

By: Alma Foods



Recetario navideño

Celebremos la magia de la Navidad,
con recetas que harán
brillar tus celebraciones.





Días llenos de magia

Desde las primeras luces del día
hasta los momentos mágicos de la noche,
tenemos una receta para cada ocasión.

- Cena navideña • Snacks navideños
- Dulces navideños • Brindis navideños



Cena Navideña

¡Que suenen las sonrisas
de toda la familia
alrededor de la mesa!



7 Lomo de cerdo

1. En una licuadora agrega 10 cucharadas de Mantequilla de Ajo Alma, la cebolla blanca, sal y pimienta al gusto. Enciéndela por unos segundos hasta que logres una pasta espesa.
2. Impregna la carne de cerdo con la mezcla. Pincha con varios palillos la carne y cúbreala con papel film, déjala reposar en la nevera durante 30 minutos.
3. Mientras, en un recipiente mezcla el pimentón dulce y el picante con 6 cucharadas de Mantequilla Tradicional Alma.
4. Retira la pasta de ajo de la carne y los palillos, para luego agregar la mezcla de pimentón con ayuda de una brocha. Vuelve a colocar los palillos y envuelve en papel film, déjala reposar por 8 horas o toda la noche en la nevera.
5. Precalienta el horno a 200°, engrasa una bandeja para hornear con 6 sprays de Mantequilla Tradicional Alma. Quita los palillos y el papel film de la carne y llévala a hornear por 60 minutos o hasta que esté dorada. Déjala enfriar un poco y estará lista para servir.

Ingredientes

- 1kg de lomo de cerdo.
- 80gr de pimentón rojo en polvo.
- 60gr de pimentón picante en polvo.
- 125ml de agua.
- 1 cebolla blanca pequeña.
- Mantequilla de Ajo Alma.
- Mantequilla Tradicional Alma.
- Sal y pimienta al gusto.



2 Ensalada rusa

1. En un bowl pequeño, mezcla la mayonesa, la crema de leche, el jugo de limón, 3 cucharadas de Mantequilla Finas Hierbas Alma y salpimienta al gusto. Reserva.
2. Pela y corta las papas y las zanahorias en cubitos, llévalas a cocinar de 5 a 10 minutos en un poco de agua junto con las arvejas. Quítales el agua y agrega el cilantro, añade la mezcla de la mayonesa y revuelve hasta integrar muy bien todos los ingredientes.
3. Lleva a la nevera por mínimo una hora o hasta que esté lista para servir.
4. Puedes servirla fría o a temperatura ambiente, también puedes darle forma de pastel con ayuda de un vaso o pocillo. Así tendrás un acompañante perfecto para tu cena de navideña.

Ingredientes

- 3lb de papas capira.
- 1lb de zanahoria.
- 1 taza de arvejas.
- ½ taza de cebolla blanca.
- ¼ taza de cilantro.
- Mantequilla Finas Hierbas Alma.
- 1 taza de mayonesa.
- ¼ taza de crema de leche.
- Sal y pimienta al gusto.
- El jugo de medio limón.



3 Papas gratinadas

1. Pon a cocinar las papas en una olla con abundante agua. Déjalas cocinar por más o menos 15 minutos.
2. Corta los pimentones en cuadritos lo más pequeño posible. Haz lo mismo con la cebolla blanca. En un bowl, agrega la carne, los dos huevos, el pimentón, sal y pimienta al gusto. Mezcla muy bien todo.
3. Sofríe la cebolla en una sartén con 6 sprays de Mantequilla tradicional Alma, agrega la carne y deja cocinar por unos 10 minutos. Corta las papas en rodajas para empezar a armar en un molde una especie de lasaña.
4. Engrasa el molde con 10 sprays de Mantequilla Tradicional Alma, pon una primera capa de papas y una segunda de carne, repite unas cuantas veces más y termina con una capa de papas.
5. En un bowl pequeño, agrega la crema de leche, el queso mozzarella y 2 cucharadas de Mantequilla Tradicional Alma, vierte la mezcla sobre el molde con las papas y la carne.
6. Lleva al horno a 200° por 25 minutos o hasta que las papas hayan gratinado. ¡Y listo! El resultado realmente merece la pena.

