



# MAXI Navidad



## RECETARIO NAVIDEÑO

**El sabor de las pascuas está aquí. Le tenemos una serie de recetas para que viva la Navidad de la forma más deliciosa.**

Pásate al lado **SUPER**

La frescura,  
la calidad y  
el servicio

*no  
cuestan  
más*

**MEGAMAXI** **SUPERMAXI**  
LO MAXIMO! el placer de comprar

# Salsas

Son el alma de las proteínas navideñas, que aportan sabor, textura y permiten que las carnes realcen su sabor y textura. Estas salsas novedosas llevan al pavo, al cerdo o a lo que desee servir al siguiente nivel. Aproveche las recetas que tenemos para usted.



## SALSA MERCADER DE VINOS RINDE 2 TAZAS

- Dore, por cuatro minutos, 100 g de jamón picado, 75 g de champiñones picados y una rama de cebolla larga picada con una cucharada de mantequilla.
- Incorpore dos tazas de caldo de pollo condimentado y una taza de jerez.
- Remueva y cocine hasta reducir a la mitad.
- Incorpore ½ taza de crema de leche, cocine por dos minutos más, retire del fuego y sirva.

## SALSA DE NARANJA Y LICOR RINDE 2 TAZAS

- Lleve al fuego 1 ½ tazas de zumo de naranja con ½ taza de Cointreau.
- Cuando suelte el hervor, incorpore ½ taza de azúcar y remueva.
- Reduzca el fuego y cocine hasta que espese.
- Retire del fuego, añada dos cucharadas de ralladura de naranja y 1 ½ cucharada de mantequilla bien fría. Bata y sirva.



## CHUTNEY DE NECTARINA RINDE 2 TAZAS

- Cocine, por 40 minutos, dos manzanas rojas picadas, dos tomates picados sin semillas, una cebolla perla picada, ½ taza de pasas, una cucharada de ralladura de naranja, ½ taza de zumo de naranja, ½ taza de vinagre de vino blanco, 150 g de azúcar, ½ cucharadita de sal, ¼ de cucharadita de canela molida, ¼ de cucharadita de pimienta de cayena, 1 cucharadita de jengibre rallado, 1 cucharadita de pimentón en polvo.
- Mezcle bien y sirva.

## SALSA DE HIERBAS RINDE 2 TAZAS

- Caliente dos cucharadas de mantequilla.
- Añada una cucharada de harina y dore por tres minutos removiendo constantemente.
- Incorpore una taza de leche y dos tazas de caldo de pollo.
- Cocine por ocho minutos, removiendo constantemente y salpimentado.
- Perfume con una pizca de nuez moscada.
- Agregue una cucharada de orégano y una de perejil.
- Retire del fuego y sirva.





# Pavo con nueces a la turca


**12**  
**PORCIONES**

## INGREDIENTES

- 1 pavo de 7 kilos
- 1 kilo de carne molida de ternera
- 250 gramos de nueces
- 250 gramos de almendras y de pistachos
- 2 cucharadas de ajonjolí
- 250 gramos de pasas
- 1 botella de vino blanco
- ½ taza de licor anisado
- 4 tajadas de pan
- 1 cucharada de paprika
- 3 cucharadas de mantequilla
- ½ taza de leche
- 1 huevo
- 4 dientes de ajo
- 2 tazas de caldo de gallina
- ½ taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto

## PREPARACIÓN

- Lave y seque el pavo. Inyecte el vino y salpimiente por dentro y por fuera. • Rocíe con la paprika y aceite de oliva. • Deje macerar en la refrigeradora toda la noche, cubierto con papel aluminio. • En una sartén tueste las nueces, almendras, pistachos y ajonjolí, todo troceado. • Cuando estén dorados, añada las pasas y licor anisado. Reserve. • Saltee en mantequilla la carne con ajo picado fino. • Agregue los frutos secos y rectifique la sazón. • Incorpore el pan remojado en leche y huevo. • Con esta preparación rellene el pavo. • Suture la abertura del pavo. Introduzca el pavo en una funda de hornear o en una pavera y báñelo con el caldo de gallina. • Lleve al horno precalentado a temperatura media hasta que esté dorado, tierno y jugoso. • Sirva caliente.



