crema
- 2 pizcas de sal
- 1 taza de tortilla, en tiritas y fritas
- 1 taza de queso panela,
- 4 chiles pasilla, cortados en tiras y frito

Instrucciones:

Muele en la licuadora el frijol cocido con un poco del líquido de cocción , reserva.
Calienta en una ollita mediana la margarina sin sal y fríe el ajo hasta que cambie de color. Ten mucho cuidando que no se queme.
Agrega el frijol molido y cuece a fuego bajo por 5 minutos. Añade la media crema, mezcla perfectamente y sazona. Cocina por 5 minutos. Sirve la crema en un plato hondo, coloca un poco de la tortilla frita y el queso panela cortado en cubos. Decora con tiras de chile frito.

Crema Poblana



Ingredientes:

- 3 chiles poblanos, asado y limpio
- 1/4 cebollas
- 1 diente de ajo picado
- 4 tazas de leche descremada
- 2 cucharadas de Margarina
- Sal
- 2 cucharadas de Maizena
- 1 Taza de caldo de pollo
- 1/2 tazas de grano de elote, cocido
- 1/2 tazas de queso panela, en cubos

Instrucciones:

Licuar los chiles, cebolla y ajo con 2 tazas de leche. Reservar. Calentar la Margarina Cocina en una cacerola y cocinar lo anterior por 5 minutos a fuego medio alto moviendo de vez en vez.

Disolver la Maizena en las 2 tazas restantes de leche y verter a la olla junto con el Caldo de Pollo y los granos de elote. Cocinar a fuego medio bajo moviendo constantemente hasta que la crema tome consistencia espesita. Servir cada plato con cubitos de queso panela.

Platos fuertes



Pechuga de Pavo Rellena de Uvas

Ingredientes:

- 1 pechuga de pavo, en sabana
- 500 gramos de uva verde
- 200 gramos de almendra fileteada
- 1/2 cebollas fileteada
- 2 dientes de ajo, finamente picado
- 50 mililitros de brandy
- 20 gramos de paprika
- 200 mililitros de aceite de oliva
- 20 gramos de sal
- 15 gramos de pimienta negra molida

Instrucciones:

Calentar el aceite en una sartén, saltear el ajo, posteriormente la cebolla, una vez acitronada, agregar las almendras y las uvas. Incorporar el brandy, sazona y reserva. Salpimienta la pechuga de pavo, rellénala con el salteado (frío), envuelve, amarra y reserva. Mezcla el resto del aceite con la paprika, con una brocheta cubre la pechuga con ésta preparación. Coloca la pechuga en una charola para horno. Precalienta el horno a 190° C, introduce la pechuga tapada con papel aluminio por 35 minutos. Retira del horno el pavo, destápalo y revisa el estado de cocción de la pechuga. Retira el hilo al pavo, barniza con más aceite e introdúcelo por otros 15 minutos más para que se dore.



Pierna de cerdo Mechada

Ingredientes:

- 5 kilos de pierna de cerdo
- 6 dientes de ajo
- 1 cebolla, mediana
- Sal y pimienta al gusto
- 2 tazas de sidra
- 1/2 tazas de almendra peladas
- 15 ciruela pasa sin hueso y en trozos
- 2 cucharadas de manteca
- 800 gramos de piña en rebanadas

Instrucciones:

Lava y seca bien la pierna, luego pícala por todos lados con un tenedor grande. Licúa el ajo, cebolla, sal, pimienta y 1 taza de sidra. Vierte sobre la pierna y báñala completamente. Deja marinar dentro del refrigerador por lo menos 6 horas. Precalienta el horno a 200 °C. Coloca la pierna dentro de una charola para hornear. Reserva la marinada. Mecha la pierna con las almendras y las pasas e inyéctala con la sidra restante. Unta toda la pierna con la manteca, coloca las rebanadas de piña, cubre con papel aluminio y hornea de 5 a 6 horas. Mezcla la marinada con el almíbar de la piña y utilízala para bañar la pierna de varias veces mientras se hornea. Retira el papel aluminio durante los últimos 30 minutos de cocción para permitir que se dore la pierna. Deja reposar durante 20 minutos antes de rebanar.