Ingredientes

- 3lb de papa capira.
- 300gr de carne de res molida.
- 2 huevos.
- 2 pimentones rojos.
- 2 cebollas blancas.
- 50gr de queso mozzarella.
- Perejil al gusto.
- Mantequilla Tradicional Alma.
- Sal y pimienta al gusto.
- 1 taza de crema de leche.



4 Pavo navideño relleno

1. Para el relleno, pica finamente la cebolla y los pimentones, luego sofríelos en una sartén con 2 cucharadas de Mantequilla de Ajo Alma, hasta que estén dorados.
2. En un bowl, mezcla la cebolla y el pimentón, la carne molida, la tocineta picada en cuadritos, los huevos, el pan rallado, las uvas y las nueces picadas junto con 8 cucharadas de Mantequilla Finas Hierbas Alma.
3. Sazona al gusto con sal y pimienta el relleno, mezcla muy bien hasta que se integren todos los ingredientes y empieza a rellenar el pavo, el cual debe estar previamente limpio.
4. Precalienta el horno a 220° y antes de llevarlo a hornear, sazona a tu gusto la piel del pavo; puedes usar Mantequilla de Ajo Alma al gusto con sal y pimienta. Lleva a hornear el pavo unas 3 horas a 180°. Para que este no se queme, puedes cubrirlo con papel aluminio pasada hora y media.
5. Una vez pasado este tiempo, tu pavo navideño estará listo para disfrutar en familia.



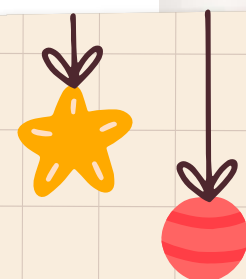
Ingredientes

- 1 pavo entero.
- 550gr de carne de res molida.
- 10 tajadas de tocineta.
- 1 cebolla roja.
- ½ taza de pan rallado.
- 3 huevos.
- Mantequilla Finas Hierbas Alma.
- Mantequilla de Ajo Alma.
- 2 pimentones rojos.
- ½ taza de uvas pasas.
- 1 taza de nueces.
- Sal y pimienta al gusto.



Snacks Navideños

¡Canta con alegría
mientras saboreas
la navidad!



5 *Brochetas navideñas*

1. En una olla, pon a cocinar las papas aproximadamente 10 minutos. Una vez blandas, sácalas y déjalas enfriar para luego cortarlas en 3 partes a lo largo.
2. En cada trozo de las papas agrega un spray de Queso Crema Original Alma. Parte por la mitad las lonchas de mozzarella y pon en medio de cada trozo de papa, la loncha, haciendo capas de papa y queso.
3. Envuelve las papas en las lonchas de jamón y pínchalas con una brocheta para que mantengan su forma.
4. Ponlas en una bandeja y llévalas a hornear a 180° por 7 minutos o hasta que el queso se funda un poco.
5. Espolvoréalas con sal, pimienta y tomillo al gusto, puedes servir las acompañadas de más Queso Crema Original Alma.

Ingredientes

8 papas capira pequeñas.

8 lonchas de jamón serrano.

Queso mozzarella.

Sal y pimienta al gusto.

Tomillo molido al gusto.

Queso Crema Original Alma.



6 Huevos rellenos

1. Pon a cocinar los huevos por 10 minutos en una olla con agua. Una vez listos, con mucho cuidado quítales las cáscaras y córtalos por la mitad, retira las yemas y colócalas en un bowl pequeño.
2. En el bowl de las yemas agrega la mayonesa y 2 cucharadas de Mantequilla Finas Hierbas Alma, mézclalas muy bien hasta que el relleno tenga una consistencia cremosa.
3. Con ayuda de una manga pastelera con el relleno que preparaste, rellena el centro de las claras, espolvorea sal, pimienta y paprika al gusto sobre cada huevo.
4. Por último, corta el salmón en cuadritos pequeños, agrega de a uno a cada huevo y finaliza con una hojita de cilantro o perejil para decorar. Comparte este snack en temporada decembrina a tu visita o familia.

Ingredientes

12 huevos.

¼ taza de mayonesa.

Mantequilla Finas Hierbas Alma.

¼ cucharadita de paprika.

Sal y pimienta al gusto.

50g de salmón fresco.

12 hojas de perejil o cilantro.



