

México es tradición

Navidad de  **Maravilla.**
Aceite vegetal comestible
100% puro de Canola

Recetario

NAVIDAD 2024



 [aceitemaravilla](#)



 [Aceite Maravilla](#)



 [Aceite Maravilla](#)

México es tradición

Navidad de  **Maravilla**[®]
Aceite vegetal comestible
100% puro de Canola

ÍNDICE

Bacalao a la Vizcaína.....	03
Romeritos	04
Pavo navideño relleno	05
Pierna Adobada.....	06
Buñuelos.....	07
Churros.....	08



BACALAO A LA VIZCAÍNA

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 1 día y 90 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 3 L de agua
- 5 dientes de ajo bien picados
- ¼ de taza de cebolla bien picada
- ¾ de taza de jitomate deshidratado finamente picado
- 2 piezas de pimiento morrón finamente picado
- 1 1/2 tazas de papa cambray cortadas a la mitad y cocidas
- 2 tazas de salsa de jitomate
- 1 taza de aceituna verde
- ¾ de taza de alcaparras
- ¾ de taza de almendra tostadas
- 6 piezas de chile güero
- Suficiente de perejil finamente picado
- Suficiente de sal
- Suficiente de pimienta
- Chiles güeros

ELABORACIÓN:

- Remoja el bacalao desmigado en una olla con agua fría, deja reposar 1 día (cambiando el agua constantemente) hasta que se desale. Escurre y reserva.
- En una cacerola, calienta el Aceite Maravilla, agrega el ajo, la cebolla y cocina hasta que cambié ligeramente de color, agrega el jitomate deshidratado, los pimientos y las papas, cocina unos minutos.
- Agrega el bacalao, añade la salsa de jitomate, las aceitunas, las alcaparras, las almendras, los chiles güeros, el perejil, sazona con sal y pimienta al gusto. Cocina hasta integrar los sabores.
- Sirve caliente, puedes acompañarlo con pan y chiles güeros.





ROMERITOS

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 3 tazas de mole oscuro
- 5 tazas de caldo de pollo recién hecho
- Sal al gusto
- 5 papas cocidas y partidas en cubos
- pequeños
- 2 kg de romeritos bien limpios
- 7 nopales de buen tamaño
- 300 gr de polvo de camarón seco
- 5 huevos

ELABORACIÓN:

- En una olla grande, hierva agua con una pisca de sal.
- Una vez que hierva, blanquee primero los romeritos por algunos minutos, sácalos y reserva.
- Ahora, en la misma agua hirviendo, blanquee los nopales (partidos en tiras o cubitos) por unos minutos. Sácalos y reserva.
- Separa las claras de las yemas de los huevos y en un bowl agrega las claras y bate hasta que se haga el punto turrón, después agrega las yemas sin parar de batir.
- A la mezcla del bowl agrega el polvo de camarón seco y mezcla muy bien.
- Ahora, en un sartén a fuego medio, coloca una a dos tazas de Aceite Maravilla y espera a que se caliente para freír las tortitas de la mezcla del bowl, para formarlas te puedes ayudar con una cuchara.
- Cocina bien la “masa” hasta que quede dorada por ambos lados. Retira y absorbe el exceso de aceite con ayuda de servitoallas.
- En una cacerola agrega Aceite Maravilla, deja que se caliente un poco y agrega el mole dejando que se sofría un poco, una vez sofrido vas a adicionar poco a poco las tazas de caldo de pollo hasta incorporar por completo con el mole sin dejar grumos, dejar que hierva unos minutos.
- Añade los romeritos, el nopal y los cubos de papa cocida al mole. Mezcla muy bien.
- Añade sal al gusto y deja cocinar por 20 a 25 minutos.
- Sirve las tortitas en un plato y báñalas con el mole.





PAVO NAVIDEÑO RELLENO

🔥 Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 2 hrs. con 30 min.

INGREDIENTES:

- 1 pavo grande (4 kilos aproximadamente)
- Sal y pimienta al gusto
- 150 mL de vino blanco
- 1 vaso de leche (light, entera o deslactosada)
- 150 g de pasas
- 2 zanahorias picadas en cuadritos pequeños
- 150 g de cebolla
- 1 diente de ajo finamente picado
- ½ K de carne de cerdo picado
- 100 mL de jerez

ELABORACIÓN:

- Limpia el pavo
- Deja macerando las pasas en el jerez por una hora.
- En un sartén en fuego medio, coloca unas 3 cucharadas de Aceite Maravilla y coloca la cebolla picada junto con el ajo hasta acitrionar (que tome un color transparente), ya acitronado agrega la zanahoria.
- Una vez que esté la cebolla, el ajo y la zanahoria coloca la carne de cerdo, sal y pimienta al gusto.
- A la carne de cerdo ya cocida, colócale las pasas y deja sofreír por unos 5 minutos. Pasado este tiempo, deja enfriar para después rellenar el pavo y con hilo cáñamo o cordón, ata las piernas de la parte inferior del pavo para que no pierda forma al momento de hornearse.
- Precalienta el horno a 200°C. Una vez caliente, introduce el pavo
- Dada 15 o 20 minutos, deberás bañar el pavo con su jugo para que no se reseque.
- Pasadas 2 horas, con cuidado revisa que el pavo este perfectamente cocido para después retirar el caldo del pavo y colocarlo en una olla. Al caldo agrégale el vino blanco y la leche. Deja que hierva para que reduzca un poco.
- Sirve el pavo y báñalo con ella.
- ¡Listo! El delicioso pavo navideño está listo para disfrutar una noche Maravillosa en familia.





