

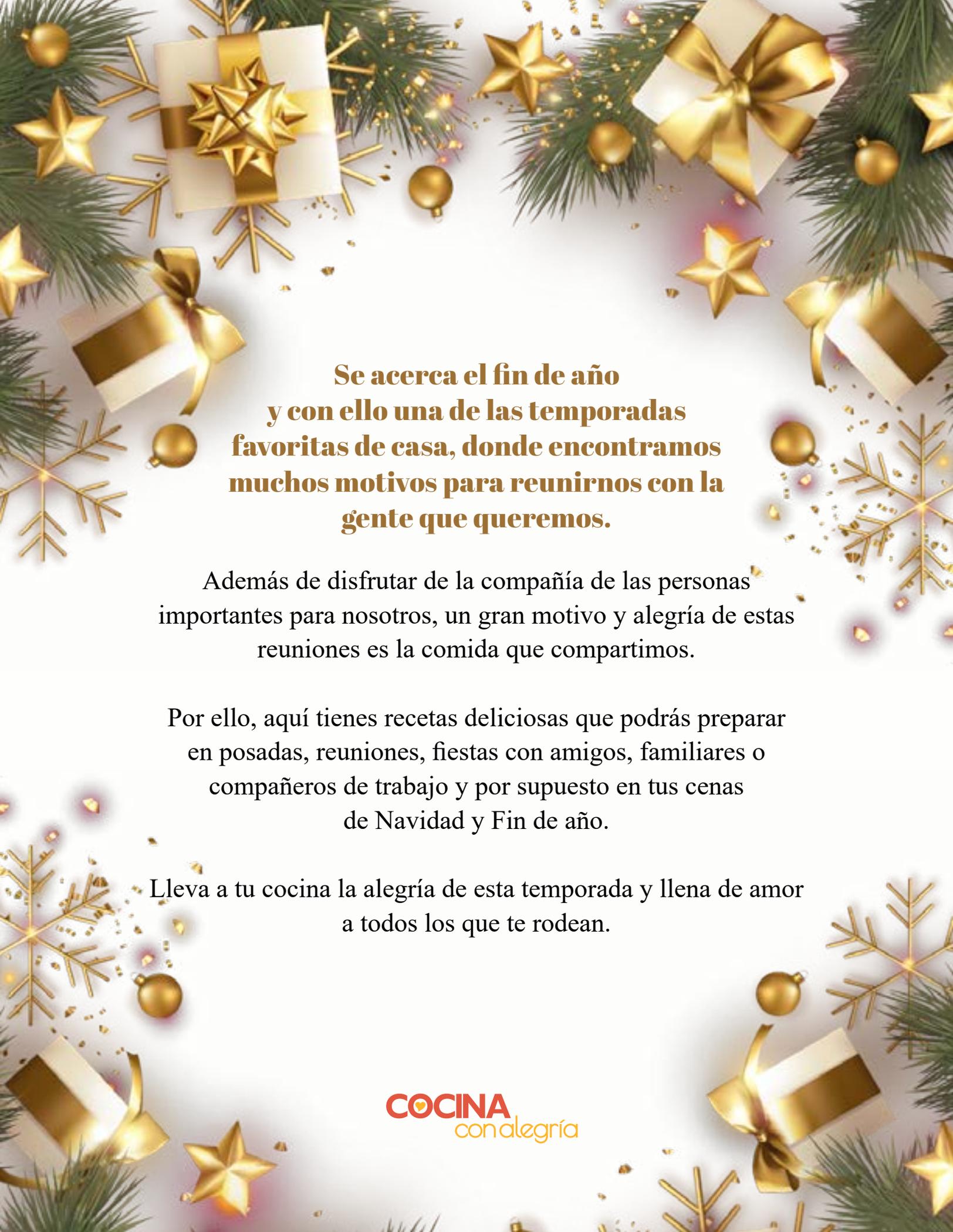
LOS SABORES DE LA

Navidad

RECETAS DELICIOSAS
PARA ESTA TEMPORADA
DE CELEBRACIONES

COCINA
con alegría

[Ver la versión online](#)



**Se acerca el fin de año
y con ello una de las temporadas
favoritas de casa, donde encontramos
muchos motivos para reunirnos con la
gente que queremos.**

Además de disfrutar de la compañía de las personas importantes para nosotros, un gran motivo y alegría de estas reuniones es la comida que compartimos.

