



Mis recetas
NAVIDEÑAS

Crema de Champiñones TRADICIONAL



TIEMPO: 50 min
DIFICULTAD: Baja
PORCIONES: 4

La receta de crema de champiñones te va a encantar, esta preparación tiene el sabor casero de una receta mexicana tradicional.

Ingredientes

- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 1 diente de ajo picado
- 1/4 de cebolla amarilla rebanada
- 400 gr de champiñón blanco rebanados
- 30 ml de brandy
- 500 ml de leche
- 250 ml de crema para batir
- 2 pizcas de pimienta
- 20 gr de sal
- 1 baguette

Preparación

1. Calienta la mantequilla y fríe el ajo con la cebolla hasta que esté transparente, agrega los champiñones y cocina por 10 minutos.
2. Añade el brandy y calienta por 3 minutos o hasta que se reduzca, retira del fuego y licúa con la leche, la crema para batir, la sal y la pimienta.
3. Regresa al fuego y continúa la cocción por 10 minutos o hasta que espese ligeramente.
4. Corta la baguette en láminas delgadas, barniza con un poco de mantequilla y hierbas finas picadas. Hornea hasta que queden crujientes y acompaña con la crema de champiñones.

TIPS

"Agrega un chorrito de aceite de oliva al servir."

"Calienta los platos en el horno por unos minutos para mantener la sopa caliente en la mesa."

Notas

Cacerola de Papas
CON TOCINO



TIEMPO: 90 min
DIFICULTAD: Baja
PORCIONES: 8

Disfruta de esta práctica guarnición para acompañar cualquier platillo de esta temporada. Esta receta es super fácil y será todo un éxito.

Cacerola de Papas CON TOCINO

Ingredientes

- 3 cdas de mantequilla
- 3 cdas de aceite de oliva
- 6 papas grandes
- 1/2 cebolla
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 250 gr de tocino
- 1 manojo de tomillo fresco finamente picado

TIPS

“Acompaña con un poco de crema ácida y cebollín picado.”

Preparación

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. Derrite la mantequilla en el microondas, agrega el aceite de oliva y mezcla.
3. Barniza la base y paredes de un refractario para horno con un poco de la mezcla anterior.
4. Pela las papas y corta rebanadas lo más delgadas posible, haz lo mismo con la cebolla.
5. Acomoda intercalando las papas y las cebollas dentro del refractario verticalmente, formando un círculo y dentro de ese otro círculo más pequeño y así sucesivamente hasta llenarlo. Barniza con la mezcla de aceite y mantequilla y salpimenta al gusto.
6. Hornea por 1 hora 25 minutos destapado. Si sientes que se reseca puedes agregar un poco más de mantequilla.
7. Corta el tocino en cuadritos pequeños y colócalo en una sartén hasta que se fría un poco. Colócalo en un plato extendido con papel absorbente.
8. Saca las papas del horno y distribuye sobre ellas el tocino y el tomillo fresco.
9. Hornea nuevamente por 30 minutos aproximadamente. Salpimenta de nuevo y sirve.

Notas

Ensalada de ÁRBOL DE NAVIDAD



TIEMPO: 90 min
DIFICULTAD: Baja
PORCIONES: 8

Disfruta de esta práctica guarnición para acompañar cualquier platillo de esta temporada. Esta receta es súper fácil y será todo un éxito.

Ensalada de ÁRBOL DE NAVIDAD

Ingredientes

- 1 manzana
- 1 cebolla morada
- 1 lechuga verde
- 3/4 de taza de uvas rojas
- 1/3 de taza de granada roja
- 1 taza de nuez finamente picada
- 2 cdas de arándano
- 1 naranja
- 3 cdas de vinagre de manzana
- 1 cda de miel de abeja
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- 1 cdta de cilantro finamente picado
- 1 pizca de ralladura de naranja
- 1 rebanada de pan tostado

TIPS

“Puedes hacer la versión individual o montar una grande al centro.”