Lomo Relleno de Queso y Pesto de Perejil

Ingredientes:

- 200 gramos de queso de cabra
- 1/2 taza de nuez picadas
- 1/2 tazas de almendra picada
- 2 cucharadas de cebollín picado
- 2 kilos de lomo de cerdo
- 1 pieza abierta en sábana
- 190 gramos de queso crema
- 1 taza de perejil
- 1 taza de jitomate deshidratado
- 2 dientes de ajo
- 1/3 tazas de aceite
- 6 cucharadas de queso parmesano
- 1/4 tazas de nuez
- sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

Precalienta el horno a 180°C. Acrema el queso crema y el queso de cabra, añade las nueces, las almendras y el cebollín. Reserva. Salpimentar la carne, con ayuda de una espátula unta el queso, cierra el lomo y salpimentar por fuera. Brida el lomo con hilo de cáñamo. Coloca el lomo en una charola y hornea por 1 hora. Calienta una ollita a fuego alto con agua hasta que llegue a punto de ebullición agrega el perejil durante un minuto, retira del agua y seca con Servitoalla , Reserva. Para el pesto, licúa el perejil, jitomates deshidratados, ajo, aceite, queso parmesano y nueces.



Pavo Relleno de Carnes

Ingredientes:

- 1 pavo, 8 kg
- 1/4 tazas de mantequilla
- 1 pizca de nuez moscada
- 2 tazas de vino blanco
- 250 gr de carne de res molida
- 250 gr de carne de cerdo molida
- 1 rebanada de tocino, picado
- 50 gr de jamón serrano, picado
- 2 manzanas peladas y picadas
- 200 gr de ciruela pasa s/semilla
- 1/2 tazas de jerez
- 1 pizca de canela
- 2 cdas de fécula de maíz
- 1 taza de vino tinto

Instrucciones:

Precalienta el horno a 200°C. Para marinar derrite la mantequilla, mezcla con el vino blanco y la nuez moscada. Reserva. Mezcla la carne de res de cerdo y tocino picado y agrega el jamón, las manzanas, la ciruela, y el jerez. Sazona con sal, pimienta y rellena el pavo. Unta con sal y pimienta por toda la superficie. Amarra con hilo de cáñamo e inyecta con la marinada. Cubre el pavo con papel aluminio y hornea alrededor de 4 horas. Reserva los jugos y en la última hora descubre para que dore. Para el gravy, mezcla la fécula con media taza de agua y el vino tinto. En una olla derrite 1 cucharada de azúcar. Agrega la mezcla de vino y cocina a fuego medio por 5 minutos. Agrega los jugos del pavo, sazona y sirve con el pavo.



Pavo con Salsa de Ponche de Frutas

Ingredientes:

- 250 gramos de mantequilla
- 1/2 manojos de perejil finamente picado
- 20 gramos de sal
- 10 gramos de pimienta
- 1 pavo ahumado
- 1 bolsa para hornear pavo
- 500 gramos de fruta
- 1/2 dientes de ajo molido
- 5 gramos de mantequilla,
- 10 gramos de sal, (para la salsa)
- 20 gramos de piloncillo, rallado (para la salsa)

Instrucciones:

Mezcla la mantequilla fundida con el perejil, la sal y la pimienta. Barniza el pavo con la mezcla anterior,
introduce a la bolsa para pavo y hornea a 170° C por 40 minutos. Retira la bolsa y barniza con más mantequilla hasta que dore.
Para la salsa, licúa la fruta que desees con el ajo y la mantequilla previamente fundida. Salpimienta y endulza con el piloncillo. Si la consistencia es muy espesa agrega un poco de agua y mueve hasta integrar.



Pavo con Cerezas

Ingredientes:

- 3 kilos de pavo, una pieza
- 1 gramo de vino blanco
- 250 mililitros de jugo de naranja
- 200 gramos de mantequilla
- 8 rebanadas de tocino magro
- 1 kilo de muslo de pollo, sin piel
- 500 gramos de jamón
- 300 gramos de queso crema
- 1 litro de crema ácida
- 200 gramos de cerezas

Instrucciones:

Inyectar el pavo con el vino y el jugo de naranja. Al día siguiente, poner a cocer los muslos, escurrirlos, freír 3 rebanadas de tocino y en un procesador poner los muslos de pollo, el tocino, el jamón y el queso e ir agregando la crema a formar una pasta suave pero consistente. Picar cerezas y agregarlas a la mezcla de jamón. Rellenar el pavo con la mezcla cerrarlo con cordón y aguja o ganchos. Cubrir el pavo con mantequilla y poner encima el resto del tocino. Hornea a 220ªC. por 3 horas, durante la cocción báñalo con mantequilla derretida o cúbrelo con aluminio, y descúbrelo antes de 40 minutos para que dore.



