



RECETARIO NAVIDEÑO



Lomo de cerdo en salsa de vino tinto y ciruelas



INGREDIENTES

- Lomo de cerdo de 3 libras
- 2 tazas de vino tinto
- 1 taza de ciruelas pasas
- 1 cebolla
- 4 ajos
- ½ taza de caldo de pollo
- ½ taza de aceite de oliva
- Ramas de romero fresco
- 1 cucharada de pimienta gorda y clavos de olor
- Sal y pimienta al gusto

INSTRUCCIONES

- 1 Precalentar el horno a 350°C.
- 2 En un sartén, sellar el lomo de cerdo en aceite de oliva.
- 3 En una bandeja agregar el lomo de cerdo, cebolla y ajo picados, vino tinto, ciruelas pasas, caldo de pollo, sal y pimienta y las especias.
- 4 Hornear por 2 horas verificando cada 45 minutos hasta que la carne esté tierna y la salsa se haya reducido.
- 5 Cortar en rodajas y bañar con más salsa.





Jamón ^{❄️} glaseado



INGREDIENTES

- 2 libras de jamón ahumado entero
- 1 taza de miel
- ½ taza de mostaza
- 1 taza de azúcar morena
- 12 clavos de olor
- 1 lata de rodajas de piña en almíbar
- 1 bote pequeño de guindas

INSTRUCCIONES

- 1 Precalentar el horno a 350°C.
- 2 Cortar el jamón en forma diagonal para formar rombos.
- 3 Mezclar la miel, mostaza y el azúcar morena para hacer el glaseado.
- 4 Clavar los clavos de olor en el jamón y barnizar con el glaseado.
- 5 Agregar rodajas de piña sobre el jamón.
- 6 Hornear por 45 min. hasta que esté dorado y caramelizado.
- 7 Decorar con más piña y guindas y cortar en rodajas.



Chocolate caliente con especias y menta



INGREDIENTES

- 1 litro de leche
- 3-4 tabletas de chocolate negro artesanal
- ½ taza de azúcar
- 1 ramita de menta fresca
- 1 cucharada de cada especia (canela, nuez moscada, clavo, pimienta de jamaica)
- 4 rajas de canela para decorar

INSTRUCCIONES

- 1 Calentar la leche en una olla a fuego medio.
- 2 Agregar el chocolate negro troceado y revolver hasta que se derrita por completo.
- 3 Añadir azúcar al gusto y las especias.
- 4 Dejar que el chocolate caliente se infusione con las especias durante unos minutos.
- 5 Retirar del fuego y añadir hojas de menta fresca para aromatizar.
- 6 Colar si es necesario y servir en tazas. Decorar con canela en raja.





Galletas de
jengibre,
canela y nuez
moscada ❄️





Galletas de jengibre, canela y nuez moscada



INGREDIENTES

- 2 tazas de harina
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de clavo de olor en polvo
- ½ cucharadita de nuez moscada en polvo
- ½ taza de mantequilla (a temperatura ambiente)
- ½ taza de miel
- 1 yema de huevo
- 1 taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ** Cortadores de galletas

INSTRUCCIONES

- 1 En un bowl mezclar la harina con la sal y todas las especias.
- 2 Batir la mantequilla con el azúcar por 3 min. hasta que esté cremoso y el azúcar bien incorporada. Luego, agregar la miel, yema y esencia de vainilla y batir hasta unir.
- 3 Agregar la harina poco a poco e ir batiendo hasta que se forme una textura como arena.
- 4 Amasar dentro del bowl hasta que se una la masa y esté firme. Con un rollo de cocina formar con círculo de masa de unos 2 cm de altura y envolverlo con cuidado con plástico de cocina. Llevarlo al refrigerador y dejar enfriar 1 hora.
- 5 Precalentar a 300°C el horno y poner papel para hornear sobre la bandeja que se usará.
- 6 Sacar del refrigerador y con fuerza y paciencia, pasar el rollo de cocina hasta estirla y que sea de ½ cm de alto. Usando los cortadores de galletas comenzar a cortarlas.
- 7 Llevar al horno por 10 o 15 min hasta que se empiecen a dorar ligeramente por los lados.



Dip de queso y tocino, picante bañado en miel



INGREDIENTES

- 1 paquete de queso crema
- 1 taza de tocino
- 3 chiles jalapeños picados
- 1 taza de miel

INSTRUCCIONES

- 1 Cocinar el tocino y picarlo en trozos pequeños.
- 2 Mezclar el queso crema con el tocino y el chile picante picado.
- 3 Calentar la miel y verter sobre el dip antes de servir.
- 4 Acompañar con panitos tostados o galletas.





Jalea de chiles pimientos rojos



INGREDIENTES

- 2 a 3 chiles pimientos rojos
- 1½ taza de azúcar
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida

INSTRUCCIONES

- 1 Lavar los pimientos, quitar las semillas y cortarlos en trozos.
- 2 Combinar los pimientos, el azúcar, el vinagre, la sal y la pimienta.
- 3 Llevar la mezcla a ebullición a fuego medio-alto, revolviendo ocasionalmente.
- 4 Reducir el fuego y cocinar a fuego lento, removiendo de vez en cuando, hasta que los pimientos estén tiernos y la mezcla se haya espesado (aproximadamente 45-60 minutos).
- 5 Transferir la mermelada a frascos esterilizados y sellar bien.
- 6 Dejar enfriar a temperatura ambiente y luego refrigerar. La mermelada de pimientos rojos se conserva en el refrigerador por varias semanas.
- 7 Servir acompañada de panitos tostados o galletas.





TE DESEA
FELIZ NAVIDAD