Preparación

1. Lava y desinfecta todos tus ingredientes.
2. Corta la manzana y la cebolla morada en rebanadas delgadas y reserva.
3. Para sacar los gajos de la naranja corta los dos extremos de la naranja, procurando que se pueda ver la pulpa. Coloca la naranja sobre uno de los extremos que cortaste y retira la cáscara de la naranja haciendo cortes verticales de arriba hacia abajo. Una vez que la naranja esté completamente pelada, saca los gajos cortando en las líneas marcadas de la misma fruta.
4. Corta la granada en 4 partes de forma vertical. Mete la granada en un bowl con agua fría y sumérgela. Separa las semillas de la membrana usando tus dedos cuidando no tronar las semillas. Deja reposar 5 minutos y retírala con una cuchara.
5. Trocea la lechuga con tus manos en 4 partes, agrega a un tazón y mezcla con las uvas, la granada, la nuez, los arándanos, la manzana, la cebolla morada y las supremas de naranja.
6. Para la vinagreta, mezcla el vinagre con la miel, la sal, la pimienta, el cilantro y la ralladura de naranja. Baña la ensalada con la vinagreta y mezcla hasta integrar.
7. En un plato extendido coloca un poco de ensalada formando pisos hasta obtener la figura de un árbol.
8. Para la estrella, corta con un molde para galletas el pan tostado y coloca en la punta de la ensalada.

Notas



Romeritos TRADICIONALES

TIEMPO: 40 min
DIFICULTAD: Baja
PORCIONES: 6

La receta de romeritos que aquí encontrarás es deliciosa, es una receta casera, tal como si lo preparara tu abuelita. Es una preparación tradicional, sencilla y deliciosa. Las tortitas de camarón son exquisitas, y más en compañía de los romeritos.

Romeritos TRADICIONALES

Ingredientes

- 1 kg de romeritos
- 1 pizca de sal
- 6 nopales
- 14 chiles guajillos
- 3 chiles anchos
- 2 jitomates
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 100 gr de manteca
- 500 gr de papa cambray cocida
- 150 gr de camarón seco
- 250 gr de camarón de pacotilla
- 2 huevos para las tortitas
- 100 gr de camarón seco molido
- 10 gr de pan molido
- 150 ml de aceite vegetal

Preparación

1. Limpia los romeritos con agua potable, buscando quitarles la tierra que comúnmente traen. En una olla agrega los romeritos y cúbrelos con agua, sazona con sal y cocina hasta que cambien de color. Escurre el agua sobrante con un colador y reserva.
2. Corta los nopales en cubos, cuece con sal por 10 minutos y escurre.
3. Asa los chiles en un comal por 5 minutos y remoja en agua caliente hasta que estén suaves.
4. Asa el ajo con el jitomate y la cebolla.
5. Licúa los chiles con el ajo, el jitomate, la cebolla y un poco de agua.
6. Calienta la manteca y fríe la salsa por 10 minutos, añade los romeritos, los nopales, las papas previamente cocidas y el camarón (fresco y seco). Sazona.
7. Para las tortitas, bate las claras a punto de turrón con una batidora eléctrica, incorpora las yemas, el camarón en polvo y el pan molido.
8. Forma las tortitas y fríelas en aceite bien caliente hasta que estén doradas por ambos lados. Escurre sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
9. Sirve la mezcla de los romeritos e incorpora las tortitas de camarón.

TIPS

“Antes de incorporar el camarón seco a la salsa, retírales los ojos.”

“Acompaña tus romeritos con pan o con pasta.”

Notas

Pavo con Salsa DE PONCHE DE FRUTAS



TIEMPO: 70 min
DIFICULTAD: Baja
PORCIONES: 18

La receta de pavo con salsa de ponche de frutas es exquisita, donde se aprovecha la fruta que te sobre del ponche del día anterior. Una preparación muy sencilla, que no te quitará mucho tiempo y que te hará quedar muy bien con tus invitados.

