

La receta

del
AÑO

kiwilimón



La receta del AÑO kiwilimón

La cocina es el espacio donde la alquimia moderna se materializa.

El encantamiento es la receta; el toque mágico, la sazón. Y sí, es cierto que las nueve recetas que seleccionamos para pertenecer a este recetario no tienen la magia ni las sensaciones de quienes las recibieron frente a una mesa puesta. Lo que encontrarás en **La Receta del Año** son los procedimientos y las historias entrañables detrás de ellas.

La Receta del Año trata de recopilar lo imposible: los pasos detrás de una preparación que alguna vez, para alguien, alimentó tanto el cuerpo como el corazón. Y ahí el encanto del primer concurso organizado por Kiwilimón.

Estas recetas proceden de usuarios que, como ustedes, nos hicieron parte de su legado personal de forma que todos pudiéramos reproducirlas cuando el antojo llame. ¿La advertencia? Hay recuerdos escondidos en cada bocado.

Shadia Asencio

mole de la jefa

de Aldo Rojash



la receta
del
AÑO
kwilimón

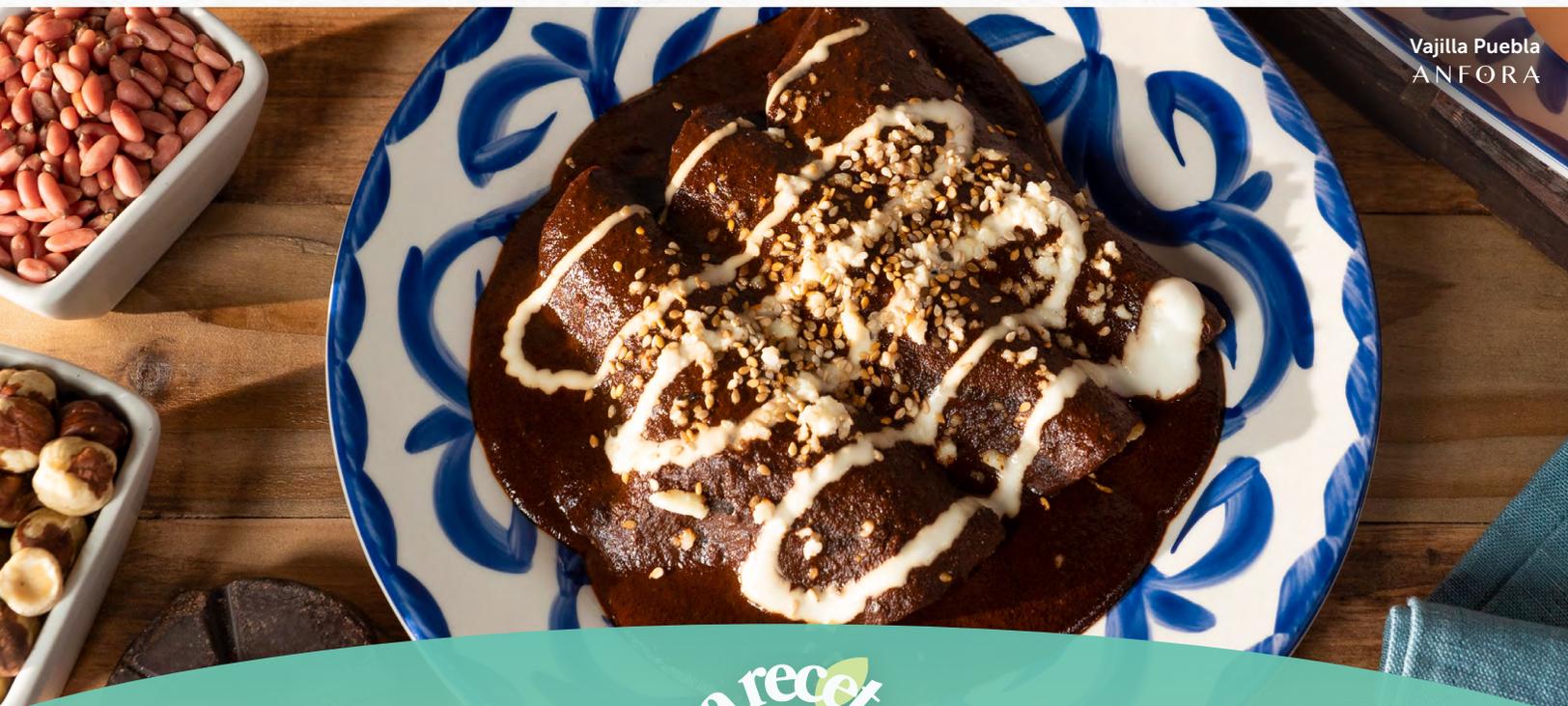
mole de la jefa

de Aldo Rojas

“Mi recuerdo de este mole tiene 25 años. En 1995 acompañaba a mi mamá, a quien de cariño le digo “Jefa”, al mercado de Chiconcuac, donde compraba los chiles que inundaban con sus aromas mi casa y, ahora, mi memoria.

Este mole es para mí un ritual culinario y el mejor platillo que he probado en mi vida. Acompaña al día de muertos pues sin cazuela de mole no hay ofrenda. También la Navidad con romeritos con mole y mi cumpleaños. Todos sabemos que donde hay mole, hay fiesta. Por eso de forma religiosa comemos mole, pollo y arroz, acompañado de tortillas recién hechas a mano en un comal de barro.

Para este concurso lo preparé en unas enchiladas con pollo para poderles compartir esta receta que ha estado presente en los mejores momentos de mi vida.”



Vajilla Puebla
ANFORA

la receta
del
AÑO
kwilimón

mole de la jefa

de Aldo Rojash

TIEMPO: 150 min

DIFICULTAD: Difícil

PORCIONES: 2

Para el mole en pasta

- 18 chiles pasilla
- 24 chiles mulatos
- $\frac{3}{4}$ taza de almendra
- $\frac{3}{4}$ taza de nuez