Pierna de Cerdo Glaseada con Chipotle

Ingredientes:

- 3 chiles chipotles adobados
- 3 tazas de jugo de naranja
- 1/4 tazas de jugo de limón
- 1 cucharada de comino
- 1/2 cucharadas de achiote
- 1 cucharada de aceite
- 1 cda de ralladura de naranja
- 1/2 tazas de sustituto de azúcar
- 1 raja de canela
- 2 clavos
- 1 pierna de cerdo, sin hueso
- Sal y pimienta al gusto
- 6 ajos, asado
- 1 cucharada de aceite

Instrucciones:

Precalienta el horno a 200°C. Licúa el chile chipotle con el jugo de naranja, de limón, comino y achiote. Calienta en una cacerola el aceite a fuego medio, vierte la preparación y agrega la ralladura de naranja, azúcar, canela y clavos. Cocina hasta que espese. Mecha la pierna de cerdo con los ajos asados, con sal y pimienta y brida con hilo, baña con la salsa, cubre con papel aluminio. Coloca en un refractario para horno y baña con la salsa. Tapa con papel aluminio. Hornea la pierna por 2 horas y baña constantemente con la salsa para glasearla. Retira y deja reposar 10 minutos antes de cortar.



Pierna de Cerdo a la Cerveza

Ingredientes:

- 3 kilos de pierna de cerdo
- 1 lata de cerveza
- 1 taza de cátsup
- 3 cucharadas de ajo
- 3 cucharadas de tomillo
- 3 hojas de laurel
- 3 cucharadas de comino
- 3 cucharadas de paprika
- 3 cucharadas de cebolla en polvo
- 3 cucharadas de polvo de chiles
- 1/3 tazas de azúcar mascabado
- 1/4 tazas de mostaza
- al gusto de elote, amarillo parrillado
- suficiente de tomillo
- Suficiente de verdura, salteada, para acompañar

Instrucciones:

En una ollita calienta la cerveza, agrega la salsa cátsup, el ajo, el tomillo, el laurel, el comino, la paprika, la cebolla en polvo, el polvo de chiles, el azúcar mascabado y la mostaza. Sobre una tabla realiza pequeñas incisiones con tu cuchillo a la pierna y reserva. Coloca sobre una charola la pierna y baña con la salsa, cubre con papel aluminio. Hornea por 2 horas a 220 °C, o hasta que esté cocida; saca del horno, retira el papel aluminio, baja la temperatura a 180 °C y hornea por 30 minutos más, hasta que se dore. Corta rebanadas con tu cuchillo. Acompaña con verduras salteadas y disfruta.



Lasaña a la Boloñesa

Ingredientes:

- 400 gramos de harina
- 4 huevos
- 30 mililitros de aceite de oliva
- 8 jitomates
- 5 dientes de ajo
- 1/4 cebollas
- 1 manojo de hierba de olor
- 5 gramos de orégano
- 1 kilo de carne de res molida
- 5 gramos de pimienta
- 20 gramos de sal
- 250 gramos de queso manchego, rallado

Instrucciones:

Mezcla la harina con los huevos y amasa hasta tener una pasta, deja reposar. Extiende con el rodillo, corta rectángulos, coloca sobre un plato y enharina. Agrega el tomate al agua hirviendo y calienta, retira la piel, semillas y pica finamente al igual que el ajo y la cebolla. Para la salsa, calienta el aceite y fríe el ajo con la cebolla. Agrega el jitomate las hierbas y el orégano, Cocina por 20 minutos. Para la pasta, hierve agua con sal. Cuece por 5 minutos hasta que esté al dente. Retira del agua y reserva. Calienta el aceite, fríe la carne, agrega la salsa y sazona. En un refractario coloca una capa de pasta y sobre ésta, la salsa bolognesa. Repite el procedimiento hasta termina. Tapa con papel aluminio y hornea a 180°C por 30 minutos, añade el queso y hornea hasta que el queso este gratinado.



Pastel de Carne con Tocino

Ingredientes:

- 1 kilo de carne molida, de res
- 3 cdas de perejil seco Finamente picado
- 1 cebolla amarilla, finamente picada
- 2 dientes de ajo finamente picado
- 3 huevos
- 1/4 tazas de pan molido
- 2 cucharaditas de sal
- 2 cucharaditas de pimienta molido
- 1/2 cucharaditas de comino molido
- 1 paquete de tocino, (250 g)

Instrucciones:

Precalienta el horno a 190° C. En un tazón mediano mezcla la carne, el perejil, la cebolla, el ajo, el huevo y el pan molido. Salpimenta y agrega el comino. Corta una hoja de aluminio de 30 x 30 cm y ponla en la mesa. Extiende las rebanadas de tocino una seguida de la otra, coloca sobre esto la carne mezclada y envuelve con el papel aluminio. Cierra de las orillas como si fuera un dulce y mete a cocer al horno en una charola por 45 minutos. Pasado el tiempo sácalo y checa la cocción de la carne, si esta cruda aún, métela otros 15 minutos. Sube la temperatura del horno a 200° C. y retírale el papel aluminio a la carne. Regrésala al horno y dora el tocino por 5 minutos más.