Ingredientes

PARA EL PAVO

- 250 gr de mantequilla sin sal
- 1/2 manojo de perejil fresco finamente picado
- 20 gr de sal
- 10 gr de pimienta
- 1 pavo ahumado
- 1 bolsa para hornear pavo

PARA LA SALSA

- 500 gr de fruta que se utilizó para elaborar el ponche
- 1/2 diente de ajo molido
- 5 gr de mantequilla sin sal
- 10 gr de sal
- 20 gr de piloncillo rallado

Preparación

1. Para el pavo, derrite la mantequilla y mezcla 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.
2. Retira la bolsa y barniza con más mantequilla hasta que dore.
3. Para la salsa, licúa la fruta hasta que quede una mezcla homogénea.
4. Derrite la mantequilla en un sartén, saltea el ajo. Agrega la mezcla de fruta, salpimenta y endulza con el piloncillo. Sirve acompañado de la salsa.

de la salsa.

TIPS

“Si la consistencia es muy espesa agrega un poco de agua y revuelve hasta integrar.”

Notas

Lomo de Cerdo

RELLENO TRADICIONAL



TIEMPO: 65 min
DIFICULTAD: Baja
PORCIONES: 8

El lomo de cerdo relleno es un clásico dentro de las recetas tradicionales mexicanas. El relleno del lomo es sencillamente delicioso: frutos secos, arándanos y puré de papa.

Ingredientes

- 2 kg de lomo de cerdo abierto en una sábana delgada
- 50 gr de mantequilla
- 200 gr de tocino picado
- 1/2 cebolla amarilla fileteada
- 2 dientes de ajo
- 500 gr de puré de papa
- 200 ml de agua
- 1 frasco de aceituna negra
- 150 gr de arándano
- 150 gr de nuez troceada
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- 3 ramas de romero

Preparación

1. Precalienta el horno a 190° C.
2. Derrite la mantequilla en una sartén, fríe el tocino con la cebolla y el ajo hasta que estén ligeramente dorados; agrega el puré de papa y el agua. Mezcla hasta integrar.
3. Agrega las aceitunas, los arándanos, las nueces, la sal, la pimienta y el romero.
4. Extiende el lomo y salpimenta por ambos lados. Rellena el lomo con la mezcla anterior, enrolla y amarra con hilo de cáñamo.
5. Coloca el lomo en una charola para horno, tapa con papel aluminio y hornea durante una hora.
6. Retira el papel aluminio y hornea por 25 minutos o hasta que esté dorado.

TIPS

"Ve el video de kiwillimón para aprender como amarrar el lomo correctamente."

Notas



Lomo mechado A LOS 3 CHILES

TIEMPO: 140 min
DIFICULTAD: Baja
PORCIONES: 6

La receta de lomo mechado a los 3 chiles es una receta tradicional mexicana que te va a encantar. El lomo de cerdo relleno es delicioso, jugoso y perfecto para cocinarse en una celebración muy importante.

Lomo mechado A LOS 3 CHILES

Ingredientes

- 2 kg de lomo de cerdo
- 10 chiles anchos
- 10 chiles mulatos
- 10 chiles morita
- 4 jitomates
- 1 diente de ajo
- 1/4 de cebolla
- 2 clavos
- 2 gr de comino
- 100 ml de vinagre de manzana
- 50 ml de agua
- 20 gr de sal gruesa
- 100 gr de tocino rebanado
- 100 gr de almendra pelada
- 50 gr de nuez
- 100 gr de pasita

Preparación

1. Precalienta el horno a 190° C.
2. Para mechar el lomo, con un cuchillo haz unos agujeros en toda la pieza de carne e introduce en cada uno el tocino, la nuez, las almendras y las pasitas. Amarra el lomo y reserva.
3. En un comal asa los chiles, el jitomate y el ajo. Vierte en la licuadora y licúa con la cebolla, el agua, el vinagre y las especias.
4. En un refractario marina el lomo por 30 minutos con la salsa anterior.
5. Tapa el lomo con papel aluminio y hornea por una hora. Una vez que transcurrió ese tiempo, retira el papel aluminio y hornea por 20 minutos más o hasta que dore.
6. Retira el hilo, deja reposar por 5 minutos y corta en rebanadas.
7. Sirve bañado de la salsa a los tres chiles.

TIPS

“Es importante dejar reposar el lomo antes de cortarlo para evitar que se desjuge.”

