

RECETARIO

# Navideño

PARA PREPARAR  
Y COMPARTIR  
EN FAMILIA



ESTO ES  
**AZÚCAR**



# ESTO ES AZÚCAR

© Creación y contenido Esto Es Azúcar.

Todos los derechos reservados.

Año 2024.

Esto Es Azúcar





# Índice

Reflexión para estas fiestas.....4

## RECETAS

### **Platos principales:**

Pernil de Cerdo Agridulce.....6

Pavo a la naranja .....7

Pollo relleno de navidad.....8

### **Guarniciones:**

Ensalada de papas y manzanas.....10

Arroz con almendras y pasas.....11

Ensalada de zanahoria y piña.....12

### **Postres:**

Turrón de chocolate y maní.....14

Buñuelos navideños.....15

Natilla colombiana.....16

Flan de dulce de leche.....17

### **Bebidas:**

Ponche navideño.....19

Coquito puertorriqueño.....20

Clericot festivo.....21

Agua de jamaica navideña.....22

Canelazo ecuatoriano.....23



# Reflexión para estas fiestas

“ La Navidad es un momento especial que nos invita a detenernos y recordar el valor de compartir con quienes más amamos. En un mundo que a menudo nos apura, cocinar en casa se convierte en una pausa sagrada, un acto de amor y cuidado hacia los nuestros. Es en la cocina, entre ingredientes frescos y sabores auténticos, donde surgen recuerdos, risas y conversaciones que fortalecen los lazos familiares. Al preparar cada plato, recordamos que el verdadero sentido de las fiestas no está en lo material, sino en el tiempo y la dedicación que ofrecemos a los demás. Que cada receta en este recetario sea una excusa para reunirnos, para cocinar con amor, y para disfrutar del verdadero espíritu de estas fechas: el de compartir, disfrutar y agradecer juntos. ”



*Platos  
Principales*



## *Pernil de cerdo agridulce al horno*

### **Ingredientes**

- 1 pernil de cerdo (3-4 kg)
- 4 dientes de ajo picados
- 1/2 taza de jugo de limón, sal y pimienta al gusto.
- 4 cucharadas soperas de mostaza y 2 cucharadas soperas de miel.

### **Preparación**

1. Frota el pernil con ajo, sal y pimienta.
2. Colócalo en una bandeja para horno y báñalo con jugo de limón y sus aderezos agridulces.
3. Hornea a 180°C por 2 horas, rociando ocasionalmente con sus jugos.
4. Deja reposar antes de cortar y servir.



# *Pavo a la naranja*

## **Ingredientes**

- 1 pavo (4-5 kg)
- 1 taza de jugo de naranja
- 4 dientes de ajo
- 1 ramita de romero, sal y pimienta al gusto.
- 1 kg de papines
- 300 g de zanahorias

## **Preparación**

1. Frota el pavo con ajo, romero, sal y pimienta.
2. Baña con jugo de naranja y marina 2 horas.
3. Lava y corta las verduras y hornea a 180°C durante 3 horas, rociando con los jugos, todo junto.
4. Sirve con verduras doradas y crujientes.



## *Pollo relleno de navidad*

### **Ingredientes**

- 1 pollo entero
- 100 g de jamón en cubos
- 100 g de ciruelas pasas, sal y pimienta.
- 100 g de cebollín caramelizado

### **Preparación**

1. Rellena el pollo con jamón y ciruelas, y el cebollín rehogado previamente con 1 cda. de azúcar rubia.
2. Sazona con sal y pimienta.
3. Hornea a 180°C durante 1.5 horas.
4. Deja reposar antes de cortar y servir.



# Guarniciones



## Ensalada de papas y manzanas

### Ingredientes

- 4 papas cocidas
- 100 g de nueces (opcional)
- 2 manzanas verdes en cubos
- 1/2 taza de mayonesa y sal al gusto.

### Preparación

1. Mezcla papas y manzanas en un bol.
2. Agrega mayonesa, sal y nueces, luego mezcla bien.
3. Refrigerera antes de servir.

## Arroz con almendras y pasas

### Ingredientes

- 1 taza de arroz
- 1/4 taza de almendras
- 1/4 taza de pasas, sal al gusto.

### Preparación

1. Mezcla papas y manzanas en un bol.
2. Agrega mayonesa y sal, luego mezcla bien.
3. Añade sal al gusto.
4. Refrigerera antes de servir.



## Ensalada de zanahoria y piña

### Ingredientes

- 2 zanahorias grandes, cocidas
- 1/2 taza de piña en cubos
- 1/4 taza de almendras picadas
- 1/4 taza de crema o yogur natural

### Preparación

1. Corta las zanahorias cocidas y la piña en un bol.
  2. Agrega por encima la crema o yogur, y las almendras picadas.
  3. Refrigerera antes de servir.
  4. Decora con una pizca de canela o más almendras, si se desea.
- 



Pastres



## *Turrón de chocolate y maní*

### **Ingredientes**

- 200 g de chocolate amargo
- 100 g de maní sin sal
- 50 g de mantequilla
- 50 g de miel

### **Preparación**

1. Derrite el chocolate, la miel y la mantequilla al baño maría.
2. Agrega maní y mezcla bien.
3. Vierte en un molde y enfría en la nevera por 2 horas.
4. Corta en trozos y sirve.