Pastel de Carne con Chorizo

Ingredientes:

- 500 gr de carne molida de res
- 500 gr de carne molida de cerdo
- 1 taza de cebolla finamente picada
- 2 cdas de ajo finamente picado
- 1 taza de chorizo frito
- 1/2 tazas de perejil picado
- 1 cucharadita de comino en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 4 papas
- 1/2 tazas de queso manchego
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1/4 tazas de crema
- 1 cucharadita de pimienta
- 1/2 tazas de leche descremada

Instrucciones:

Mezcla en un bowl las carnes, la cebolla, el ajo, el chorizo, el perejil, el comino, la sal y la pimienta. Coloca en un refractario y hornea a 180 °C, por 35 minutos. En un bowl machaca las papas, agrega el queso manchego, la mantequilla, la crema, la pimienta y la leche. Coloca el puré en una manga con duya rizada y forma rosetones sobre el pastel de carne. Hornea 5 minutos más, hasta que estén doraditos.



Postres



Gelatina de Fresas con Crema

Ingredientes:



- 2 paquetes de gelatina de fresa
- (cada paquete para hacer 1 litro)
- 6 tazas de agua hirviendo
- 2 tazas fresas picadas opcional

Gelatina blanca cremosa:

- 3 sobres grenetina 21 gr
- 1 taza de agua
- 1 lata leche evaporada 360 gr
- 1 lata leche condensada 384 gr
- 1 paquete queso crema 190 gr

Instrucciones:

Gelatina de fresa: Mezcla bien la gelatina de fresa en el agua hirviendo, vacía en unos moldes. Refrigera 3 a 4 horas o hasta que estén bien firmes. Corta con el cuchillo para hacer cubos.

Gelatina blanca: Mezcla la grenetina con el agua fría hasta que no queden grumos. Deja reposar 5 minutos, calienta unos 30 segundos en el microondas o hasta que derrita. Licua el queso crema, la leche evaporada y la leche condensada, agrega la grenetina y licua bien. Engrasa un molde con aceite o spray. Vacía unos cubos de gelatina, un poco de fresas picadas y un poco de la mezcla de gelatina blanca. Refrigera unas 4 a 6 horas más o hasta que esté completamente cuajada. refrigera hasta servir.

Gelatina de Chocolate y Queso

Ingredientes:



- 1 litro de leche
- 250 gramos de queso crema
- 1 ½ taza de chocolate en polvo,
- 1 cucharadita de vainilla
- 4 cucharadas grenetina en polvo, hidratada en agua

Instrucciones:

Licua la leche, el chocolate abuelita, el queso crema y la vainilla.
Agrega la grenetina ya hidratada y vuelve a licuar.
Vierte sobre un molde de gelatina la mezcla de chocolate abuelita y queso crema.
Refrigera un par de horas hasta que la gelatina este firme y sirve.

Panquè de Arándano

Ingredientes:



- 250 gramos de mantequilla
- 250 gramos de harina
- 50 gramos de azúcar
- 4 huevos
- ½ taza de jugo de naranja
- 1 taza de arándanos
- ½ taza de nueces
- 1 pizca de canela en polvo

Instrucciones:

Tamiza la harina junto con la canela en polvo, reserva. crema la mantequilla con el azúcar. Agrega los huevos y el jugo de naranja hasta tener una mezcla homogénea. Añade la harina y bate hasta que no tengan grumos, agrega los arándanos y las nueces. Vierte en un molde engrasado para panqué. Hornea A a 180*C durante 45 minutos o hasta que introduzcas un palillo y salga limpio. SIRVE este delicioso y casero panqué de arándano para Navidad.

Brownie de Chocolate con Vino

Ingredientes:

- 1 taza de chocolate amargo derretido
- ½ taza de harina
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 2 huevos
- 1/3 taza de cocoa en polvo
- ¼ taza de vino tinto
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ¼ taza de nuez picada



Instrucciones:

Bate la mantequilla con el azúcar, agrega poco a poco los huevos. Agrega el vino tinto a la mantequilla y mezcla; añade el chocolate derretido. Agrega la harina, la cocoa, las nueces polvo para hornear a la mezcla de brownie. Hornea a 180*C durante 30 minutos. Disfruta estos brownies.