Por ello, aquí tienes recetas deliciosas que podrás preparar en posadas, reuniones, fiestas con amigos, familiares o compañeros de trabajo y por supuesto en tus cenas de Navidad y Fin de año.

Lleva a tu cocina la alegría de esta temporada y llena de amor a todos los que te rodean.

De parte del equipo de Cocina con alegría queremos agradecer que seas parte de esta comunidad y esperamos hayas disfrutado todo lo que compartimos contigo este año.

Deseamos que en estas fechas encuentres muchos motivos para celebrar, agradecer, brindar y compartir.

**¡Nos vemos el próximo año
para seguir cocinando con alegría!**





Índice

ENTRADAS

- » Crema de calabaza con palanqueta de pepitas
- » Sopa de jitomate al chipotle
- » Ensalada de frutos secos y queso cotija
- » Crema de nuez y manzana

PLATOS FUERTES

- » Lomo de cerdo relleno de plátano macho en adobo a los tres chiles
- » Filete de res en costra de amaranto
- » Rollo de pavo en salsa de pasilla
- » Costillas de cerdo con salsa de chabacano y ciruela



POSTRES

- » Buñuelos de rodilla en almíbar de guayaba y queso cotija
- » Mousse de chocolate de metate y frambuesas con almíbar de xoconostle y piloncillo
- » Pastel de jamaica y chocolate
- » Pudín navideño

PONCHES

- » Ponche caliente tradicional
- » Vino caliente especiado Glüwein

COCINA
conalegría

Crema

DE CALABAZA CON
PALANQUETA
DE PEPITAS



CREMA DE CALABAZA CON PALANQUETA DE PEPITAS



Tiempo estimado
1 hr



Porciones
6 personas

Ingredientes

- 1 kilo de calabaza de castilla
- Agua, cantidad necesaria
- 20 ml de aceite de oliva
- 70 gramos de mantequilla
- 100 gramos de cebolla cortada en cubos
- 5 gramos de ajo picado
- 70 ml de vino blanco
- 1 litro de caldo de pollo
- 250 ml de crema líquida
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Para el montaje

- Cubitos de calabaza
- 6 hojitas de perejil fresco
- 6 piezas de anís estrella
- 1 palanqueta de pepitas triturada

Instrucciones

1. Cortar la calabaza en cubos grandes sin cáscara y cocerla en un recipiente con agua hasta reblandecerla. Colar y reservar.
2. En una cacerola agregar el aceite y la mantequilla; saltear la cebolla y el ajo.
3. Añadir la calabaza, desglasar con vino blanco hasta reducir el líquido.
4. Verter el caldo de pollo, dar un pequeño hervor y dejar que se reduzca ligeramente.
5. Licuar la mezcla y regresar a la cacerola, refinar con crema líquida y sazonar.
6. Antes de servir, agregar mantequilla y mover vigorosamente para integrarla, esto le aportará más sabor a la crema.

Para el montaje

1. Colocar al centro del plato unos cubitos de calabaza previamente salteados en mantequilla.
2. Espolvorear la palanqueta en el plato.
3. Colocar la sopa en una jarra y servir al momento.

COCINA
conalegría

Sopa
DE JITOMATE
AL CHIPOTLE

SOPA DE JITOMATE AL CHIPOTLE



Ingredientes

- Aceite o manteca al gusto
- 1/2 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 2 kilos de jitomates cortado en trozos grandes
- 2 chiles chipotle adobados
- 2 litros de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto
- 5 tortillas fritas cortadas al gusto
- 1 calabaza grande cocida y cortada en cubos
- 150 gramos de maíz cocido
- Hojas de epazote fritas para decorar

Instrucciones

1. En un recipiente con aceite o manteca caliente acitronar la cebolla y el ajo, una vez fritos, agregar los jitomates.
2. Cuando comiencen a soltar su jugo, bajar el fuego y tapar el recipiente; dejar de 10 a 15 minutos para después añadir los chipotles y mantener al fuego 10 minutos más.
3. Retirar del fuego, licuar y colar; verter esta salsa en el caldo de pollo y hervir hasta obtener la consistencia deseada.
4. Sazonar al gusto con sal y pimienta.
5. Servir caliente y decorar con tortilla, calabaza, elote y epazote.