## Lechón relleno al horno


**10 - 12**  
 PORCIONES

### INGREDIENTES

- 1 lechón de 8 a 10 kilos
- 2 dientes de ajo
- 2 vasos de vino blanco
- 1 cucharada de orégano
- 1 cebolla perla finamente picada
- 2 cucharadas de mantequilla
- 800 gramos de hígados de pollo cocidos
- 100 gramos de tocino ahumado finamente picado
- 500 gramos de carne de ternera molida
- 3 manzanas rojas
- 1 taza de aceitunas negras
- 1 taza de leche
- 6 rebanadas de pan
- Sal, pimienta y comino al gusto

### PREPARACIÓN

- Lave y seque el lechón y deshuélelo empezando por las costillas. • Hágalo cuidadosamente con un cuchillo pequeño muy filo para evitar romper la piel. • Conserve íntegros los brazos, cabeza y piernas. Coloque el lechón en una bandeja.
- Licúe la cebolla, vino, ajo, orégano, comino, sal y pimienta.
- Bañe el lechón con esta preparación. Cubra y lleve a la refrigeradora por 12 horas. • Al día siguiente, en un tazón, mezcle la carne, tocino ahumado, hígados cocidos finamente picados, aceitunas picadas, manzanas picadas y pan remojado en leche. • Rellene con esta preparación el lechón y cosa la abertura con hilo. • Adobe con la mantequilla, dispóngalo en una bandeja grande de horno, junto con la marinada. • Cúbralo con papel aluminio y llévelo al horno precalentado a temperatura media por dos horas. • Retire el papel y cocine por 30 minutos más hasta que la piel se dore y quede crocante. • Retire del horno, rebane y sirva.



# Lechón horneado con salsa de limón y tomate


**10-12**  
 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 1 lechón
- 1 cucharadita de ají en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de romero
- 1 cucharadita de salvia
- Aceite de oliva

## PARA LA SALSA

- 2 mangos maduros cortados en dados
- 1 tomate maduro cortado en dados sin piel y sin semillas
- 1 cebolla perla picada en dados muy pequeños
- ½ taza de zumo de limón
- 1 jalapeño sin semillas
- 1 ramita de menta fresca
- 2 cucharadas de miel
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

- Lave y seque el lechón.
- Sazone con aceite de oliva por dentro y por fuera.
- Mezcle todas las especias, sal, pimienta y frote con la mezcla al lechón.
- Cóloquelo en una bandeja y llévelo al horno precalentado a temperatura media por aproximadamente dos horas, hasta que esté dorado.
- Para preparar la salsa, coloque, en un recipiente, el mango, zumo de limón, menta finamente picada, jalapeño picado, tomate, miel y cebolla. Mezcle todo y rectifique la sazón.
- Sirva el lechón acompañado de la salsa.



## Jamón festivo


**8**  
 PORCIONES

### INGREDIENTES

- 1 ½ kilos de jamón ahumado cortado en rebanadas de ½ cm
- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de champiñones rebanados enlatados sin su líquido
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de zumo de mandarina
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 cucharada de mantequilla derretida
- ¼ de taza de jalapeños en conserva picados
- 1/3 de taza de miel
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

- Lleve al fuego una sartén con mantequilla y dore la harina.
- Incorpore el zumo de mandarina, caldo de pollo, remueva constantemente y cocine por 10 minutos.
- Añada la leche evaporada, jalapeño, champiñones y miel.
- Sazone con sal y pimienta a su gusto y cocine a fuego lento.
- Disponga las rebanadas de jamón en una lata de horno y, con una brocha, unte la mantequilla derretida.
- Lleve al horno precalentado a temperatura media por 10 minutos.
- Coloque las rebanadas de jamón en una bandeja de servir y acompañe con la salsa.
- Sirva caliente.



# Turrón de verduras y frutas


**14**  
 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 1 taza de vainitas picadas y cocidas al vapor
- 1 taza de zanahoria cortada en dados y cocida al vapor
- 1 manzana roja cortada en dados pasada por zumo de limón
- 1 manzana verde cortada en dados y pasada por zumo de limón
- 3 mitades de duraznos picados en dados
- 300 gramos de jamón
- 1 taza de crema de leche
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- ½ taza de yogurt natural
- Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

- En un recipiente combine las verduras y las frutas. • Aparte, en una cacerola pequeña, remoje la gelatina en ¼ de taza de agua fría. • Lleve a fuego bajo hasta que se disuelva. • Añada la crema de leche, yogurt y sazone con sal y pimienta.
- Incorpore esta mezcla a las verduras y mezcle. • Coloque esta preparación en un pírex y lleve a la refrigeradora hasta que tome consistencia. Corte en pedazos y sirva.