“Sirve una rebanada acompañada de verduras salteadas.”

Notas

Bacalao BLANCO



TIEMPO: 120 min
DIFICULTAD: Baja
PORCIONES: 4

Esta presentación del tradicional platillo navideño es muy sencilla de preparar; y el sabor de la papa, la almendra y los chiles güeros hacen de esta preparación un manjar.

Ingredientes

- 1 kg de bacalao seco
- 500 gr de papa cambray
- 5 dientes de ajo
- 1 lt de aceite de oliva
- 200 gr de almendra pelada
- 1 frasco de aceituna verde
- 1 frasco de alcaparras
- 1 frasco de chile güero
- 1 manojo de hierba de olor
- pimienta al gusto
- sal al gusto

Preparación

1. Para desalar el bacalao sumérgelo en agua caliente, cambia el agua cada 30 minutos. Repite el procedimiento 5 veces para eliminar la sal.
2. Cuece el bacalao por 1 hora, escurre y desmenuza. Reserva.
3. Corta las papas cambray en mitades y cuécelas en agua con sal. Retira el agua y reserva.
4. Pica el ajo finamente, calienta el aceite y fríe hasta que esté dorado. Agrega el bacalao y cuece por 30 minutos a fuego bajo.
5. Añade las almendras, las aceitunas, las alcaparras, los chiles güeros, las hierbas de olor y las papas cambray. Mezcla hasta integrar y cuece por 30 minutos más. Rectifica la sazón y sirve.

TIPS

“Para pelar las almendras, sumérgelas en agua hirviendo hasta que se desprenda fácilmente la cáscara; enfríalas en agua helada, escúrrelas y retira la piel.”

Notas



Lasaña a
LA BOLOÑESA

TIEMPO: 60 min
DIFICULTAD: Baja
PORCIONES: 8

La receta de lasaña a la boloñesa es un clásico que no puede faltar en tu repertorio de preparaciones. Una deliciosa receta italiana, donde la salsa es el invitado de honor. No vas a creer lo sencillo que es prepararla, y lo rico que sabe la pasta casera.

Lasaña a LA BOLOÑESA

Ingredientes

- 400 gr de harina
- 4 huevos
- 30 ml de aceite de oliva
- 8 jitomates
- 5 dientes de ajo
- 1/4 de cebolla
- 1 manojo de hierba de olor
- 5 gr de orégano
- 1 kg de carne de res molida
- 5 gr de pimienta
- 20 gr de sal
- 250 gr de queso manchego rallado

TIPS

“Puedes usar carne molida de cerdo, o una mezcla entre carne de res y de cerdo.”

“Acompaña con pan.”

Preparación

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. Forma un volcán con la harina, agrega el huevo uno por uno y amasa hasta tener una pasta.
3. Añade una cucharada de aceite de oliva en caso de que esté ligeramente seca la pasta.
4. Reposa la masa durante 20 minutos. En una superficie enharinada extiéndela con un rodillo hasta que tenga un grosor de 1/2 cm.
5. Corta rectángulos, coloca sobre un plato y enharina.
6. En una olla pon a hervir 1/2 litro de agua. Corta una cruz en la parte de arriba de cada jitomate y agrega al agua hirviendo. Cocina por 30 segundos o hasta que la piel empiece a desprenderse. Detén la cocción de los jitomates agregándolos en un tazón con hielos, retira la piel y las semillas. Pica finamente.
7. Pica el ajo y la cebolla finamente.
8. Para la salsa, calienta el aceite de oliva y fríe el ajo con la cebolla hasta que esté transparente. Agrega el jitomate, las hierbas de olor y el orégano, cocina por 20 minutos.
9. Para la pasta, hierva agua con sal. Agrega la pasta y cocina por 5 minutos o hasta que esté al dente (podrás ver en el centro un ligero punto blanco). Retira el agua y reserva la pasta.
10. Calienta el aceite de oliva, fríe la carne hasta que cambie de color, agrega la salsa de jitomate y sazona.
11. En un refractario coloca una capa de pasta y sobre ésta, la salsa bolognesa. Repite el procedimiento hasta terminar con la bolognesa. Tapa con papel aluminio y hornea a 180°C por 30 minutos. Destapa, añade el queso manchego y hornea por 10 minutos más o hasta que el queso esté gratinado.