7 Buñuelos

1. Ralla el queso costeño o mozzarella hasta que quede bien fino, y reserva.
2. En un bowl, vierte la harina para buñuelos, el queso, el azúcar, la sal y el polvo para hornear, mezcla bien hasta que se integren todos los ingredientes.
3. En otro bowl, agrega la leche, los huevos y 6 cucharadas de Queso Crema Original Alma. Agrega la mezcla húmeda poco a poco a la mezcla seca, mientras amasas. Sigue amasando hasta que consigas una masa fina, homogénea y sin grumos.
4. En una olla o sartén hondo, agrega el aceite y pon a calentarlo a fuego medio-bajo. El aceite no debe de estar muy caliente.
5. Mientras calienta el aceite, arma los buñuelos agarrando pedacitos de la masa y forma bolitas con las manos.
6. Pon a freír los buñuelos por unos 20 minutos, dejando espacio entre ellos. Retira los buñuelos del aceite y colócalos sobre papel de cocina para eliminar el exceso de grasa, sírvelos calientes.

Ingredientes

- 500gr de harina para buñuelos.
- 50gr de queso costeño o mozzarella.
- 500ml de leche.
- 120gr de azúcar blanca.
- 3 huevos.
- 2 cucharadas de polvo para hornear.
- 1 pizca de sal.
- Queso Crema Original Alma.
- 1l de aceite de tu preferencia.



Dulces Navideños

Cuando las luces parpadean
en la noche, llega
la magia de compartir.



8 Rollitos de canela

1. Precalienta el horno a 180°. Mientras, en un bowl mezcla una cucharada de azúcar, 2 cucharadas de leche tibia, la levadura, 1 cucharadas de harina de trigo y bate hasta integrar. Deja reposar por 20 minutos.
2. En un bowl aparte, mezcla los ingredientes restantes junto con 3 cucharadas de Mantequilla Tradicional Alma y un huevo, revuelve todo hasta integrar. Por último, junta con la mezcla anterior.
3. Pon la mezcla en una superficie lisa y empieza a amasar con las manos hasta conseguir una masa suave y sin grumos. Déjala reposar en un bowl por 1 hora o hasta que doble su tamaño.
4. Estira la masa hasta formar un rectángulo con ayuda de un rodillo. Con una brocha, unta toda la masa con Mantequilla Tradicional Alma, la leche condensada y espolvorea la canela.
5. Enrolla la masa con cuidado, cerrándola muy bien. Córtala con un cuchillo en 6 partes iguales. Engrasa con Mantequilla Tradicional Alma una bandeja y lleva a hornear por unos 20 minutos. Déjalos enfriar un poco y decora con leche condensada.

Ingredientes

- 1 taza de harina de trigo.
- 1 cucharada de levadura.
- 2 cucharadas de azúcar morena.
- 2 huevos.
- ¼ taza de leche.
- Mantequilla Tradicional Alma.
- 3 cucharadas de leche condensada.
- 1 cucharada de canela en polvo.



9 Arroz con leche

1. En una olla a fuego bajo, pon a cocinar por 15 minutos el agua, la astilla de canela y el arroz hasta que este absorba la mayor parte del líquido.
2. Agrega la leche, 2 cucharadas de Esencia de Vainilla Natural Alma y con una cuchara revuelve constantemente. Añade la leche condensada y sigue revolviendo hasta que el arroz se ablande o tome una consistencia cremosa. Retira la astilla de canela.
3. Añade la crema de leche y cocina sin dejar de revolver por 4 minutos más. Por último, agrega las uvas pasas e integra todo. Apaga el fuego y retira la olla.
4. Esta receta es perfecta para servir fría o caliente, puedes decorar espolvoreando canela molida.