# Buñuelos navideños

## Ingredientes

- 1 taza de harina
- 1 huevo
- 1 taza de leche
- 1 cda. de azúcar
- 100 ml de ron
- 50 g azúcar glass para decorar (opcional)

## Preparación

1. Mezcla el huevo, leche y azúcar. Luego agrega el ron y por último la harina.
2. Forma bolitas y fríelas en aceite caliente.
3. Escurre en papel cocina.
4. Sirve calientes. Espolvorea azúcar glass por encima.

# *natilla colombiana*

## **Ingredientes**

- 1 litro de leche
- 1 taza de maicena
- 1 taza de azúcar
- 1 pizca de canela en polvo
- 50 g frambuesas frescas para decorar (opcional)

## **Preparación**

1. Disuelve la maicena en un poco de leche fría.
2. Lleva el resto de la leche y azúcar al fuego, añade la mezcla de maicena.
3. Cocina hasta espesar.
4. Sirve con canela en polvo y decora con frambuesas.

## *Flan de dulce de leche*

### **Ingredientes**

- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de leche
- 4 huevos
- 100 g azúcar
- 100 g dulce de leche o cajeta
- Hojas de menta para decorar (opcional)

### **Preparación**

1. Bate todos los ingredientes.
2. Vierte en un molde y hornea a baño maría por 1 hora.
3. Enfría y desmolda.
4. Sirve con caramelo, dulce de leche y decora con hojitas de menta.

A festive holiday scene featuring two glasses of mulled wine. The glass on the left contains a light-colored beverage, while the one on the right is filled with a deep red liquid. Both are topped with a layer of white foam and garnished with fresh fruit. The glasses sit on a rustic wooden tray, surrounded by pine branches, red and white ornaments, and a candy cane. The background is a warm, bokeh-filled glow of Christmas lights.

# Bebidas

# *Ponche navideño*

## **Ingredientes**

- 1 litro de leche
- 1 taza de ron (opcional)
- 2 yemas
- 1/2 taza de azúcar

## **Preparación**

1. Calienta la leche.
2. Mezcla las yemas y el azúcar. Además, agrega la leche.
3. Agrega ron y mezcla bien.
4. Sirve caliente.

A glass of Puerto Rican Coquito, a traditional holiday drink. The drink is served in a clear glass with a textured base. It is topped with a generous amount of whipped cream, dusted with red and white sprinkles. Several cinnamon sticks are tucked into the drink. The background is dark with warm, bokeh lights, suggesting a festive holiday setting. In the foreground, there are more cinnamon sticks and a small metal bowl on a dark surface.

## Coquito puertorriqueño

### Ingredientes

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche de coco
- 1 taza de ron (opcional)
- 1 pizca de canela.

### Preparación

1. Calienta la leche.
2. Mezcla las yemas y el azúcar. Además, añade la leche.
3. Agrega ron y mezcla bien.
4. Sirve caliente.

## *Clericot festivo*

### **Ingredientes**

- 1 botella de vino tinto
- Frutas en cubos (manzana, piña, durazno)
- 1 taza de jugo de naranja.

### **Preparación**

1. Mezcla el vino, jugo de naranja y frutas en una jarra.
2. Refrigerar antes de servir.
3. Sirve con hielo.
4. Decora con rodajas de naranja.



## Agua de jamaica navideña

### Ingredientes

- 1 taza de flores de jamaica secas
- 1 litro de agua
- 1/2 taza de azúcar
- Rodajas de limón para decorar

### Preparación

1. Hierve las flores de jamaica en agua durante 10 minutos.
2. Cuela y agrega azúcar mientras el agua está caliente, revolviendo hasta disolver.
3. Deja enfriar y refrigera antes de servir.

# Canelazo ecuatoriano

## Ingredientes

- 4 tazas de agua
- 1 rama de canela
- 1/4 taza de panela o azúcar morena
- 1/2 taza de aguardiente (opcional)

## Preparación

1. Hierve el agua con la canela y la panela hasta que el azúcar se disuelva.
2. Reduce el fuego y deja que la mezcla hierva a fuego lento durante 10 minutos.
3. Agrega el aguardiente si deseas y mezcla bien.
4. Sirve caliente en tazas y decora con un trozo de canela.



# ESTO ES AZÚCAR

© Creación y contenido Esto Es Azúcar.

Todos los derechos reservados.

Año 2024.

Esto Es Azúcar