- 1 $\frac{1}{4}$ taza de pastitas
- $\frac{1}{3}$ taza de avellanas
- $\frac{3}{4}$ taza de ajonjolí (*tostado*)
- 3 cdas. de piñón rosa
- 3 cdas. de cacahuates
- 3 cdas. de semilla de calabaza
- $\frac{1}{2}$ cda. de anís (*tostado*)
- 1 pimienta gorda
- $\frac{1}{4}$ raja de canela
- 4 dientes de ajo (*asados*)
- $\frac{1}{4}$ cebolla (*asada*)

Para cocinar el mole

- 1 cda. de aceite
- 4 tazas de caldo de pollo
- $\frac{1}{4}$ de plátano macho (*frito y licuado*)
- $\frac{1}{4}$ chocolate de mesa

Para acompañar

- suficiente crema ácida
- suficiente queso fresco

mole de la jefa

de Aldo Rojash

TIEMPO: 150 min

DIFICULTAD: Difícil

PORCIONES: 2

Preparación

1. Abre los chiles a la mitad con ayuda de unas tijeras, retira las semillas y con un trapo húmedo limpia los chiles quitando todo el polvo que puedan traer.
2. Para secar los chiles, colócalos en una charola y hornéalos por 30 minutos a 120 °C.
3. Tuesta las nueces, avellanas, piñones y cacahuates en una charola en el horno a 160 °C por 30 minutos, o hasta que estén tostados y suelten su aroma.
4. Lleva al molino la mezcla de chiles y condimentos; pasa 7 veces por el molino hasta que se forme un polvo ligeramente húmedo. La textura debe ser parecida a tierra húmeda. Reserva.
4. En una olla de barro calienta el aceite y agrega la pasta, disuélvela poco a poco con el caldo de pollo con ayuda de una pala de madera.
5. Cuando la pasta esté disuelta, agrega el plátano macho y el chocolate, cocina sin dejar de mover hasta que tenga una consistencia espesa y la grasa suba a la superficie.
6. Sirve tu mole sobre tortillas para tener unas ricas enmoladas, acompáñalas con crema ácida y queso fresco.

enjocado

de Isabel Aguiniga



enjocado

de Isabel Aguiniga

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

“Esta receta me recuerda a la abuelita de mi esposo, originaria de una rancharía llamada Jaulilla. Ella lo quería mucho porque lo cuidó desde pequeño y él fue de sus nietos más queridos. Recuerdo que la abuelita preparaba comidas sencillas y riquísimas cuando mi esposo regresaba del trabajo. Ella me enseñó a preparar este enjocado.”