COCINA
conalegría

Ensalada

DE FRUTOS
SECOS Y
QUESO COTIJA

ENSALADA DE FRUTOS SECOS Y QUESO COTIJA

 **Tiempo estimado**
20 mins

 **Porciones**
4 personas

Ingredientes

- 1 manojo de berros desinfectados
- 100 gramos de cacahuates garapiñados
- 3 aguacates sin cáscara cortados en cubos
- 1/2 kilo de queso cotija desmoronado
- Supremas de mandarina, cantidad necesaria
- 3 cucharadas de amaranto

Para la vinagreta

- Aceite de oliva, cantidad necesaria
- 3 dientes de ajo finamente picados
- Vinagre de manzana, cantidad necesaria
- Sal al gusto

Instrucciones

1. Mezclar todos los ingredientes. Reservar.
2. Añadir la vinagreta al momento de servir.

Para la vinagreta

1. Calentar el aceite e “infundonar” el ajo. Enfriar.
2. Mezclar ya frío con el vinagre y la sal.

COCINA
conalegría

Crema
DE NUEZ
Y MANZANA

CREMA DE NUEZ Y MANZANA

 **Tiempo estimado**
15 mins

 **Porciones**
4 personas

Ingredientes

- 1 manzana Granny Smith o verde
- 200 gramos de nuez
- 750 mililitros de leche
- 250 mililitros de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

Instrucciones

1. Pelar la manzana y reservar las tiras de la cáscara.
2. Licuar todos los ingredientes (reservar algunas nueces para la decoración).
3. Llevar al fuego y sazonar con sal y pimienta.
4. Decorar con las nueces y con tiras delgadas de la cáscara de manzana.

COCINA
conalegría

Lomo de cerdo

RELLENO DE PLÁTANO
MACHO EN ADOBO
A LOS TRES CHILES

LOMO DE CERDO RELLENO DE PLÁTANO MACHO EN ADOBO A LOS TRES CHILES

 **Tiempo estimado**
3 hrs

 **Porciones**
6 personas

Ingredientes

- 1 ½ kilos de lomo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 plátanos macho
- 1 cucharada de aceite vegetal

Para el adobo

- 2 chiles pasilla
- 2 chiles guajillo
- 2 chiles morita
- 1/2 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 cucharada de manteca
- 1 diente ajo
- 1 jitomate
- 1 tortilla quemada
- 3 tazas de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

Papas cambray en mantequilla y perejil

- 1/2 kilo de papas cambray
- Agua, cantidad necesaria
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 barra de mantequilla
- 2 cucharaditas de perejil

Instrucciones

1. Precalentar el horno a 150°C. Mientras, freír el plátano macho en el aceite y rellenar con éste el lomo.
2. Amarrar el lomo con un hilo de cañamo y sellar con la mantequilla.
3. Con el adobo, adobar el lomo y hornear 45 minutos aproximadamente.
4. Acompañar con papas cambray en mantequilla y perejil.

Para el adobo

1. Limpiar y desvenar los chiles; remojarlos en agua tibia por 10 minutos.
2. Cortar la cebolla y la zanahoria, freírlas en manteca junto con el ajo a fuego medio hasta dorar, cuando estén caramelizadas agregar el jitomate en cuartos y la tortilla. Freír nuevamente.
3. Licuar todos los ingredientes con los chiles ya desflemados, pasar por un colador y freír.
4. Regresar al fuego y agregar caldo de pollo, hervir hasta tener una salsa tersa.
5. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar.

Papas cambray en mantequilla y perejil

1. Cocer las papas cambray en agua con sal, pasado el tiempo de cocción, cortarlas en cubos y freír en mantequilla.
2. Sazonar al gusto con sal y pimienta.
3. Espolvorear el perejil.

Lomo de cerdo

RELLENO DE PLÁTANO
MACHO EN ADOBO
A LOS TRES CHILES



COCINA
con alegría

Filete de res
EN COSTRA DE
AMARANTO

FILETE DE RES EN COSTRA DE AMARANTO

 **Tiempo estimado**
1 hr 30 mins

 **Porciones**
4 personas

Ingredientes

- 1 kilo de filete de res
- Pepitas para decorar
- Amaranto para decorar
- 1/2 cebolla finamente picada
- 5 dientes de ajo
- finamente picados
- 2 ramas de tomillo
- Sal al gusto
- 5 pimientas
- 100 gramos de amaranto
- 100 gramos de pepita
- tostada, molida
- 5 chiles de árbol
- 1 cucharada de manteca o mantequilla
- 1 huevo

Salsa de cerveza y miel

- 500 mililitros de cerveza oscura
- 100 mililitros de caldo de res o jugo del filete de res
- 150 gramos de miel de abeja o de agave
- Sal al gusto
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- Agua fría, cantidad necesaria

