



RECETARIO

NAVIDAD 2025

Tradición de
Maravilla



Tradición de
Maravilla®



Compartiendo su compromiso con la comida mexicana y el amor de la Familia.





ÍNDICE

PLATILLOS

Romeritos _____	04
Bacalao a la Vizcaína _____	06
Pierna Adobada _____	08
Pavo Navideño Relleno _____	10
Buñuelos Navideños _____	12
Churros _____	14

ROMERITOS



ROMERITOS

🌟 Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora.

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 pizca 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 con huevo 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 pro 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 sofrito vas a adicionar poco a poco las tazas de caldo de pollo hasta incorporar por completo con el mole sin dejar grumos, deja 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.



BACALAO A LA BIZCAÍNA



BACALAO A LA BIZCAÍNA

☆ 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 cambie 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.



PIERNA ADOBADA



PIERNA ADOBADA

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 3 horas con 30 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1.5 kg de pierna de cerdo
- 6 chiles anchos sin semillas
- 6 chiles guajillo sin semillas
- 2 chiles chipotles secos sin semillas
- 1 cucharada de canela en polvo
- 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. Los pasos por seguir son: remojar los chiles en agua hirviendo. Déjalos por unos minutos para que se suavicen.
- Una vez que queden, retíralos y reserva el agua.
- Ahora licua los chiles con la canela, pimienta, el comino, orégano, las hojas de laurel, los ajos, el vinagre, sal y 1/4 de taza del líquido de los chiles para hacer el adobo. Reserva.
- Pon la carne en un refractario, pícala por diferentes partes y báñala con el adobo; cúbrela con papel aluminio y deja reposar 2 horas en el refrigerador.
- Hornea, en horno precalentado por 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!



PAVO NAVIDEÑO RELLENO



años de amor
en cada plátano

PAVO NAVIDEÑO RELLENO

☆ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 3 horas con 20 min

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 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 a fuego medio, coloca unas 3 cucharadas de Aceite Maravilla y coloca la cebolla picada junto con el ajo hasta acitronar (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.
- 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 relleno.
- Cada 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 esté 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 el gravy de vino blanco.
- ¡Listo! El delicioso pavo navideño está listo para disfrutar una noche Maravillosa en familia.



BUÑUELOS NAVIDEÑOS



BUÑUELOS NAVIDEÑOS

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 30 min.

INGREDIENTES:

Buñuelos:

- Aceite Maravilla
- 2 tazas de harina
- 2 huevos
- 1 cucharada de azúcar
- 1 taza de agua tibia
- 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:

- Bate la harina tamizada con el agua, los huevos, una cucharada de azúcar, el polvo para hornear y la ralladura de naranja.
- Una vez que quede la masa, coloca un trapo húmeda sobre ésta y deja que repose por 25 minutos.
- Una vez que pase el tiempo, toma un poco de la masa y haz bolitas.
- Extiende las bolitas de masa con ayuda de un rodillo para poder dale forma de buñuelo (círculos delgados).
- Mientras, en un sartén hondo calienta una buena cantidad de Aceite Maravilla.
- Una vez que el aceite esté caliente, coloca, uno por uno, los buñuelos y fríe bien.
- Retira el buñuelo y colócalo sobre papel absorbente. Repite estos pasos con los otros buñuelos.
- Ahora mezcla la canela y la taza de azúcar y espolvorea los buñuelos.

Jarabe de piloncillo:

- En una olla mediana a fuego medio, coloca 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.
- Y listo, es momento de disfrutar unos deliciosos buñuelos navideños.

CHURROS



CHURROS

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- Canela en polvo
- 1 ½ taza azúcar refinada
- 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 aproximadamente) a la olla y mezcla hasta que quede una masa sin grumos.
- Retira la olla del fuego y agrega los huevos (uno por uno) y mezcla muy bien.
- Coloca la masa en una manga (recomendación: con duya de metal).
- Ahora, 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 colócalos sobre papel absorbente.
- En un plato extendido mezcla azúcar y canela. Espolvorea los churros.
- Emplata los churros y agrega jarabe de chocolate, fresa o caramelo, frutos rojos o leche condensada y disfruta.



años de amor
en cada plátillo

Tradición de
Maravilla[®]

**¡Gracias por dejarnos formar parte
de tus maravillosos platillos!**