Para cocer el pollo

- 1 pollo (*cortado en mariposa o rana, lavado*)
- suficiente agua
- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo (*sin cáscara*)
- ¼ taza de hojas de hierbabuena
- ¼ taza de hojas de cilantro
- sal al gusto

Para la salsa

- ½ cebolla
- 5 dientes de ajo (*sin cáscara*)
- 1 tortilla de maíz
- 10 chiles guajillo (*sin cola, venas ni semillas*)
- 5 tomates verdes (*sin cáscara*)
- 2 jitomates
- suficiente agua caliente
- 1 cdt. de comino
- 5 pimientas negras
- 5 clavos de olor
- ¼ raja de canela
- 2 tazas de jocoque (*500 g*)
- sal al gusto

Para acompañar

- suficiente arroz blanco cocido
- suficientes tortillas hechas a mano

enjocado

de Isabel Aguiniga

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

Preparación

1. Coloca el pollo en una cacerola, vierte agua hasta cubrir y agrega la cebolla, el ajo, la hierbabuena, el cilantro y la sal; calienta a fuego medio, una vez que el agua tenga una burbuja pequeña, toma el tiempo y cocina por 30 minutos. Retira el pollo del caldo, escurre, corta en piezas y reserva hasta su uso.

2. En un comal caliente asa la cebolla junto con el ajo hasta que comiencen a tener un tono oscuro, retira y reserva. Sobre el mismo comal, tuesta la tortilla de maíz a fuego bajo, moviendo constantemente para que no se quemé.

3. Coloca los chiles guajillo desvenados junto con los tomates y los jitomates en una olla, vierte agua caliente hasta cubrir y cocina por unos minutos hasta que las piezas se ablanden. Escurre y licúa con

la cebolla asada, el ajo asado, la tortilla tostada, el comino, las pimientas, los clavos de olor y la canela; agrega un poco del caldo de cocción de los chiles guajillo para que la consistencia no quede tan espesa. Integra totalmente y reserva.

4. Vierte el jocoque sobre una cazuela de barro, cocina a fuego bajo sin deja de mover, notarás como comenzará a soltar una grasa color amarillo, será el momento de integrar lo licuado pasando antes por un colador, mueve la salsa constantemente hasta que el color se unifique. Agrega las piezas de pollo y sazona con sal al gusto. Cocina por 15 minutos más.

5. Sirve acompañado de arroz blanco y tortillas hechas a mano.

mole de setas estilo Tlaxcala

de Talia Morales



la receta
del
AÑO
kwilimón

mole de setas estilo Tlaxcala

de Talia Morales

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

“Les comparto mi receta de mole de setas típico de mi bello estado Tlaxcala, un platillo delicioso y reconfortante para tiempos fríos. Espero que se le antoje.”

Para cocer las setas

- 1 kg de setas (*en cubos medianos*)
- 4 tazas de agua
- 6 ramas de epazote
- sal al gusto

Para decorar

- 1 taza de totopos de maíz
- ½ taza de cebolla
(*picada finamente*)
- suficientes limones
(*partidos a la mitad*)

Para hacer el mole

- 6 chiles guajillo
(*desvenados y remojados*)
- 1 chile puya
(*desvenado y remojado*)
- 4 jitomates (*asados*)
- ½ cebolla (*asada*)
- 2 dientes de ajo (*asados*)
- 2 pimientas gordas (*asadas*)
- 1 clavo de olor (*asado*)
- sal al gusto
- 2 tazas de agua

mole de setas estilo Tlaxcala

de Talia Morales

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

Preparación

1. En una olla cocina las setas, con las 4 tazas de agua, la mitad del epazote, sal y cocinamos por 15 minutos, cuela y reserva.
2. En un sartén asa los chiles, los jitomates, el ajo, cebolla, las especias, el agua y cocina por 10 minutos.
3. Licúa el mole durante 5 minutos.
4. En una olla coloca el mole, las setas, el epazote, sazona con sal y cocina por 10 minutos o hasta que las setas estén suaves.
5. Sirve tus setas en un plato blanco, y decora a un lado con totopos y cebolla finamente picada.