Instrucciones

1. En el molcajete hacer una pasta con la cebolla, ajo, tomillo, sal y pimienta.
2. Untar la carne con esta pasta y reposar toda la noche.
3. Hacer otra pasta, también en el molcajete, con el amaranto, las pepitas, el chile de árbol, la manteca o mantequilla y el huevo.
4. Formar una costra por un lado de la carne, presionando firmemente para adherir.
5. Hornear la carne por 45 minutos a 200°C.
6. Retirar del horno, rebanar y vertir sobre la carne la salsa de cerveza y miel.
7. Se sugiere servir con una ensalada de romeritos y frutos secos. Decorar con las pepitas y el amaranto.

Salsa de cerveza y miel

1. Calentar la cerveza y reducir por cinco minutos aproximadamente.
2. Añadir el jugo que recuperamos de la carne horneada o caldo de res.
3. Agregar la miel, sazonar al gusto.
4. Hidratar la fécula de maíz con agua fría y añadir a la salsa.
5. Mezclar con un batidor hasta que espese.
6. Salsear el filete de res.

COCINA
conalegría

Rollo de pavo

EN SALSA
DE PASILLA

ROLLO DE PAVO EN SALSA DE PASILLA



Ingredientes

- 800 gramos de molida de pavo
- 3 huevos
- 1 bolillo, partido por la mitad, remojado en leche
- Sal al gusto
- 1 cucharada de manteca de cerdo
- 1/2 cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 200 gramos de filete de cerdo finamente picado
- 200 gramos de almendra pelada y picada
- 2 duraznos pelados y picados
- Pimienta al gusto
- 200 gramos de queso doble crema desmoronado
- Perejil picado

Para la salsa de chile pasilla

- 5 chiles pasilla remojados y desvenados
- 4 jitomates cortados en cuartos
- 3 pimientas gordas
- 3 clavos de olor
- 1 ramita de canela
- 1 cucharada de manteca de cerdo

Instrucciones

1. Para preparar el relleno se debe acitronar la cebolla picada en manteca de cerdo.
2. Agregar el ajo picado y antes de que dore, incorporar el cerdo picado.
3. Cuando la carne pierda su color rosado, agregar las almendras y los duraznos. Salpimentar. Dejar enfriar.
4. Batir un huevo, mezclar con medio pan remojado en leche. Revolver bien la carne con esta mezcla. Reservar.

5. Para preparar la carne se deben mezclar la carne molida de pavo, dos huevos, la mitad de pan remojado en leche, sal al gusto y amasar perfectamente (debe quedar una consistencia como para albóndigas).
6. Formar el rollo (extender sobre un pedazo de plástico de cocina rectangular). Salpimentar al gusto; extender el relleno sobre la carne de pavo, de preferencia dejar las orillas libres a lo largo del rectángulo. Enrollar y amarrar las orillas del plástico como si fuera un salchichón.
7. Sumergir el rollo en una cacerola con agua a punto de hervir. Cuidar que no suelte el hervor y cocer durante 15 minutos. Si es necesario, colocar alguna olla encima con peso dentro para sumergir el rollo.
8. Retirar el rollo del agua, remover el plástico sin romper el salchichón. Se puede dorar en manteca o dejarlo como está.
9. Servirlo en un platón hondo cubierto de salsa de pasilla con pedacitos de queso doble crema y perejil picado.

Para la salsa de chile pasilla

1. Licuar los chiles con los jitomates y las especias.
2. Calentar la manteca en una cacerola y colar directamente la salsa licuada.
3. Sazonar con sal cuando dé el hervor.
4. Hervir a fuego bajo durante cinco minutos. Reservar.

Rollo de pavo

EN SALSA DE PASILLA



COCINA
con alegría

Costillas de cerdo

CON SALSA DE
CHABACANO Y CIRUELA

COSTILLAS DE CERDO CON SALSA DE CHABACANO Y CIRUELA

 **Tiempo estimado**
1 hr 30 mins

 **Porciones**
4 personas

Ingredientes

- 12 costillas de cerdo
- Agua, cantidad necesaria
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 litro de jugo de naranja
- 100 gramos de chabacanos deshidratados
- 100 gramos de ciruela pasa sin hueso
- 3 chiles anchos sin semillas ni venas y ablandados
- Aceite, cantidad necesaria
- Tiras de tortilla frita