Notas

Galletas NAVIDEÑAS



TIEMPO: 60 min
DIFICULTAD: Media
PORCIONES: 10

La mejor receta de galletas navideñas,
deliciosas y muy fáciles de hacer en familia.
Esta temporada de Navidad regala como un
lindo detalle a tus seres queridos.

Galletas NAVIDEÑAS

Ingredientes

- 1/2 taza de mantequilla cortada en cubitos
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de miel de caña
- 2 cdtas de vinagre blanco
- 1 huevo batido
- 3 tazas de harina
- 1/2 cdta de bicarbonato de sodio
- 1/2 cdta de jengibre molido
- 1/2 cdta de canela en polvo
- 1/4 de cdta de sal
- 1 taza de azúcar glass previamente cernida
- 4 cdas de agua

TIPS

"Puedes sustituir la miel de caña por jarabe de agave."

"Si no tienes manga o duya para decorar tus galletas, puedes hacer un hoyo pequeño en una bolsa de plástico."

Preparación

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. En una sartén caliente la mantequilla con el azúcar, la miel y el vinagre hasta que hierva, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
3. Retira del fuego y deja enfriar hasta que la mezcla esté tibia; agrega el huevo ligeramente batido moviendo constantemente para evitar que se cueza.
4. Mezcla la harina con el bicarbonato de sodio, el jengibre, la canela y la sal; agrega a la preparación anterior y mezcla hasta formar una masa suave.
5. Divide la masa en tres partes, envuelve en papel plástico autoadherente y refrigera por 2 horas.
6. Extiende la masa con un rodillo sobre una mesa enharinada. Con ayuda de cortadores de muñeco de jengibre corta las galletas. Colócalas en una charola previamente engrasada y enharinada y hornea por 15 minutos.
7. Para el glaseado, mezcla el azúcar glass con el agua, ve midiendo la consistencia para que quede firme y no muy líquida. Agrega unas gotas de colorante para decorar tus galletas como prefieras. También puedes utilizar grajeas, chispas y otros dulces para decorar utilizando el glaseado como "pegamento".

Notas

❄️
Pastel Doble
DE CHOCOLATE
❄️



TIEMPO: 120 min
DIFICULTAD: Media
PORCIONES: 10

Este rico pastel de chocolate consiste de dos pasteles con chocolate y cocoa cubiertos de un betún de chocolate semi amargo. Es ideal para los amantes del chocolate.

Pastel Doble DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 600 gr de chocolate semi-amargo
- 1 1/2 tazas de café americano
- 3 tazas de azúcar
- 2 1/2 tazas de harina
- 1 1/2 tazas de cocoa en polvo
- 2 cdas de polvo para hornear
- 3/4 de cda de bicarbonato de sodio
- 1 cda de sal
- 3 huevos
- 3/4 de taza de aceite vegetal
- 1 1/2 tazas de leche
- 3/4 de cda de esencia de vainilla
- 1 taza de crema para batir
- 2 cdas de azúcar para el betún
- 1/2 barra de mantequilla sin sal

TIPS

"El pastel se puede hacer hasta 3 días antes y refrigerarse. Sólo retire del refrigerador al menos media hora antes de servir."

Preparación

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. En un tazón mezcla 100 gramos del chocolate picado con el café caliente, moviendo constantemente hasta que se funda el chocolate.
3. En otro tazón mezcla el azúcar, la harina, la cocoa en polvo, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal.
4. Con una batidora eléctrica bate los huevos de 3-4 minutos; agrega el aceite, la leche, la vainilla y la mezcla de chocolate con café y bate hasta integrar. Añade poco a poco la mezcla de azúcar y continúa batiendo hasta obtener una masa para pastel.
5. Vierte la mitad de la masa en un molde para pastel previamente engrasado y enharinado y la otra mitad en el otro molde; hornea por 1 hora o hasta que al insertar un palillo este salga limpio.
6. Deja enfriar y desmolda.
7. Calienta a fuego medio la crema con el azúcar y mueve con un batidor globo hasta que el azúcar se disuelva por completo. Retira del fuego, agrega el chocolate restante (500 gr) con la mantequilla y mezcla hasta integrar. Refrigerera por 30 minutos.
8. Agrega el chocolate y la mantequilla a la mezcla anterior y bate hasta integrar, refrigera por 30 minutos.
9. Unta el betún sobre uno de los pasteles y coloca encima el otro pastel. Decora con el betún restante y un poco de frutos rojos.