Ingredientes

- 2 tazas de agua.
- 1 taza de arroz.
- 1 astilla de canela.
- 2 tazas de leche.
- ½ taza de leche condensada.
- 1 taza de crema de leche.
- 3 cucharadas de uvas pasas.
- Esencia Vainilla Natural Alma



10 Natilla navideña

1. En una olla a fuego medio-alto, agrega 4 tazas de leche y canela al gusto. Cuando empiece a calentar, agrega el azúcar blanca y morena. Revuelve con una cuchara de madera hasta que se disuelva.
2. En un recipiente hondo, mezcla la taza de leche sobrante y la maicena. Revuelve hasta que no queden grumos. Resérvala.
3. Cuando la mezcla de la olla hierva, baja el fuego a medio-bajo y deja cocinar por 5 minutos. Retira las astillas de canela.
4. Revuelve una vez más la mezcla de la maicena y agrégala a la olla. Agrega el coco rallado, 4 cucharadas de Mantequilla Tradicional Alma y 1 cucharada de Esencia de Vainilla Natural Alma; continua revolviendo.
5. Pasados unos minutos, la mezcla empezará a espesar, sigue revolviendo para que no se pegue ni se ahúme. Pasados 8 minutos, estará completamente espesa.
6. Retira del fuego y sirve de inmediato en moldes o recipiente, deja enfriar para poder desmoldar. Decora espolvoreando un poco de canela en polvo sobre la natilla. Este postre tradicional no puede faltar

Ingredientes

5 tazas de leche.

Astillas de canela al gusto.

½ taza de azúcar blanca.

½ taza de azúcar morena.

250gr de maicena.

Mantequilla Tradicional Alma.

½ taza de coco rallado.

Esencia Vainilla Natural Alma



Brindis Navideños

¡Cada sorbo es una estrofa
en la canción de la Navidad!



77 *Vino caliente*

1. Cortas las cáscaras de los limones y las naranjas, y agrégalas a una olla junto con las especias y el azúcar morena, a fuego bajo.
2. Deja que las especias y las cáscaras suelten los aromas y el azúcar se vaya caramelizando. Para que no se pegue, añade un chorrito de vino.
3. Cuando el azúcar esté disuelta, añade el resto de vino junto con los limones y las naranjas cortadas en rodajas. Deja cocinar a fuego bajo por media hora. Es importante que el vino no llegue a hervir.
4. Retira del fuego y deja reposar, termina de colarlo y así tendrás lista esta deliciosa bebida navideña.

Ingredientes

- 1 botella de vino tinto.
- 80gr de azúcar morena.
- 6 clavos de olor.
- 2 estrellas de anís.
- 2 astillas de canela.
- 1 pizca de nuez moscada.
- 2 limones.
- 2 naranjas.



12 Ponche navideño

1. Bate las yemas añadiendo el azúcar poco a poco, hasta quedar una textura cremosa. En una olla, calienta la leche y agrega una astilla de canela. Deja que caliente sin que llegue a hervir.
2. Cuando la leche esté caliente, agrega una cucharada de esta a las yemas batidas y mezcla muy bien hasta tener una textura ligera. Viértela en la olla con la leche restante y mezcla hasta integrar todo.
3. Agrega la Esencia de Vainilla Natural y la nuez moscada, sin dejar de mezclar. Sigue cocinando sin dejar que hierva, por lo menos 20 minutos.
4. Retira del fuego y cuela la mezcla. Deja enfriar por completo. Agrega una onza del licor que prefieras, también puedes dejarlo sin el licor para que los niños lo puedan tomar.

Ingredientes

- 3 tazas de leche.
- 4 yemas de huevo.
- 1 taza de azúcar blanca.
- 1 astilla de canela.
- 1 cda de Esencia de Vainilla Natural Alma
- 1 pizca de nuez moscada.
- 1 onza de ron, brandy o coñac.



13 *Chocolate caliente*

1. En una olla a fuego bajo, agrega la leche y la crema de leche. Cuando empiece a calentar, agrega el resto de los ingredientes y revuelve hasta que se disuelvan.
2. Agrega azúcar a tu gusto o el endulzante de tu preferencia. Deja cocinar hasta que hierva y no quede ningún grumo.
3. Sirve caliente y acompaña con marmelos blancos para decorar.
4. Disfruta esta deliciosa preparación en días fríos o para ofrecer a los más pequeños en reuniones familiares.

Ingredientes

2 tazas de crema de leche.

2 tazas de leche.

1 cucharadita de café molido.

1/3 taza de chocolate semi amargo.

1 cucharada de cocoa.

Azúcar al gusto.

Marmelos al gusto.

Esencia de Vainilla Natural Alma



By: Alma Foods



Feliz Navidad y próspero año nuevo

para mas recetas visita nuestra página web
www.almafoods.com.co

