



RECETARIO NAVIDEÑO



“Estar juntos será
siempre el mejor
regalo”



POLLO

AGRIDULCE

Ingredientes (4 porciones)

- 4 piezas de pollo (pierna o muslo)
- 1 taza de salsa de cranberry
- 1/2 taza de jugo de naranja natural
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1 jalapeño picado finamente
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 2 cucharadas de vinagre (blanco o de manzana)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 taza de nueces tostadas (opcional para decorar)

Procedimiento

- 1 Sazonar el pollo con sal y pimienta por ambos lados.
- 2 En un bowl mezclar salsa de cranberry, jugo y ralladura de naranja, jalapeño, azúcar y vinagre.
- 3 Colocar el pollo en la mezcla y marinar 3 horas en refrigeración.
- 4 Precalentar el horno a 180°C.
- 5 Colocar el pollo en bandeja y hornear 35-45 minutos hasta que esté dorado y completamente cocido.
- 6 Pasar la marinada restante a una olla y cocinar a fuego medio hasta que espese ligeramente.
- 7 Servir el pollo bañado con la salsa caliente y decorar con nueces tostadas.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



LOMO DE CERDO RELLENO

Ingredientes (4 porciones)

- 1 lomo de cerdo (1.2 a 1.5 kg abierto tipo mariposa)
- 1 taza de ciruelas pasas picadas
- 1/2 taza de pasas
- 3/4 taza de nueces picadas
- 1 1/2 taza de vino tinto (dividido)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

- 1 Precalentar el horno a 180°C.
- 2 Mezclar ciruelas, pasas, nueces y 1/2 taza de vino. Reposar 10 minutos.
- 3 Extender el lomo y sazonar con sal, pimienta y ajo.
- 4 Distribuir el relleno uniformemente y enrollar firmemente.
- 5 Amarrar con hilo de cocina para mantener la forma.
- 6 Sellar en sartén con aceite hasta dorar por todos lados.
- 7 Trasladar al horno y cocinar 45-60 minutos.
- 8 Retirar y dejar reposar 10 minutos antes de cortar.
- 9 Reducir el vino restante con los jugos de cocción hasta espesar y servir como salsa.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



PASTA EN SALSA

DE PESTO Y NUECES

Ingredientes (4 porciones):

- 400 g de pasta (penne o fettuccine)
- 1 taza de pesto
- 1/2 taza de nueces tostadas
- 1/2 taza de queso parmesano rallado
- 1 diente de ajo
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

- 1 Hervir abundante agua con sal y cocinar la pasta según el paquete.
- 2 En un procesador mezclar pesto, nueces, ajo, parmesano y aceite de oliva.
- 3 Escurrir la pasta reservando 1/2 taza del agua de cocción.
- 4 Mezclar la pasta caliente con la salsa.
- 5 Agregar un poco del agua reservada si es necesario para suavizar.
- 6 Rectificar sal y pimienta.
- 7 Servir caliente y decorar con más nueces y queso parmesano.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



ENSALADA

DE PEPINO, YOGURT Y NUECES

Ingredientes (4 porciones)

- 3 pepinos en rodajas finas
- 1 1/2 taza de yogurt natural
- 2 cucharadas de eneldo fresco picado
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 diente de ajo rallado
- 1/4 taza de nueces tostadas picadas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

- 1 En un bowl mezclar yogurt, limón, ajo, aceite, sal y pimienta.
- 2 Agregar las rodajas de pepino y el eneldo fresco.
- 3 Mezclar suavemente hasta integrar.
- 4 Refrigerar 20-30 minutos antes de servir para intensificar sabores.
- 5 Decorar con nueces tostadas justo antes de servir.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



MOUSSE DE CHOCOLATE MARSHMALLOWS Y NUECES

Ingredientes (4 porciones)

- 200 g de chocolate semiamargo
- 1 taza de marshmallows
- 1/2 taza de nueces picadas
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 sobre (7 g) de gelatina sin sabor
- 1/4 taza de agua fría
- 200 g de queso crema
- 1 cucharadita de vainilla

Procedimiento:

- 1 Hidratar la gelatina en el agua fría durante 5 minutos.
- 2 Derretir la gelatina a baño maría o en microondas por pocos segundos.
- 3 Derretir el chocolate a baño maría.
- 4 Licuar leche condensada, evaporada, queso crema y vainilla.
- 5 Agregar el chocolate derretido y la gelatina disuelta.
- 6 Incorporar marshmallows y nueces con espátula.
- 7 Verter en moldes individuales.
- 8 Refrigerar mínimo 4 horas antes de servir.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



TÉ DE ESPECIAS Y NARANJA

Ingredientes (4 porciones):

- 1 raja de canela
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 pizca de nuez moscada
- 3 clavos de olor
- 2 pimientas gordas
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 naranja en rodajas
- 2 tazas de leche
- 1/2 cucharadita de vainilla

Procedimiento:

- 1 En una olla colocar el azúcar y caramelizar ligeramente.
- 2 Agregar la leche poco a poco mezclando.
- 3 Incorporar canela en raja, especias y rodajas de naranja.
- 4 Cocinar a fuego medio hasta que hierva suavemente (5-7 minutos).
- 5 Retirar del fuego y agregar la vainilla.
- 6 Colar y servir caliente espolvoreando canela en polvo.

HAZ CLICK AQUÍ
PARA VER LA RECETA



TE DESEA UNA
NAVIDAD

Llena de paz y
alegría



 papel_nube_blanca

 Nube Blanca Centroamerica

WWW.NUBEBLANCA.COM