Notas



Pastel de Zanahoria
BETÚN DE QUESO CREMA

TIEMPO: 110 min
DIFICULTAD: Media
PORCIONES: 12

Delicioso pastel de zanahoria con betún de queso crema decorado con nuez picada. Un postre sensacional que te hará lucir con todos tus invitados.

Pastel de Zanahoria BETÚN DE QUESO CREMA

Ingredientes

PARA EL PASTEL

- 2 tazas de harina
- 2 tazas de azúcar
- 2 cdtas de bicarbonato
- 2 cdtas de canela
- 1/2 cdta de sal
- 1 1/2 tazas de aceite de maíz
- 4 huevos
- 3 tazas de zanahoria rallada cruda
- 1/2 taza de nuez picada y tostada al horno

PARA EL BETÚN

- 1 barra de mantequilla
- 1 paquete de queso crema
- 450 gr de azúcar glass
- 2 cdtas de vainilla

Preparación

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. Cierne la harina, el azúcar, el bicarbonato, la canela y la sal pasándolos por un colador.
3. Agrega los ingredientes del paso anterior a la batidora, sin dejar de batir añade los huevos uno a uno y el aceite hasta integrar. Agrega las zanahorias y bate por 5 minutos más.
4. Añade las nueces y bate ligeramente. Divide la mezcla en dos y vierte sobre dos moldes redondos previamente engrasados y enharinados.
5. Hornea por 1 hora o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.
6. Para el betún, bate la mantequilla hasta acremar, agrega el queso crema con el azúcar y la vainilla hasta que quede una mezcla suave.
7. Desmolda los pasteles, unta un poco de betún sobre uno de estos y cubre con el otro pastel. Decora con el resto del betún y las nueces.

TIPS

“Puedes agregar un poco de ralladura de limón al betún para darle un toque acidito.”

Notas

❄️
Gelatinas de
CHOCOLATE Y CREMA
❄️



TIEMPO: 50 min
DIFICULTAD: Baja
PORCIONES: 6

Prueba estas gelatinas de chocolate y crema, son ideales para un postre ligero después de una deliciosa cena Navideña. ¡Te encantarán!

Gelatinas de CHOCOLATE Y CREMA

Ingredientes

- 2 sobres de grenetina
- 1/4 de taza de agua fría
- 1 taza de agua hirviendo
- 3/4 de taza de leche condensada
- 1 sobre de gelatina de sabor chocolate
- 1 taza de agua hirviendo
- 1 taza de leche
- 1 taza de galleta de chocolate finamente trituradas
- 1/2 taza de cocoa en polvo

TIPS

“Recuerda engrasar el molde con un poco de aceite de maíz para desmoldar la gelatina con facilidad.”

Preparación

1. Para la gelatina de leche, en un tazón agrega 1 sobre de gelatina sin sabor con 1/4 de taza de agua fría, mezcla y deja reposar por dos minutos. Añade 1 taza de agua hirviendo moviendo constantemente hasta integrar; agrega la leche condensada y mezcla.
2. Para la gelatina de chocolate, calienta 1 taza de agua hasta que hierva, agrega la gelatina de chocolate y mezcla hasta integrar por completo.
3. En moldes en forma de estrella, vierte la gelatina de leche condensada hasta la mitad de cada molde, refrigera por 30 minutos o hasta que esté ligeramente cuajada pero no completamente firme (debe de pegarse en el dedo cuando se toca).
4. Vierte sobre ésta la gelatina de chocolate y refrigera hasta que quede ligeramente cuajada.
5. Para la corteza, calienta la leche y agrega la grenetina hasta que se disuelva; retira del fuego y añade las galletas hasta obtener una consistencia de masa. Refrigera hasta por 5 minutos y cubre cada gelatina con esta mezcla.
6. Refrigera hasta que la gelatina cuaje por completo.
7. Desmolda y decora con cocoa.