PIERNA ADOBADA

🌟 Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 3 hrs 20 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1.5 kg de pierna de cerdo
- 6 chiles ancho sin semillas
- 6 chiles guajillo sin semillas
- 2 chiles chipotles secos sin semillas
- 1 rajita de canela
- 8 granos de pimienta negra
- 1 cucharadita de semillas de comino
- 2 cucharaditas de orégano
- 2 hojas de laurel
- 4 dientes de ajo
- ¼ de taza de vinagre de manzana
- Sal al gusto

ELABORACIÓN:

- Lo primero que se debe de hacer, es el adobo. Para eso lo primero es: remojar los chiles en agua hirviendo. Déjalos remojando por unos minutos para que se suavicen.
- Una vez que queden, retíralos y reserva el agua.
- Ahora licua con la canela, la pimienta, el comino, orégano, las hojas de laurel, los ajos, el vinagre, sal y 1/4 de taza del líquido de remojo para hacer el adobo; reserva.
- Pon la carne en un refractario, pícala por diferentes partes y báñala con el adobo; cúbreala con papel aluminio y deja reposar 2 horas en el refrigerador.
- Hornea, en horno precalentado, 45 minutos a 180°C o hasta que la carne esté cocida (báñala varias veces en ese lapso con el jugo que suelte); retira y corta las porciones.
- ¡Es momento de disfrutar una maravillosa pierna adobada!





BUÑUELOS

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 30 min.

INGREDIENTES:

Buñuelos:

- Aceite Maravilla
- 200 gramos de harina
- 1 taza de leche
- 2 huevos
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 30 gramos de canela en polvo
- 2 tazas de azúcar

Jarabe de piloncillo:

- 1 piloncillo (cono)
- 1 raja de canela
- 1 L de agua
- 8 a 9 guayabas partidas a la mitad

ELABORACIÓN:

Buñuelos:

- Licua la harina, la leche, los huevos, una cucharada de azúcar, el polvo para hornear y la ralladura de naranja.
- Refrigera la masa de los buñuelos durante 25 minutos.
- Calienta mientras una buena cantidad de Aceite Maravilla y sumerge un molde para buñuelos en el aceite para calentar y no se quede pegada la masa al momento de freír el buñuelo, retíralo del aceite y sacude el exceso de aceite, colócalo en la masa que previamente realizamos y frielos. Cuando estén dorados y crujientes retira del aceite.
- Mezcla la canela y la taza de azúcar para espolvorear los buñuelos.

Jarabe de piloncillo:

- Integra las guayabas cortadas por mitad en el agua caliente.
- Incorpora el piloncillo y la canela.
- Dejar hervir hasta obtener un jarabe espeso.
- Agrega el jarabe a los buñuelos al gusto.
- ¡Es momento de disfrutar unos deliciosos buñuelos!





CHURROS

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- Canela en polvo
- 1 ½ taza Azúcar refinada (blanca)
- 3 huevos
- 3 tazas de harina blanca
- Una pizca de sal
- 1 ½ taza de agua

ELABORACIÓN:

- En una olla agrega agua (1 taza) y luego agrega la sal.
- Una vez que hierva, agrega la harina y el azúcar (1/4 de taza aprox.) a la olla y mezcla hasta que no queden grumos.
- Retira del fuego la olla y agrega los huevos (uno por uno) y mezcla muy bien.
- Coloca la masa en una manga (recomendación: con duya de metal).
- Vierte en una olla suficiente Aceite Maravilla y ponlo a calentar.
- Una vez que esté caliente el aceite, con cuidado, deja caer la masa formada con la duya y fríe hasta que la masa esté cocida y dorada.
- Retira los churros y deja que se escurran.
- En un plato extendido mezcla azúcar y canela. Espolvorea los churros.
- Emplata los churros. ¡Agrega jarabe de chocolate, fresa o caramelo, frutos rojos o lechera y disfruta!



¡Gracias por dejarnos formar parte de tus platillos!

México es tradición

Navidad de  **Maravilla**®

**Aceite vegetal comestible
100% puro de Canola**

 **aceitemaravilla**

 **Aceite Maravilla**

 **Aceite Maravilla**