

**México es tradición**



# Recetario

**VERANO 2024**



📷 [aceitemaravilla](#)

📺 [Aceite Maravilla](#)

📺 [Aceite Maravilla](#)

*México es tradición*



## ÍNDICE

Tacos de pescado empanizado .....	03
Camarones al mojo de ajo .....	04
Ensalada con pollo y aderezo de fresa .....	05
Hamburguesa con piña asada .....	06
Galletas rellenas de helado .....	07
Brownies con helado .....	08



# TACOS DE PESCADO EMPANIZADO

⚙ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 25 a 30 min.

## INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 600 g de filete de róbalo
- 2 huevos
- 1 ½ taza de pan molido
- Ajo en polvo
- Sal y pimienta
- Tortillas de maíz o harina
- Mayonesa
- Limón

## ELABORACIÓN:

- En un sartén a fuego medio, agrega un chorrito de Aceite Maravilla.
- En un plato hondo, agrega los huevos, sal y pimienta y un poco de ajo en polvo; bate muy bien.
- En un pato extendido, coloca una cama de pan molido.
- Toma un filete del pescado y húngelo en la mezcla de huevo, luego colócalo en la cama de pan empanizado (empanizarlo bien por ambos lados).
- Revisa que el aceite esté listo para freír y coloca el pescado empanizado. Cuece hasta que quede doradito.
- Haz lo mismo con lo que resta de los filetes.
- En un comal caliente tortillas de maíz.
- Rebana los filetes empanizados en tiras y sirve sobre la tortilla de maíz o harina.
- Agrega limón, mayonesa y ¡disfruta!





# CAMARONES AL MOJO DE AJO

☼ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 25 min.

## INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1 kg de camarones previamente lavados y limpios
- 5 cucharadas de mantequilla
- ½ cebolla blanca picada finamente
- 10 dientes de ajo finamente picados
- 2 cucharadas de perejil bien picado
- El jugo de 3 limones amarillos
- ½ cucharada de paprika
- Sal y pimienta al gusto

## ELABORACIÓN:

- En un bowl grande coloca los camarones y marina con sal, pimienta y paprika. (Revuelve bien para que se integren los sabores).
- En un sartén, a fuego bajo, coloca dos cucharadas de Aceite Maravilla y luego la mantequilla. Una vez que se derrita la mantequilla, sofríe el ajo y la cebolla.
- Agrega los camarones y cocina por 5 a 8 minutos o hasta que éstos estén bien cocidos.
- Luego añade el jugo de limón y el perejil.
- Revuelve una última vez y emplata.





# ENSALADA CON POLLO Y VINAGRETA DE FRESA

⚙ Nivel de Dificultad ★★★☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 20 a 25 min.

## INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 2 pechugas de pollo limpias
- 300 gr de lechuga fresca (previamente lavada y cortada)
- 150 gr de arrúgala y/o espinaca (previamente lavada)
- Jitomates cherry al gusto partidos en cuatro
- 200 gr de fresas (previamente desinfectadas)
- 100 mL de vinagre blanco
- Sal y pimienta al gusto

## ELABORACIÓN:

- Sazona las pechugas de pollo con sal y pimienta al gusto.
- En un sartén, con fuego medio, coloca un chorrito de Aceite Maravilla, y una vez que esté caliente, coloca las pechugas de pollo y cuece muy bien por ambos lados. Reserva.
- Mientras, puedes hacer la vinagreta de fresa: en una licuadora, coloca las fresas, vinagre, sal y pimienta al gusto y licua bien para que se integren los ingredientes.
- Recuerda: la vinagreta debe de quedar a tu gusto entonces puedes agregar más fresas, sal, pimienta o vinagre. Incluso puedes reducirla con un poco de agua.
- Llegó la hora de emplatar: coloca una base de lechuga, arrúgala y/o espinaca; luego coloca jitomate cherry, algunas fresas y el pollo previamente partido.
- Ahora coloca vinagreta al gusto y ¡listo!





# HAMBURGUESA CON PIÑA ASADA

⚙️ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 25 a 35 min.

## INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1 kg de carne molida de res
- 2 huevos
- 2 cucharadas de pan molido
- Salsa inglesa al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Jitomates cortados en rodajas
- Hojas de lechuga previamente desinfectadas
- Rebanas circulares de piña (sin el corazón)
- 1 cebolla blanca en rodajas
- Bollos de pan de hamburguesa
- Opcional: rebanadas de queso amarillo o blanco

## ELABORACIÓN:

- Para preparar la carne: en un bowl coloca la carne molida, agrega los huevos, sal y pimienta al gusto, salsa inglesa, el pan molido y, con las manos húmedas, revuelve muy bien.
- Una vez que la carne esté sazonada a tu gusto, humedece de nuevo tus manos y forma las hamburguesas.
- Mientras, en un sartén o parrilla, coloca un chorrito de Aceite Maravilla y, una vez caliente, cuece los aros de piña por ambos lados. Reserva.
- Ahora en un sartén, agrega un chorrito de Aceite Maravilla, coloca las hamburguesas y cuece por unos minutos de cada lado. Puedes agregar el queso de tu preferencia para que se derrita antes de retirar la carne del sartén. Reserva.
- Mientras la carne se cuece, puedes colocar los bollos en un hornito para que el pan esté tostado y calentito.
- ¡Es hora de armar las hamburguesas! En un plato coloca la parte inferior del bollo, luego una hoja de lechuga, la carne, unos aros de piña, el jitomate y cebolla.
- Recuerda que puedes agregar mayonesa, salsa cátsup y mostaza. Incluso, puedes acompañar la hamburguesa con papas fritas.





# GALLETAS RELLENAS DE HELADO

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 25 a 30 min.

## INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- Tu helado favorito: vainilla, fresa, chocolate, cookies & cream...
- 1 taza de azúcar mascabada
- 1 pizca de sal
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 huevo

- 1 taza de harina
- Aceite Maravilla
- 50 g de mantequilla sin sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

**Ingrediente extra:** puedes agregar a la mezcla chispas de chocolate o nueces y almendras picadas.

## ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C.
- En un bowl bate el huevo, azúcar y esencia de vainilla hasta que la consistencia sea espesa.
- Derrite la mantequilla y agrega un chorrito de Aceite Maravilla, y agrégala a la mezcla del azúcar. Bate bien.
- En otro bowl agrega la harina, sal y polvo para hornear. Revuelve muy bien.
- Ahora ve batiendo y agregando, poco a poco, la mezcla del azúcar. Si deseas incorporar chispas de chocolate, almendras y/o nueces picadas, es el momento.
- Bate muy bien hasta que se incorporen todos los ingredientes.
- Toma una charola para hornear y engrásala muy bien con Aceite Maravilla.
- Toma un poco de la mezcla de las galletas y forma las galletas, dejando un espacio de hasta 2 cm entre cada una de ellas.
- Inserta la charola al horno durante 10 a 15 min (hasta que las galletas estén bien horneadas).
- Retíralas del horno y deja enfriar.
- Una vez que estén frías, toma una galleta y coloca una cucharada de tu helado favorito y encima coloca otra galleta.
- ¡Listo! Las galletas rellenas de helado están listas para que se disfruten en familia.





# BROWNIES CON HELADO

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 40 a 45 min.

## INGREDIENTES:

- ½ taza de Aceite Maravilla
- Una caja con el polvo de chocolate para hacer brownies de tu marca favorita
- 2 huevos
- ¼ de agua
- 100 gr de chispas de chocolate amargo
- Tu helado favorito: vainilla, fresa o chocolate
- Jarabe sabor chocolate

## ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C.
- En un bowl agrega el polvo de la caja adquirida, mezclar los huevos, el agua, Aceite Maravilla y mezcla muy bien.
- Una vez que la mezcla sea homogénea, agrega las chispas de chocolate y revuelve bien hasta que se integren muy bien los ingredientes.
- Vacía la mezcla en una charola para brownies previamente engrasada con Aceite Maravilla y extiende bien.
- Inserta la charola en el horno y espera 20 minutos.
- Recuerda checar con un palillo la masa. Retira del horno hasta que el palillo salga sin rastro de la masa de chocolate.
- Retira del horno y deja enfriar.
- Parte en cuadrados los brownies y coloca en un plato, luego agrega una bola de tu helado favorito y decora con jarabe de chocolate. ¡Es momento de disfrutar unos maravillosos brownies!



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



 **aceitemaravilla**

 **Aceite Maravilla**

 **Aceite Maravilla**