Notas



Rosca de Reyes TRADICIONAL

TIEMPO: 50 min
DIFICULTAD: Media
PORCIONES: 12

Esta es una forma sencilla de elaborar este delicioso postre. Es una rosca cubierta con azúcar y ate, tal como la receta mexicana tradicional. Nadie te va a creer que tú la cocinaste.

Rosca de Reyes TRADICIONAL

Ingredientes

PARA LA MASA

- 5 gr de levadura
- 1 cda de azúcar
- 2 cdas de agua tibia
- 250 gr de harina
- 60 gr de azúcar
- 2 huevos
- 75 ml de leche
- ralladura de 1 naranja
- ralladura de 1 limón
- 75 gr de mantequilla

PARA LA PASTA DE AZÚCAR

- 50 gr de manteca vegetal
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de harina

PARA LA DECORACIÓN

- 10 gr de cerezas cortadas a la mitad
- 150 gr de ate de guayaba
- 150 gr de ate de membrillo
- 150 gr de ate de pera

Preparación

1. Precalienta el horno a 180° C.
2. Mezcla la levadura con la cucharada de azúcar y el agua tibia, deja reposar hasta que doble su volumen.
3. Forma un volcán con la harina, el azúcar y la levadura preparada, los huevos, la leche, las ralladuras y la mantequilla.
4. Integra todos los ingredientes hasta formar una pasta. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos.
5. Déjala reposar en un lugar tibio tapada con un trapo húmedo hasta que doble su volumen.
6. Moldea y estira la masa con las manos para formar la rosca, colócala en una charola engrasada. Introduce los muñequitos por debajo de la masa. Déjala reposar de nuevo tapada en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
7. Para la pasta de azúcar, bate la manteca vegetal con el azúcar y la harina.
8. Barniza la rosca con el huevo batido, divide la pasta de azúcar en tiras y colócala sobre la rosca junto con el ate y las cerezas.
9. Hornea por 1 hora o hasta que esté dorada.

TIPS

“Si te encanta el azúcar en la rosca, prepara el doble de la pasta de azúcar para cubrirla por completo.”

Notas

Ponche de FRUTAS NAVIDEÑO



TIEMPO: 60 min
DIFICULTAD: Baja
PORCIONES: 20

El ponche de frutas es una bebida tradicional en las fiestas navideñas, perfecta para el frío de la época. Además, tiene un sabor delicioso por la variedad de frutas que lleva.

Ingredientes

- 1 kg de caña
- 5 manzanas
- 5 peras
- 10 guayabas
- 500 gr de tejocote
- 5 lt de agua
- 200 gr de tamarindo
- 200 gr de ciruela pasa
- 50 gr de flor de jamaica
- 2 clavos de olor
- 1 kg de piloncillo
- 100 gr de azúcar
- 2 rajas de canela

Preparación

1. Pela las cañas y corta en bastones.
2. Retira el corazón a las manzanas y córtalas en tiras delgadas, repite el procedimiento con las peras.
3. Corta las guayabas y los tejocotes en cuartos.
4. Calienta en una olla el agua, agrega la fruta y hierve por 20 minutos.
5. Añade el tamarindo, las ciruelas pasa, la jamaica, los clavos de olor, el piloncillo, el azúcar y la canela; calienta hasta que la fruta esté cocida.
6. Sirve en una taza de barro con un poco de fruta y un pedazo de caña.

TIPS

"Agrégle el piloncillo poco a poco, así puedes controlar mejor el dulzor del ponche."

"Al servir en la taza agrega una onza de tu licor favorito."

Notas



Compártenos como
TE QUEDÓ TU CENA EN
#Navidadkiwilimón

Encuentra miles de recetas navideñas más en
[kiwilimón.com](https://www.kiwilimon.com)