Buñuelos

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 huevo
- 500 mililitros de aceite vegetal
- ralladura de limón
- 1/2 tazas de azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 taza de leche de vaca



Instrucciones:

Cernir la harina con el polvo para hornear. Agrega la vainilla y el huevo. Añade la mitad de la harina y bate hasta incorporar todos los ingredientes. Incorpora el resto de la leche y bate hasta tener una masa líquida y sin grumos. Coloca el aceite en una olla y caliéntalo hasta los 180°C. Agrega la ralladura de limón, acuérdate de retirar la ralladura de limón antes de empezar a freír los buñuelos. Con la ayuda de una cuchara, coloca una bolita de la masa en el aceite. Fríela por alrededor de 3 minutos hasta que esté dorada por todos lados. Repite este proceso con el resto de la masa. Coloca los buñuelos sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa. Cubre los buñuelos de viento con azúcar y canela.

Pay de Manzana Frio

Ingredientes:



- 4 manzanas, s/c y cortadas en cuartos
- 1/4 tazas de azúcar morena
- 2 anís estrella
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de canela
- 8 galletas, de avena
- 2 tazas de queso doble crema
- 3/4 tazas de azúcar glass
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- manzanas y galleta, en polvo, para decorar

Instrucciones:

En una ollita a fuego bajo, cocina las manzanas con el azúcar, el anís, el jugo de limón y la canela. Cocina hasta que las manzanas estén suaves. Deja enfriar y reserva. Coloca las galletas en una bolsa resellable y con ayuda de un rodillo, golpea hasta tener trozos pequeños. Reserva. Bate el queso doble crema con el azúcar glass y la esencia de vainilla. Coloca en un vaso de vidrio un poco de las galletas, luego la compota de manzana, la mezcla de queso y repite el proceso hasta llenar el vaso. Decora con manzanas, el polvo de galleta y disfruta.

Natilla de Pay de Limón

Ingredientes:



- 1 1/2 tazas de galleta María
- 1 taza de yogur
- 1 taza de queso crema
- 1/2 tazas de leche condensada
- 1/2 tazas de jugo de limón

Instrucciones:

Coloca galleta maría molida como base en vasos individuales. Licúa el yogurt, el queso crema, la leche condensada y el jugo de limón. Vacía un poco de la mezcla en los vasos individuales hasta la mitad, agrega otra capa de galleta molida y termina de llenar el vaso con la mezcla. Decora con rodajas de limón, ralladura y galletas maría.

Dips



Dip de Atún a la Crema de Chipotle

Ingredientes:

- 2 latas de atún en agua
- 2/3 tazas de crema ácida
- 4 cucharadas de mayonesa
- 1/2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 3 chiles chipotles adobados
- 10 nueces
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 3 plátanos machos, verde
- 3 cucharaditas de paprika
- 2 tazas de aceite vegetal

Instrucciones:

Dora el ajo y la cebolla con un poco de aceite. Muélelos en un procesador y reserva. Abre las lastas de atún y escúrreles el líquido. Vacíalas en un tazón y añade la mayonesa, crema, la cebolla y el ajo molido. Pica finamente la nuez, el chile chipotle y añádelos al tazón con la preparación. Agrega sal y pimienta, reserva. Pela los plátanos y rebánalos a lo largo.

En un sartén coloca el aceite, una vez que esté bien caliente, fríe los plátanos. Muévelos constantemente para que se frían parejos y no se quemen. Una vez que adquieran un color dorado, retíralos del aceite, colócalos en papel absorbente y añádeles sal y paprika.



Dip de Espinaca

Ingredientes:

- 4 tazas de espinaca, lavada
- 6 cucharadas de mayonesa
- 2 tazas de queso cheddar, rallado
- 2 chiles serranos, picados sin semilla
- 50 gramos de queso parmesano, rallado

Instrucciones:

Pre-calentar el horno a 200 C. Engrasar un pyrex cuadrado o circular con pam o mantequilla. Licuar la espinaca, un poco de queso cheddar, la mayonesa y el chile serrano. Finalizar espolvoreando el queso parmesano rallado para que se gratine. Tapar con papel aluminio y cocer de 15-30 minutos. Destapar y permitir que se dore el dip por 5 minutos.