caldo de pollo en escabeche

de Luis Felipe Mendel Ávila



la receta
del
AÑO
kwilimón

caldo de pollo en escabeche

de Luis Felipe Mendel Ávila

TIEMPO: 1 h 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

“Es una comida yucateca y de gran tradición familiar. Mi mamá nos enseñó a hacer esta receta ya que vivió muchos años con mi papá en este estado. Cada vez que la preparo me trae muchos recuerdos.”

Para cocer el pollo

- 2 L de agua
- 1 kg de pechuga de pollo
- 1 cebolla (*asada*)
- 1 cabeza de ajo (*asada*)
- 1 cda. de orégano
- 1 cda. de pimienta gorda
- 4 hojas de laurel

Para la mezcla de ajo

- 4 dientes de ajo
- ¼ taza de jugo de limón
- 1 cda. de orégano
- ½ cebolla
- 1 cda. de pimienta gorda
- 4 cdas. de vinagre blanco
- sal al gusto

Para cocinar el pollo

- 1 cda. de aceite vegetal

Para la mezcla de cebolla morada

- 1 ½ tazas de cebolla morada (*en medias lunas*)
- 4 cdas. de jugo de limón
- 4 cdas. de vinagre blanco
- sal al gusto
- 2 chiles habaneros (*asados y fileteados*)
- 1 cda. de orégano
- suficiente cebolla morada
- suficientes tortillas de maíz

caldo de pollo en escabeche

de Luis Felipe Mendel Ávila

TIEMPO: 1 h 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

Preparación

1. Agrega a una olla el agua, el pollo, la cebolla, el ajo, el orégano, la pimienta gorda, el laurel y cocina por 30 minutos. Retira el pollo y sobre una tabla desmenuza y reserva.
2. Licúa el ajo, el jugo de limón, el orégano, la cebolla, la pimienta gorda, el vinagre blanco y la sal.
3. Agrega a una sartén a temperatura media el aceite, el pollo y el ajo con el jugo de limón que previamente licuamos y cocina por 15 minutos.
4. En un bowl mezcla la cebolla morada, el jugo de limón, el vinagre blanco, la sal, el chile habanero y el orégano. Reserva.
5. Sirve el caldo en un plato hondo, agrega el pollo y decora con la cebolla morada. Acompaña con tortillas de maíz.

tortas de espinaca

de Manuel España



tortas de espinaca

de Manuel España

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 2

“La receta es originalmente de mi madre, quien me enseñó a hacerlas. Son de esos platillos que te recuerdan al hogar, viví un tiempo en Inglaterra y cada que me sentía homesick las preparaba para recordar México.”

Para el relleno

- 1 taza de queso panela
- 2 tazas de espinaca

Para el caldillo

- 3 jitomates
- 1/4 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 cda. de aceite vegetal

Para empanizar

- 2 claras de huevo
- 2 yemas de huevo
- 1 cda. de fécula de maíz
- 1/2 taza de harina

Para freír las tortitas

- suficiente aceite vegetal

tortas de espinaca

de Manuel España

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 2

Preparación

1. Sobre una tabla corta el queso panela en cuadros medianos.
2. Envuelve los cuadros de queso en las hojas de espinaca, usa al menos 4 hojas de espinaca por cuadro.
3. Para el caldillo: Licúa por 5 minutos el jitomate, la cebolla, el ajo, y el aceite de oliva.
4. En una ollita a temperatura media agrega el aceite y vierte el caldillo, cocina por 10 minutos.
5. Con ayuda de una batidora bate las claras hasta que esponjan y se pongan blancas (punto de turrón), agrega una a una las yemas y la fécula de maíz.
6. Empaniza los cuadros de queso con la harina, retira el exceso y sumerge en la mezcla de huevo.
7. Fríe las tortitas en aceite caliente y cocina por 5 minutos o hasta que estén doraditas. Coloca en papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
8. Baña las tortitas en el caldillo y sirve caliente. Disfruta.

