

RECETARIO ESPECIAL DE

Navidad





Una Navidad



L L E N A D E S A B O R Y G R A T I T U D

En esta época tan especial, queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento por permitirnos ser parte de sus celebraciones. Este recetario es nuestro regalo para ustedes, una invitación a disfrutar del sabor y la conexión en familia. Que estas recetas no solo llenen sus hogares con exquisitos sabores, sino también con amor y alegría. Estamos agradecidos por formar parte de sus vidas

Feliz navidad les desea la familia





Menú

ESPECIAL



	Pág.
NATILLA CASERA-----	4
BUÑUELOS-----	6
GALLETAS NAVIDEÑAS--	8



	Pág.
ENSALADA RUSA-----	10
ENSALADA NAVIDEÑA----	12
POSTRE DE MARACUYÁ---	14
LOMO DE CERDO-----	16



Natilla

CASERA



Natilla Casera



Ingredientes



1 litro de
leche



1 rama
de canela



1 taza de
azúcar



1 taza de
maicena



4 Yemas
de huevo



1 scoop
esencia de
vainilla



Canela en
polvo

Instrucciones

Paso 1: Calienta la leche

En una olla grande, calienta la leche a fuego medio junto con la rama de canela. Lleva la leche casi a punto de ebullición y luego retira la canela. Conserva la leche caliente.

Paso 2: Mezcla

En un tazón aparte, mezcla la maicena con un poco de leche fría para disolverla completamente y evitar grumos.

Paso 3: Bate

En otro recipiente, bate las yemas de huevo con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea.

Paso 4: Agrega

Agrega la maicena disuelta a las yemas batidas y mezcla bien.

Paso 5: Proceso de templado

Vierte poco a poco la leche caliente sobre la mezcla de yemas y maicena, removiendo constantemente para evitar que los huevos se cocinen. Este proceso se llama templado.

Paso 6: Cocina a fuego bajo

Lleva la mezcla a fuego medio-bajo y cocina, revolviendo constantemente con una cuchara de madera, hasta que la natilla espese. Asegúrate de que no hierva para evitar que los huevos se cuajen.



Es opcional mezclar pasas o coco rallado al gusto. Retira la natilla del fuego y añade la esencia de vainilla, mezclando bien.

Vierte la natilla en moldes individuales o en un recipiente grande y deja enfriar a temperatura ambiente. Luego, refrigerar durante al menos 2 horas o hasta que esté completamente fría.

Antes de servir, espolvorea canela en polvo sobre la natilla para decorar. Que esta Natilla Navideña lleve consigo el cálido espíritu de la temporada. ¡Felices fiestas y buen provecho!



Buñuelos

COLOMBIANOS





Buñuelos Colombianos

Ingredientes



2 Tazas de queso



2 Tazas de harina de trigo



1 pizca de polvo para hornear



1 taza de azucar



2 Huevos



1 pizca esencia de vainilla



Aceite para freír

Instrucciones

Paso 1: Mezcla

En un tazón grande, mezcla el queso fresco rallado con la harina de trigo y el polvo de hornear. En otro recipiente, bate los huevos y agrega el azúcar y la esencia de vainilla. Mezcla bien hasta obtener una mezcla homogénea.

Paso 2: Amasa

Combina los ingredientes secos con la mezcla de huevos y forma una masa suave. Amasa ligeramente si es necesario.

Paso 3: Moldea

Toma pequeñas porciones de masa y forma bolas del tamaño de una nuez.

Paso 4: Freír

Calienta suficiente aceite en una sartén a fuego medio. Cuando esté caliente, fríe los buñuelos hasta que estén dorados



Paso 5: Elimina la grasa

Retira los buñuelos del aceite y colócalos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Paso 6: Opcional

Mezcla azúcar y canela en un plato hondo y pasa los buñuelos aún calientes por esta mezcla, asegurándote de que queden bien cubiertos.

Sirve los buñuelos calientes y disfruta de esta deliciosa tradición navideña.

¡Espero que estos buñuelos endulcen aún más tus celebraciones!
¡Felices fiestas y buen provecho!



Galletas

NAVIDEÑAS



Galletas Navideñas

Ingredientes



1 litro de leche



1 taza de mantequilla



1 taza de azúcar



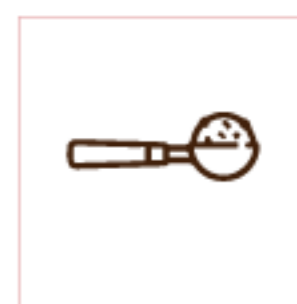
2 1/2 tazas de harina de trigo



1 Huevo



1 scoop esencia de vainilla



1/2 cucharada de sal

Instrucciones

Paso 1: Mezclar

En un tazón grande, bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Agrega el huevo y la esencia de vainilla, y continúa batiendo hasta que estén bien incorporados. En otro recipiente, mezcla la harina, la sal y la canela.

Paso 2: Bate

Agrega gradualmente la mezcla de harina a la mezcla de mantequilla, batiendo a baja velocidad o mezclando con una espátula hasta que la masa esté homogénea.

Paso 3: Moldea

Forma una bola con la masa, envuélvela en film transparente y refrigera durante al menos 1 hora.

Paso 4: Precalienta

Precalienta el horno a 180°C.

Paso 5: Precalienta

Extiende la masa sobre una superficie enharinada y utiliza moldes con formas navideñas para cortar las galletas.



