Delux
RECETARIO NAVIDEÑO

Lomo de cerdo en salsa de frambuesas y ciruelas

INGREDIENTES

- 1 lomo de cerdo de 3 libras
- 1 tazas de vino tinto
- 1 taza de ciruelas pasas
- 1 cebolla
- 4 ajos
- ¿Aceite de oliva?

INSTRUCCIONES

1. Precalentar el horno a 350°C.
2. En una sartén, sellar el lomo de cerdo en aceite de oliva.
3. En una bandeja agregar el lomo de cerdo, cebolla y ajo picados, vino tinto, ciruelas pasas, caldo de pollo, sal y pimienta y las especias.
4. Hornear por 2 horas: verificando cada 45 minutos hasta que la carne esté tierna y la salsa se haya reducido.
5. Cortar de rodajas y bañar con más salsa.

Jamón glaseado

INGREDIENTES

- 2 libras de jamón ahumado entero
- 1 taza de miel
- ¼ taza de mostaza
- 1 taza de azúcar morena
- 12 clavos de olor
- 1 lata de rodajas de piña en almíbar
- 1 lata pequeña de guindas

INSTRUCCIONES

1. Precalentar el horno a 350°F.
2. Cortar la grasa del jamón. Engrasar para formar cenitas.
3. Mezclar la miel, mostaza y el azúcar morena para hacer el glaseado.
4. Clavar los clavos de olor en el jamón y barnizar con el glaseado.
5. Agregar rodajas de piña sobre el jamón.
6. Hornear por 45 min - hasta que esté dorada y caramelizada.
7. Decorar con más piña y guindas y cortar en rodajas.

Chocolate caliente con especias y menta

INGREDIENTES

- 1 litro de leche
- 3-4 tablillas de chocolate negro artesanal
- ¼ taza de azúcar
- 1 ramita de menta fresca
- 1 cucharada de cada especia (canela, nuez moscada, clavo, pimienta gorda)
- 4 ejas de canela para decorar

INSTRUCCIONES

1. Calienta la leche en una olla a fuego medio.
2. Agrega el chocolate negro troceado y remuelve hasta que se derrita por completo.
3. Añade azúcar al gusto y las especias.
4. Deja que el chocolate caliente se infusione con las especias durante unos minutos.
5. Retira del fuego y añade hojas de menta fresca para aromatizar.
6. Cuela si es necesario y sirve en tazas. Decorar con canela en ra

Galletas de jengibre, canela y nuez moscada

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ¼ cucharadita de clavo de olor en polvo
- ¼ cucharadita de nuez moscada (a temperatura ambiente)
- 1 taza de azúcar morena
- 1 yema de huevo
- 1 taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ** Cortadores de galletas

INSTRUCCIONES

1. En un bowl mezclar la harina con la sal y todas las especias.
2. Batir la mantequilla en el azúcar hasta que quede cremosa.
3. Agregar la yema de huevo, la vainilla, jengibre rallado, canela, jengibre en polvo, nuez moscada y el clavo.
4. Mezclar el queso crema con la harina y los jalapeños picados.
5. Precalentar a 350°C-375°C/horno y poner papel para hornear sobre la bandeja que se usará.
6. Con la ayuda de un cucharón, colocar porciones de masa a una distancia de unos 4 cm de altura y separadas unos cuidados con platillos de cocina. Llevarla al refrigerador y dejar reposar 1 hora.
7. Levantar la masa y verter sobre el disco de cocina.
8. Acompañar con pimientos tostados y galletas.

Dip de queso y tocineta, pimento y jalapeño en miel

INGREDIENTES

- 1 paquete de queso crema
- 1 taza de tocineta
- 2 jalapeños picados
- 1 taza de miel

INSTRUCCIONES

1. Cocinar la tocineta y picarla en trozos pequeños.
2. Mezclar el queso crema con la tocineta y los jalapeños picados.
3. Calentar la miel y verter sobre el disco de cocina.
4. Acompañar con pimientos tostados y galletas.

Salsa de pimientos rojos

INGREDIENTES

- ½ pimiento rojo
- 1½ taza de azúcar
- 4 cucharada de vinagre
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra molida

INSTRUCCIONES

1. Lavar los pimientos, quitar las semillas y cortarlos en tiras.
2. Triturar los pimientos, el azúcar, el vinagre, la sal y la pimienta.
3. Lavar la cocina a ebullición en fuego medio-alto, revolviendo ocasionalmente.
4. Reducir el fuego y cocinar a fuego lento, removiendo de vez en cuando.
5. Cuando los pimientos estén tiernos y la mezcla se haya espesado (aproximadamente 45 min) retirar.
6. Transferir la mermelada a frascos esterilizados y sellar bien.
7. Dejar enfriar y temperatura ambiente y luego refrigerar. La mermelada se preservará mejor en temperatura de refrigeración. Sirvan acompañada de pimientos tostados o galletas.

TE DESEA
FELIZ NAVIDAD