Lomo relleno en adobo

de Andrés Mateo



la receta
del
AÑO
kwilimón

lomo relleno en adobo

de Andrés Mateo

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

“Mi abuela hacía esta receta desde que tengo uso de razón. Me recuerda todas las navidades con mi familia, desafortunadamente ella falleció pero la tradición de cenar su receta siempre seguirá en nuestra mesa.”

Para macerar el lomo

- 2 kg de lomo (*abierto en sabana*)
- 1 taza de vinagre blanco
- 2 tazas de jugo de naranja

Para rellenar el lomo

- 1 taza de jamón (*rebanado*)
- ½ taza de longaniza
- 2 huevos (*cocidos*)
- sal al gusto
- pimienta al gusto

Para el adobo

- ½ cebolla
- 8 jitomates (*en cuartos*)
- 8 chiles guajillo
(*remojados y sin venas*)
- 4 chiles anchos
(*remojados y sin venas*)

Para decorar

- suficiente naranja (*en rebanadas*)
- suficientes rajitas de canela

lomo relleno en adobo

de Andrés Mateo

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

Preparación

1. En un bowl coloca el lomo de cerdo y agrega el vinagre blanco, el jugo de naranja y reposa tapado con plástico por 8 horas en refrigeración.
2. Saca de refrigeración y con un trapo seca el excedente de líquido.
3. Rellena el lomo empezando por el jamón, longaniza y el huevo cocido.
4. Enrolla el lomo con hilo de cáñamo y reserva.
5. Sazona el lomo con sal y pimienta. En una sartén con aceite caliente sella el lomo. Reserva.
6. En la misma sartén del lomo coloca la cebolla, los jitomates, los chiles y cocina por 5 minutos. Reserva.
7. En una licuadora agrega los ingredientes previamente cocinados y licúa por 5 minutos. Reserva.
8. En una charola coloca el lomo, baña con el adobo y tapa con aluminio. Hornea por 1 hora a 180°C.
9. Saca del horno y sirve sobre un platón, decora con naranja rebanada y rajas de canela.

camarones al mojo de ajo

de Jes Sánchez



la receta
del
AÑO
kwilivón

camarones al mojo de ajo

de Jes Sánchez

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 2

"Prueba estos camarones al mojo de ajo que son tan nutritivos como la explosión de sabores que tendrás en tu paladar. Puedes disfrutarlos como botana o como un rico menú en el día para convivir en familia o en las reuniones con amigos.

Recuerdo las tardes al llegar a casa y oler ese rico aroma del ajo que le da un sabor inigualable; además, la textura de la cáscara bien frita le da un toque crocante que te encantará."

Para los camarones

- 2 tazas camarones grandes U10
(lavados, con cáscara y cabeza, 250 g)

Para la salsa de ajo

- 3 cabezas de ajo (sin cáscara)
- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1/4 taza de jugo de limón sin semilla
- sal al gusto
- pimienta al gusto

Para freír los camarones

- 4 cdas. de mantequilla (en cubos)
- 3 dientes de ajo (finamente picado)

Para acompañar

- suficiente arroz blanco cocido
- suficiente aguacate
- suficiente limón

camarones al mojo de ajo

de Jes Sánchez

TIEMPO: 1 h 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

Preparación

1. Sobre una tabla, abre los camarones en corte mariposa apoyándote de un cuchillo pequeño (*no retires la cáscara*). Ubica el lomo del camarón, inserta la punta del cuchillo donde inicia la cabeza y corta hacia la cola, de esta forma el cuerpo quedará dividido en dos, recuerda hacerlo de un solo corte. Además, ten cuidado de no atravesar el camarón con el cuchillo y destrozarlo.
2. Lava los camarones en chorro de agua para retirar la parte intestinal. Escurre sobre papel absorbente y reserva hasta su uso.
3. En un molcajete de piedra coloca los ajos junto con el aceite vegetal, el jugo de limón; sal y pimienta al gusto. Aplasta los ajos e integra los ingredientes hasta obtener una salsa homogénea.
4. Coloca los camarones sobre el molcajete y baña con la salsa de ajo hasta cubrir por completo. Marina entre 10 y 15 minutos.
5. Derrite mantequilla en un sartén profundo, agrega el ajo picado y fríe a fuego medio bajo sin dejar de mover; una vez que el ajo tome un color ligeramente dorado, agrega los camarones marinados, fríe durante 15 minutos. Escurre en papel absorbente.
6. Sirve los camarones en un plato de arroz blanco cocido, acompaña con aguacate, limón, papas a la francesa o ensalada.