Dip de Espinaca, Alcachofa y Queso

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 1/4 cebollas, finamente picada
- 1 cucharada de ajo, finamente picado
- 2 tazas de espinaca, (cortada en tiritas)
- 1 taza de corazón de alcachofa
- 190 gramos de queso crema
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

Calienta una sartén a fuego medio, agrega el aceite y cocina la cebolla y el ajo. Agrega las espinacas y cocina alrededor de 5 minutos. Añade los corazones de alcachofa y el queso crema, cocina 5 minutos más o hasta que el queso se derrita. Sazona con sal y pimienta. Ahueca una hogaza de pan rústico y rellena con el dip aún caliente, sirve de inmediato.



Dip de Verduras

Ingredientes:

- 2 cucharadas de pimiento morrón rojo, finamente picado
- 2 cucharadas de cebolla morada, finamente picada
- 2 cucharadas de rábano, finamente picado
- 1 taza de queso cottage
- 1/4 cucharaditas de Sal Con Apio

Instrucciones:

Escurra todo el líquido del queso cottage y guarde por aparte. En una licuadora ponga el queso cottage y 2 cucharadas del líquido y licue hasta que esté suave. En un recipiente chico mezcle el queso cottage con el pimiento, la cebolla, el rábano y la sal. Tape y refrigere por al menos 1 hora.



Dátiles Rellenos de Queso Manchego

Ingredientes:

- 20 dátiles sin hueso
- 1 taza de Queso Manchego en cubos
- 200 gramos de tocino ahumado
- 1/2 tazas de Crema Ácida
- 190 gramos de queso crema
- 1/4 tazas de Leche
- 1/4 tazas de nuez tostada
- 1/4 tazas de almendra, tostada
- Sal y Pimienta al gusto

Instrucciones:

Precalienta el horno a 200°C. Haz una abertura en los dátiles y rellena con el Queso Manchego. Envuelve cada dátil con las rebanadas de tocino. Coloca sobre una charola para horno con papel aluminio. Hornea 15 minutos y escurre el exceso de grasa. Reserva. Para el dip, licúa la Crema Ácida , con el queso crema, la Leche, la nuez, las almendras y la sal hasta obtener un dip. Sirve los dátiles y acompaña con el dip de nuez y almendras.



Rollo de dos quesos con Pistache y Arándanos

Ingredientes:

- 2 paquetes de Queso Crema 227g c/u
- 2 paquetes de Queso De Cabra 200g c/u
- 1 taza de corazón de alcachofa, picado
- 1 cucharadita de polvo de ajo
- 1 taza de arándano
- 1 taza de Pistaches picados
- 1 cucharadita de Sal
- 1/2 cucharadas de pimienta

Instrucciones:

En una batidora, bate el queso crema y el queso de cabra hasta que estén cremosos, agrega los corazones de alcachofa, el ajo en polvo y salpimenta. Vierte el queso en plástico film y enrolla, refrigera por 1 hora hasta que esté firme .Saca de refrigeración el queso y con ayuda de una espátula alisa la superficie. Coloca los pistaches sobre el rollo de queso alternando con arándanos. Sirve con galletas saladas.



Rollitos de Crepas con Salmon

Ingredientes:

- 1 1/2 tazas de leche de vaca
- 1 taza de harina
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite
- 1/4 cucharaditas de sal
- 350 gramos de salmón ahumado
- 50 gramos de queso crema
- 2 cucharadas de cebollín picado
- 3/4 tazas de arúgulaa

Instrucciones:

En una licuadora poner la leche, harina, huevos, aceite y sal. Mezclar bien. Calentar un sartén redondo con unas gotitas de aceite. Poner un poco de la mezcla en el sartén, asegurando que cubra todo el sartén y dejar cocinar unos 45 segundos hasta que se dore por abajo. Repetir lo mismo con toda la mezcla. Poner el queso crema en un recipiente y mezclar con 2 cucharadas de jugo de limón. Agregar el cebollín picado y revolver. .

Untar las crepas con el queso crema preparado, luego poner una capa de salmón ahumado y hojas de arúgula. Enrollar. Cortar las crepas en rebanadas gruesas y poner sobre un platón. Decorar los rollitos con una hoja de arúgula y servir.



Otros



Pasta de Macarrón con queso

Ingredientes:



- 1 litro de leche deslactosada, ligth
- 350 gramos de pasta coditos
- 2 tazas de queso manchego rallado
- 2 tazas de queso cheddar rallado
- 150 gramos de tocino frito
- 50 gramos de mantequilla
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta blanca

Instrucciones:

Precalienta el horno a 180 °C. Calienta a temperatura baja la Leche Deslactosada Ligth en una olla, agrega la pasta y cocina por 10 minutos. Una vez cocida, escurre la pasta y reserva. Mezcla en un tazón la pasta, la mantequilla, el queso manchego, el tocino, el huevo, la pimienta y la sal. Vierte esta mezcla en un refractario para horno. Espolvorea el queso cheddar y hornea por 20 minutos, o hasta que el queso esté dorado.

