

RECETARIO

NAVIDEÑO





MIX DE FRUTAS NAVIDEÑA

Ingredientes:

- 1 taza de fresas frescas
- 1 taza de espinaca
- ½ taza de queso tipo feta o requesón
- 1 melocotón cortado en gajos
- 1 taza de kiwi fresco
- 1 taza de piña fresca
- 1 taza de uvas frescas
- 1/2 taza de nueces picadas
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de jugo de limón

Procedimiento

- 1 Mezcla las frutas frescas en un tazón grande.
- 2 Agrega las nueces picadas, el queso y mezcla bien.
- 3 Mezcla la miel y el jugo de limón en un tazón pequeño.
- 4 Haz una cama con la espinaca y colocar la fruta encima.
- 5 Vierte la mezcla de miel y limón sobre la ensalada de frutas y mezcla bien.
- 6 Sirve y decora con frutas adicionales.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



ARROZ DE NOCHEBUENA

Ingredientes:

- 1 taza de arroz blanco
- 2 tazas de agua
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 taza de nueces picadas
- 1 manzana picada
- 1/2 taza de arándanos o pasas
- 1/4 de taza de hierbas frescas (puede ser cilantro, perejil, eneldo o romero)
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

- ➊ Calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio.
- ➋ Agrega las nueces picadas y cocina durante 2-3 minutos, o hasta que estén doradas.
- ➌ Agrega el arroz blanco y cocina durante 1-2 minutos, o hasta que esté bien cubierto con el aceite y las nueces.
- ➍ Agrega el agua, la manzana picada y arándanos o pasas.
- ➎ Cocina durante 15-20 minutos, o hasta que el arroz esté cocido y el líquido haya sido absorbido.
- ➏ Sirve caliente y decorado con nueces adicionales.
- ➐ Decorar con hierbas frescas

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



POLLO AL HORNO CON MOSTAZA Y MIEL

Ingredientes:

- 1 pollo entero (1,5-2 kg)
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto
- 1/4 de taza de hierbas frescas (puede ser cilantro, perejil, eneldo o romero)

Procedimiento:

- 1 Precalienta el horno a 180°C.
- 2 Mezcla la mostaza, miel y jugo de limón en un tazón pequeño.
- 3 Unta la mezcla sobre el pollo entero, asegurándote de cubrir toda la superficie.
- 4 Coloca el pollo en una bandeja para hornear y hornea durante 45-50 minutos, o hasta que esté dorado y cocido.
- 5 Sirve caliente y decorado con hierbas frescas. Puede acompañarse con arroz o papas.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



CHULETA DE REYES

Ingredientes:

- 4 chuletas de cerdo
- 2 peras maduras
- 1 taza de vino tinto
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 1/4 de taza de hierbas frescas (puede ser cilantro, perejil, eneldo o romero)

Procedimiento:

- 1 Calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto.
- 2 Agrega las chuletas de cerdo y cocina durante 3-4 minutos por lado, o hasta que estén doradas y cocidas.
- 3 Retira las chuletas de la sartén y resérvalas.
- 4 Agrega la mantequilla y las peras picadas a la sartén.
- 5 Cocina durante 2-3 minutos, o hasta que las peras estén suaves y caramelizadas.
- 6 Agrega el vino tinto y cocina durante 2-3 minutos, o hasta que se reduzca ligeramente y se espese la salsa.
- 7 Sirve las chuletas calientes y decora con peras adicionales.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



TRES LECHES NAVIDEÑO

Ingredientes:

- 1 pastel de tres leches (puedes usar un bizcocho de vainilla o un pastel ya preparado)
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada
- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de leche entera o de su preferencia
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 cucharada de nuez moscada
- 1 cucharada de jengibre
- 1/2 taza de nueces
- 1/2 taza de pasas
- Frutas frescas para decorar (fresas, kiwi, etc.)

Procedimiento:

- 1 Prepara o compra un pastel de vainilla con nueces y arándanos, canela nuez moscada y jengibre.
- 2 Mezcla la leche evaporada, leche condensada y leche entera.
- 3 Mezcla en un tazón leche entera y crema para batir.
- 4 Pincha el pastel con un tenedor para que absorba mejor las leches.
- 5 Vierte la mezcla de leches sobre el pastel y deja que absorba durante al menos 30 minutos en el refrigerador.
- 6 Corona con crema para batir.
- 7 Decora con frutas frescas y nueces antes de servir.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



PONCHE AL VINO CON ESPECIAS



Ingredientes:

- 1 litro de vino tinto (Merlot)
- 2 tazas de sidra de manzana
- Bolsita con papel filtro de café o manta
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 rajas de canela
- 5 clavos de olor
- 2 estrellas de anís
- 1/2 cucharita de cardamomo
- 5 pimienta negra entera
- Extras: Rodajas de manzana y naranja

Procedimiento:

- ➊ Colocar todo a fuego muy bajo durante 20 minutos sin dejar hervir.
- ➋ Si se desea se puede colocar la tapa a la mitad para que hierva más rápido, esto dejará un delicioso aroma en tu hogar.
- ➌ Sirve caliente en tazas y decora con rodajas de frutas adicionales si lo deseas.



HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA





TE DESEA UNA

FELIZ NAVIDAD



 papel_nube_blanca

 Nube Blanca Centroamerica

WWW.NUBEBLANCA.COM