fettuccini para Andrés

de Daniel Fernández



fettucini para Andrés

de Daniel Fernández

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

“Una receta deliciosa y fácil de preparar. Ideal para incluir en el menú semanal. La combinación de quesos que incluye la salsa te encantará.”

Para cocinar la pasta

- suficiente agua caliente
- 250 g de pasta fettuccini

Para la salsa

- 2 cdas. de mantequilla (*en cubos*)
- 2 cdas. de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- $\frac{3}{4}$ taza pimiento morrón amarillo (*en cubos medianos*)
- 1 calabacita italiana (*en cubos medianos*)
- sal al gusto
- pimienta negra molida al gusto
- 1 taza de queso crema (*en cubos*)
- 1 taza de leche
- $\frac{1}{2}$ taza de queso tipo manchego (*rallado*)

Para servir

- suficiente queso parmesano (*rallado*)

Preparación

1. Cocina la pasta al dente en una olla con agua caliente de acuerdo con las instrucciones del empaque (*aproximadamente 9 minutos*), escurre, enfría sobre chorro de agua fría y reserva.
2. En una sartén profunda caliente, derrite la mantequilla a fuego medio bajo, agrega la cebolla y el ajo, cocina hasta que tengan un tono brillante. Incorpora el pimiento morrón y la calabacita cocina por 5 minutos más, moviendo constantemente. Sazona con sal y pimienta.
3. Integra el queso crema, la leche y el queso manchego sin dejar de mover, deberás de obtener una textura semi espesa. Añade la pasta e integra.
4. Sirve y acompaña con queso parmesano rallado.

sopaipillas

de Lily Ruiz



la receta
del
AÑO
kwilimón

sopaipillas

de Lily Ruiz

TIEMPO: 2 h 15 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

“Este platillo forma parte de una tradición familiar, solía prepararse en la época decembrina en casa de mi abuelita y nunca eran suficientes: son tan ricas que es difícil dejar de comerlas.”

Ingredientes

- 1 taza de agua
- ½ taza de leche tibia
- 1 kg de harina de todo uso
- 2 cdas. de polvo para hornear
- 1 cda. de sal
- 6 cdas. de manteca de cerdo
- suficiente harina (*para extender*)
- suficiente manteca de cerdo (*para freír*)

Preparación

1. Mezcla con un batidor globo el agua junto con la leche tibia hasta integrar, reserva.
2. Coloca la harina en un bowl junto con el polvo para hornear, la sal y la manteca. Integra homogéneamente. Vierte poco a poco la mezcla de leche tibia reservada sin dejar de mover; amasa hasta obtener una consistencia uniforme y suave, cubre la masa con un trapo de algodón o plástico adherente. Reserva por 20 minutos a temperatura ambiente.
3. Una vez reposada la masa, forma bolitas medianas (también llamados tastes chicos) con ayuda de tus manos. Con ayuda de un rodillo y en una superficie enharinada, aplana cada bolita para formar tortitas de 15 centímetros de diámetro y medio centímetro de grosor.
4. Parte en dos cada tortita. Haz 3 incisiones en cada mitad formando una carita. Reserva.
5. Fríe cada carita en manteca caliente a fuego medio bajo, escurre en papel absorbente. Sirve como botana.

La receta del AÑO kwilimón

AGRADECEMOS A ANFORA, empresa mexicana de cerámica con 100 años de historia, por hacer posible la primera edición del concurso #LaRecetaDelAño.

¡Esperen muchas más sorpresas este 2021!

ANFORA