Paso 6: Formas navideñas

Extiende la masa sobre una superficie enharinada y utiliza moldes con formas navideñas para cortar las galletas.

Paso 7: Hornea

Coloca las galletas en una bandeja para hornear. Hornea las galletas en el horno precalentado durante 8-10 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados.

Deja enfriar las galletas en la bandeja durante unos minutos. Decora las galletas con glaseado real, chispas de colores, confites o según tu creatividad.

¡Listo para disfrutar de unas deliciosas galletas navideñas! Comparte estas joyas horneadas con tus seres queridos y que llenen de dulzura esta temporada festiva. ¡Felices fiestas y buen provecho!



Ensalada

RUSA



Ensalada Rusa

Ingredientes



4 Papas medianas cocidas



1 Taza de arvejas



1 Taza de mayonesa



2 cucharadas de mostaza



3 Huevos cocinados picados



2 Zanahorias cocinadas y picadas



Sal y pimienta

Instrucciones

Paso 1: Cocina

En una olla, hierva las papas y las zanahorias hasta que estén tiernas pero aún firmes. Deja que se enfríen y córtalas en cubos.

Paso 2: Mezcla

En un tazón grande, mezcla las papas, zanahorias y guisantes.

Paso 3: Salsas

En otro recipiente, combina la mayonesa con la mostaza. Ajusta la cantidad de mostaza según tu preferencia de sabor. Vierte la mezcla de mayonesa sobre las verduras y revuelve suavemente hasta que estén bien cubiertas.



Paso 4: Combina

Añade sal y pimienta al gusto. Agrega los huevos duros picados a la ensalada y mezcla nuevamente.

Paso 5: Refrigerera

Refrigerera la ensalada durante al menos 1 hora antes de servir para permitir que los sabores se mezclen.

Antes de servir, decora con perejil fresco picado para darle un toque de frescura y color. ¡Ahí lo tienes, una deliciosa Ensalada Rusa perfecta para acompañar tus comidas navideñas! Espero que disfrutes de esta receta clásica que siempre es bien recibida en cualquier celebración. ¡Buen provecho y felices fiestas!



Ensalada

NAVIDEÑA



Ensalada Navideña

Ingredientes



2 Manzanas rojas



Jugo de limón



1 taza de azúcar



1 Taza de piña calada y uvas rojas



1 taza de nueces y coco rallado



1 taza de crema de leche



1/2 taza de azúcar

Instrucciones

Paso 1: Mezclar

En un tazón grande, mezcla las manzanas cortadas con el jugo de limón para evitar que se oxiden. Agrega las uvas, la piña y las nueces al tazón con las manzanas.

Paso 2: Cuida las frutas de la oxidación

En un tazón grande, mezcla las manzanas cortadas con el jugo de limón para evitar que se oxiden. Agrega las uvas, la piña y las nueces al tazón con las man-

Paso 3: Agrega la crema de leche

En un tazón pequeño, combina la crema de leche y el azúcar. Mezcla hasta que el azúcar se disuelva completamente. Vierte la mezcla de crema de leche sobre las frutas y los frutos secos, y mezcla suavemente hasta que todos los ingredientes estén bien combinados. Agrega el coco rallado y vuelve a mezclar.



Paso 4: Refrigerera

Refrigerar la ensalada durante al menos 1 hora para que los sabores se mezclen y la ensalada adquiera una temperatura refrescante.

¡Ahora tienes una colorida y deliciosa Ensalada Navideña dulce para compartir en tus celebraciones! ¡Espero que esta ensalada añada un toque especial y refrescante a tu mesa navideña! ¡Felices fiestas y buen provecho!



Pastre

DE MARACUYÁ





Postre de maracuyá

Ingredientes



4 tazas de pulpa de maracuyá



1 lata de leche condensada



1 Taza de crema de leche



1 Paquete de gelatina sin sabor



1/4 de taza de agua



Azúcar al gusto

Instrucciones

Paso 1: Maracuyá

Corta los maracuyás por la mitad y extrae la pulpa con una cuchara. Pasa la pulpa por un colador para separar las semillas y obtener solo el jugo y la pulpa.

Paso 2: Disuelve

En una olla pequeña, hidrata la gelatina en 1/4 de taza de agua y caliéntala a fuego bajo hasta que se disuelva por completo. Deja enfriar.

Paso 3: Mezcla

En un tazón grande, mezcla la pulpa de maracuyá con la leche condensada. Agrega la gelatina disuelta a la mezcla de maracuyá y mezcla bien.

Paso 4: Bate la crema de leche

En otro tazón, bate la crema de leche e incorpora la crema de leche batida a la mezcla de maracuyá de forma suave para mantener la textura ligera del postre.



Paso 4: Moldes

Prueba la mezcla y, si es necesario, agrega azúcar al gusto, dependiendo de la acidez de las maracuyás. Vierte la mezcla en moldes individuales o en un recipiente grande y refrigéralo por al menos 4 horas o hasta que esté firme.

¡Ahora disfruta de este refrescante y delicioso Postre de Maracuyá, perfecto para ponerle un toque tropical a tus celebraciones! ¡Espero que lo disfrutes! ¡Buen provecho!



... Y QUÉ TAL UN

Lama de Cerdo

EN SALSA AGRIDULCE

Descubre como prepararlo aquí

https://youtu.be/DN_Bc9XkQxU



@previsercol
www.previser.com.co