Puré de Papa

Ingredientes:



- 1 1/2 kilos de papa
- 8 tazas de agua
- 3 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de ajo picado
- 1/2 tazas de leche de vaca
- 2 pizcas de sal
- 1 pizca de pimienta blanca, molida

Instrucciones:

Precalienta el horno a 190°C. Agrega el agua en una olla mediana, coloca las papas en la olla y pon a cocer a fuego alto por 20 minutos o hasta que estén suaves. Retira del agua y deja enfriar. Pela las papas y corta en trozos medianos, agrégalos al procesador y procesa hasta obtener un puré muy fino. Calienta la mantequilla en un sartén grande a fuego medio, agrega el ajo picado y sofríe sin que tome color. Agrega el puré de papa y mezcla muy bien. Agrega la leche al puré y sigue cocinando por 10 minutos más a fuego medio sin dejar de mover, salpimienta y retira del fuego. Deja enfriar completamente. Pon el puré en una manga con duya rizada y forma pirámides con el puré. Mete a hornear por 10 minutos. Sirve de inmediato.

Pastel de Papa con Queso y Jamón.

Ingredientes:



- 8 papas blancas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 huevos
- 1 taza de crema para batir
- 1/2 tazas de leche de vaca
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 20 rebanadas de jamón
- 2 tazas de queso manchego, rallado
- al gusto de sal y pimienta al gusto de perejil, picado, para decorar

Instrucciones:

Precalienta el horno a 180° C. Corta las papas en rebanadas de 5mm de grosor. Reserva. Coloca sobre una charola las papas, sazona con sal y pimienta y rocía con aceite de oliva, hornea por 10 minutos, volteando de vez en cuando. Bate el huevo con la crema y la leche, sazona con nuez moscada, sal y pimienta. Reserva. Coloca sobre un molde para pastel previamente engrasado una capa de papas al fondo y en los bordes, coloca rebanadas de jamón, el queso manchego y repite el proceso hasta llenar el molde, terminando con queso. Vierte la preparación de huevo y coloca una última capa de papas. Hornea alrededor de 40 minutos. Retira del molde y hornea 10 minutos para que las papas queden doradas. Corta una rebanada y sirve con perejil picado.

Gratín de Papas con Brócoli

Ingredientes:



- 2 tazas de papa
- 2 tazas de brócoli
- 1 taza de crema ácida
- 1 taza de jamón, cortado en cubitos
- 1 taza de queso manchego rallado
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

Precalienta el horno a 180 °C. Pela y corta las papas en cubitos. Reserva. Coloca la papa en un bowl, agrega el brócoli, la crema ácida, el jamón, el queso manchego y sazona con sal y pimienta. Reserva. Coloca las papas en un refractario y hornea por 40 minutos. Sirve caliente, como guarnición.

Rollitos de Pollo con Jamón y Queso

Ingredientes:



- 4 pechugas de pollo aplanada
- Sal y pimienta negra al gusto
- 4 rebanadas de jamón
- 12 queso manchego en deditos
- 1 huevo
- suficiente de pan molido
- suficiente de aceite vegetal, para freír

Instrucciones:

En una tabla, coloca la sábana de pechuga y salpimienta por ambos lados. Coloca una rebanada de jamón, 3 deditos de queso y enrolla. Reserva. Para empanizar, bate el huevo en un recipiente amplio y pasa el rollito de pollo en él, procura que se cubra por todos lados; luego empaniza sobre un plato con pan molido. Reserva. Sobre una sartén con aceite caliente, fríe el rollito de pollo a fuego bajo, procura que se cocine a esta temperatura para que el pollo alcance la temperatura correcta y no quede crudo. Escurre sobre papel absorbente, reserva. y listo para servir.

Espagueti con Salsa de Champiñón

Ingredientes:



- 500 gramos de espagueti
- 1 taza de leche entera
- 1 taza de queso crema
- 1 taza de champiñón en lata,
- 3/4 tazas de crema para batir
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de ajo picado
- 1/4 tazas de apio en cubos
- 1 taza de champiñón
- Sal y pimienta al gusto
- 1/4 tazas de perejil, finamente picado

suficiente de orégano, para decorar

Instrucciones:

En una ollita con agua caliente cocina el espagueti por 8 minutos, escurre y reserva. Licúa la leche entera, el queso crema, los champiñones en lata, la crema para batir y la cebolla en polvo hasta obtener una mezcla homogénea. En una cacerolita con mantequilla, cocina el ajo con el apio hasta que cambien de color, agrega los champiñones, el espagueti y la salsa; mezcla y sazona con sal, pimienta y perejil. Tapa y cocina por 8 minutos o hasta que los champiñones estén cocidos. Sirve en un plato hondo y disfruta.