# Muffins de canela y manzana 12 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 1 ½ tazas de harina
- ½ taza de azúcar
- 1 ¾ cucharaditas de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de canela molida
- 1/8 de cucharadita de nuez moscada
- 1 huevo y ½ taza de leche
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de compota de manzana
- 1 manzana pelada y rallada

## PARA LA DECORACIÓN

- ¼ de taza de azúcar morena
- 1 cucharada de harina
- 2 cucharadas de mantequilla
- ½ taza de avena de grano entero

## MANTEQUILLA DE MIEL Y CANELA

- ½ taza de mantequilla derretida
- ¼ de taza de miel
- ½ cucharadita de canela molida

## PREPARACIÓN

- En un *bow*l mezcle harina, azúcar, polvo de hornear, sal, canela y nuez moscada.
- En otro *bow*l bata el huevo, leche, aceite y la compota.
- Mezcle las dos preparaciones, incorpore las manzanas, vierta todo en moldes para muffins y llene cada espacio hasta la mitad.
- Para decorar, mezcle azúcar morena, harina y mantequilla. Remueva hasta que tome una textura arenosa y añada la avena.
- Rocíe con esta preparación los muffins.
- Hornee a temperatura media por 22 minutos.
- Cuando estén listos, deje enfriar por cinco minutos y desmolde.
- Aparte, bata la mantequilla, miel y canela, hasta formar una mezcla suave y homogénea.
- Sirva los muffins calientes con esta preparación.





# Torta con crocante de nuez y pudín


**15**  
 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 1 caja de premezcla de torta de chocolate
- 400 gramos de cubierta de chocolate
- ¼ de taza de amaretto
- ¾ de taza de azúcar morena
- 6 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de crema batida
- ½ taza de nueces picadas
- 2 potes de pudín de chocolate preparado
- 1 taza de crema chantillí
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 1 cucharada de café instantáneo

## PARA EL BAÑO

- 1 taza de leche
- ½ taza de licor de café
- 120 gramos de chocolate en tableta

## PREPARACIÓN

- Para preparar el baño de la torta, coloque la leche y chocolate en una cacerola pequeña. Caliéntela a fuego medio hasta que se disuelva. • Retire del fuego y añada el licor.
- Prepare la torta según las instrucciones del paquete, añada el amaretto, café y hornee en un molde savarin. • Retire del horno, bañe con la preparación anterior y deje enfriar. • Corte en dos capas longitudinalmente y reserve. • En una cacerola combine el azúcar morena, mantequilla y crema. • Cocine a fuego bajo y remueva hasta que el azúcar se disuelva por completo. • Aumente el fuego a medio, no remueva y cocine hasta que la mezcla suelte un pequeño hervor. • Retire del fuego, agregue las nueces, mezcle y deje enfriar. • Coloque esta preparación en la torta, a manera de relleno. • En un *bow!* bata el pudín con la crema chantillí. • Incorpore la gelatina previamente remojada en dos cucharadas de agua y disuelta en el microondas por 20 segundos. • Coloque esta preparación sobre el crocante de nuez y cubra con la otra tapa de la torta. • Ablande la cubierta de chocolate y cubra la torta. Decore a gusto.



# Tarta de almendras y limón


**12**  
 PORCIONES

## INGREDIENTES

### PARA LA MASA DE LIMÓN

- 200 gramos de harina tamizada
- 50 gramos de chocolate en polvo
- 60 gramos de azúcar extra fina
- 125 gramos de mantequilla fría reblandecida
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 2 yemas de huevo y 1 pizca de sal

### PARA EL RELLENO

- 350 gramos de queso ricotta triturado
- 90 gramos de azúcar
- 3 huevos ligeramente batidos
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 80 gramos de almendras picadas
- 3 cucharadas de almendras laminadas
- Crema chantillí y almendras peladas