Atoles y ponche



Atole de Rompope

Ingredientes:

- 1 taza de leche condensada
- 1 taza de rompope
- 3 tazas de leche
- 1/3 tazas de harina de arroz
- 1 raja de canela



Instrucciones:

Licúa la leche condensada con el rompope, la leche y la harina de arroz. Reserva. En una ollita a fuego lento, cocina el atole con la raja de canela sin dejar de mover, hasta que espese. Sirve en una taza y acompaña con pan dulce.

Atole de Nuez

Ingredientes:

- 2 tazas de nuez
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 4 tazas de leche de vaca
- 1 raja de canela
- 4 cucharadas de fécula de maíz



Instrucciones:

Licúa la nuez, el azúcar, la vainilla y la leche. Vierte la preparación en una ollita, agrega la canela, la fécula de maíz hidratada con agua y cocina por 10 minutos. Decora con nuez picada y disfruta.

Atole de Galleta

Ingredientes:

- 170 gramos de galleta María
- 2 tazas de leche evaporada
- 1/2 tazas de leche condensada
- 1 taza de agua
- 1 litro de leche de vaca
- 1 raja de canela



Instrucciones:

Licúa las galletas con la leche evaporada y la leche condensada. En una olla a fuego medio calienta la leche junto con el agua y la raja de canela, sin dejar hervir. Vierte la preparación anterior y sin dejar de mover deja cocinar por 10 minutos o hasta que espese. Sirve caliente.

Café de Olla con Chocolate

Ingredientes:

- 6 tazas de agua
- 2 tazas de tablilla de chocolate de mesa
- 1 raja de canela
- 2 clavos
- 1/2 tazas de café



Instrucciones:

En una ollita a fuego alto calienta el agua hasta hervir. Agrega el chocolate, la canela y el clavo, luego baja el fuego, mueve constantemente y hierve por 15 minutos. Entonces añade el café y apaga. Mezcla y deja reposar 20 minutos hasta que el café se haya asentado. Cuela, sirve y disfruta.

Champurrado

Ingredientes:

- 2 litros de agua
- 2 piloncillos
- 1 Canela En Raja
- 4 tabletas de chocolate, de mesa
- 250 gramos de masa de maíz



Instrucciones:

Hierve el agua con el piloncillo y la canela. Cocina hasta que se disuelva el piloncillo. Agrega el chocolate y deja que se disuelva. Moviendo de vez en cuando. En un bowl, disuelve la masa con agua conforme vaya pidiendo la masa. Agrega la masa poco a poco y mueve. Cocina hasta que la masa esté cocida y se logre una consistencia espesa.

Chocolate Red Velvet

Ingredientes:

- 4 tazas de Chocolate
- 1 raja de canela
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 2 cucharadas de fécula de maíz,
- 150 gramos de chocolate blanco
- al gusto de colorante rojo
- al gusto de bombón chico



Instrucciones:

Calienta en una ollita el Chocolate, agrega la raja de canela, la esencia de vainilla y la fécula de maíz. Divide en dos partes, a una agrega el chocolate blanco y un poco de colorante vegetal rojo, a otra agrega únicamente colorante rojo, cuidando que una quede más intensa que otra. Vierte en una taza las mezclas cuidando que no se combinen. Decora con bombones grandes y chicos.

Ponche de Frutas

Ingredientes:

- 1 kilo de caña
- 5 manzanas
- 5 peras
- 10 guayabas
- 500 gr de tejocote
- 5 litros de agua
- 200 gr de tamarindo
- 200 gr de ciruela pasa
- 50 gr de flor de Jamaica
- 2 clavos de olor
- 1 kilo de piloncillo
- 100 gramos de azúcar
- 2 rajas de canela



Instrucciones:

Pela las cañas y corta en bastones. Retira el corazón a las manzanas y córtalas en tiras delgadas, repite el procedimiento con las peras. Corta las guayabas y los tejocotes en cuartos .Calienta en una olla el agua, agrega la fruta y hierve por 20 minutos. Añade el tamarindo, las ciruelas pasa, la Jamaica, los clavos de olor, piloncillo, azúcar y canela, calienta hasta que la fruta este cocida. Sirve.