## PREPARACIÓN

• En un tazón grande mezcle la harina, azúcar, chocolate y sal. • Forme un hueco en el centro y añada la mantequilla, ralladura de limón y yemas de huevo. • Forme una masa y añada un poco más de harina si es preciso. • Envuelva la masa en papel film transparente, aplánela un poco y refrigérela por 20 minutos. • Para preparar el relleno, bata el ricotta y azúcar con la batidora. • Añada los huevos gradualmente, batiendo tras cada adición. • Agregue la ralladura y luego las almendras picadas, removiendo para mezclarlo bien. • Precaliente el horno. Engrase un molde acanalado de 20 cm de diámetro. • Extienda la masa sobre una superficie enharinada, forre el molde y recorte la masa sobrante. • Dele forma al borde, esparza encima el relleno y las almendras picadas en láminas. • Hornee la tarta de 55 minutos a una hora. • Déjela enfriar a temperatura ambiente y desmolde. • Decore con la crema chantillí, almendras peladas y sívala a temperatura ambiente o fría.



# Mousse de frambuesas


**8**  
**PORCIONES**

## INGREDIENTES

- 1 kilo de frambuesas
- $\frac{3}{4}$  taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$  taza de agua
- 4 claras de huevo
- 2 sobres de gelatina sin sabor
- 2 cucharadas de zumo de limón
- $\frac{1}{2}$  taza de vino moscatel
- Crema chantillí y frambuesas para decorar

## PREPARACIÓN

- Licúe las frambuesas y páselas por un colador. Deseche las semillas.
- Hidrate la gelatina en el vino moscatel y deje reposar unos minutos.
- Coloque en una olla pequeña el azúcar, zumo de limón, agua y hierva hasta obtener un almíbar ligeramente espeso.
- Bata las claras a punto de nieve y, mientras las bate, agregue un chorro fino del almíbar preparado.
- Incorpore la gelatina previamente disuelta en baño María suave o en el microondas por 20 segundos.
- Agregue el puré de frambuesas y la crema ligeramente batida. Bata delicadamente para integrarlo todo.
- Disponga la preparación en copas o pocillos individuales y lleve a la refrigeradora hasta que cuaje.
- Decore con la crema chantillí y las frambuesas.



## Copas navideñas de chocolate a la menta


**8**  
 PORCIONES

### INGREDIENTES

- 200 gramos de chocolate en tableta
- 2 tazas de leche
- 4 yemas de huevo
- 90 gramos de azúcar
- 1 sobre de gelatina sin sabor
- 1 taza de crema chantillí
- 2 cucharadas de crema de menta

### PREPARACIÓN

• Coloque el chocolate y la leche en una cacerola. • Lleve a fuego bajo, hasta que el chocolate se haya fundido y la leche rompa hervor. Retire del fuego. • Bata las yemas junto con azúcar hasta que estén cremosas. • Añada gradualmente la leche caliente con el chocolate, batiendo hasta que se mezcle. • Vierta la mezcla en otra cacerola limpia y caliéntela a fuego lento hasta que espese lo suficiente para cubrir el dorso con una cuchara de madera. • Retírela del fuego antes de que hierva. Añada dos cucharadas de agua en un pocillo refractario pequeño, esparza por encima la gelatina y deje que adquiera un aspecto esponjoso. • Lleve al microondas por 20 segundos para que se disuelva. • Agréguela a la mezcla de chocolate y caliente removiendo hasta que se haya incorporado completamente. • Añada la crema chantillí, crema de menta e incorpórela todo. • Disponga la mezcla en copas y refrigere hasta que esté firme. Decore a su gusto.



# Ponche de chocolate


**8 - 10**  
 PORCIONES

## INGREDIENTES

- 8 tazas de leche
- ½ taza de leche condensada
- 250 gramos de chocolate amargo
- 100 gramos de chocolate de repostería
- 4 clavos de olor
- 1 astilla de canela
- ½ taza de crema de café
- La corteza de media naranja
- Crema chantillí
- Jarabe de chocolate
- Grageas de colores

## PREPARACIÓN

- Lleve a ebullición la leche con la canela, clavos de olor y corteza de naranja.
- Incorpore el chocolate y, sin dejar de remover, con una cuchara de madera, cocine hasta que el chocolate se haya integrado completamente.
- Añada la leche condensada, mezcle y cocine por 10 minutos más.
- Retire del fuego y añada la crema de café.
- Cierna y sirva en vasos refractarios bañado con el jarabe de chocolate en las paredes. Decore con crema chantillí y grageas de colores.