Para el puré de camote

- 750 gramos de camote amarillo
- Agua, cantidad necesaria
- Miel de abeja al gusto
- 100 mililitros de leche
- 50 gramos de semilla de ajonjolí garapiñado para decorar

Instrucciones

1. Cocer las costillas de cerdo en agua con sal y pimienta hasta que estén suaves. Reservar.
2. Licuar el jugo de naranja con los chabacanos, las ciruelas y el chile ancho para obtener una salsa espesa.
3. Freír la salsa en una cacerola con un poco de aceite; agregar caldo donde se ablandaron los chiles en caso de estar muy espesa. Sazonar con sal y pimienta.
4. Servir las costillas bañadas en la salsa y acompañar con puré de camote. Decorar con las tortillas fritas.

Para el puré de camote

1. Cocer el camote en agua hasta que esté suave por dentro.
2. Retirar la cáscara y machacarlo para obtener una pasta suave.
3. Llevar al fuego y añadir el resto de los ingredientes.
4. Incorporar en el fuego el camote, agregar la leche y miel al gusto.
5. Servir caliente y espolvorear el ajonjolí garapiñado.

COCINA
conalegría

Bueñuelos

DE RODILLA EN
ALMÍBAR DE GUAYABA
Y QUESO COTIJA



BUÑUELOS DE RODILLA EN ALMÍBAR DE GUAYABA Y QUESO COTIJA



Tiempo estimado
40 mins



Porciones
6 personas

Ingredientes para los buñuelos

- 300 gramos de harina
- 2 cucharaditas de aceite
- Aceite, cantidad necesaria para freír
- 1/2 cucharadita de sal
- 15 mililitros de esencia de vainilla
- 250 mililitros de agua
- 30 gramos de azúcar

Para el almíbar

- 4 guayabas
- 2 rajas de canela
- 4 piloncillos chicos
- 2 clavos de olor

Para decorar

- 3 guayabas cortadas en gajos
- Queso Cotija al gusto

Instrucciones

Buñuelos

1. Formar una fuente con la harina, agregar al centro las cucharadas de aceite, sal, azúcar y vainilla e ir mezclando; agregar el agua poco a poco, amasar hasta tener una masa lisa y elástica.
2. Reposar de 15 a 30 minutos en un bowl con un trapo húmedo. Estirar y hacer los buñuelos. Freír en abundante aceite caliente.

Almíbar

1. Poner en agua la guayaba, canela piloncillo y clavo; dejar a fuego medio hasta reducir su volumen y obtener una consistencia de miel.
2. Servir los buñuelos, salsear un poco de almíbar, espolvorear el queso y acomodar algunas rebanadas de guayaba.

COCINA
conalegría

Mousse

DE CHOCOLATE DE METATE Y
FRAMBUESAS CON ALMÍBAR DE
XOCONOSTLE Y PILONCILLO

MOUSSE DE CHOCOLATE DE METATE Y FRAMBUESAS CON ALMÍBAR DE XOCONOSTLE Y PILONCILLO



Tiempo estimado
45 mins



Porciones
4 personas

Ingredientes

- 100 mililitros de leche
- 1 raja o vara de canela
- 250 gramos de chocolate de metate
- 30 gramos de grenetina
- 500 mililitros de crema para montar
- 250 gramos de frambuesas

Almíbar de xoconostle y piloncillo

- 3 tazas de agua
- 1 anís estrella
- 1 rama de canela
- 2 piloncillos
- 5 xoconostles picados

Instrucciones

1. En un cazo calentar la leche con la canela, agregar el chocolate de metate hasta fundir, enfriar y reservar.
2. Hidratar la grenetina y disolverla a baño María.
3. Montar la crema a punto de merengue suave, incorporar en forma de hilo y mezclar de manera envolvente la crema de chocolate y de la misma manera la grenetina.
4. Por último, integrar las frambuesas.
5. Verter sobre moldes o aros, refrigerar.
6. Servir con un poco de almíbar de xoconostle.

Almíbar de xoconostle y piloncillo

1. Calentar el agua con la canela, anís estrella y piloncillo hasta disolver por completo.
2. Reducir hasta que muestre una consistencia ligeramente densa o de jarabe.
3. Agregar el xoconostle y seguir reduciendo hasta obtener la consistencia de miel.

COCINA
conalegría



Pastel
DE JAMAICA
Y CHOCOLATE

PASTEL DE JAMAICA Y CHOCOLATE



Tiempo estimado
1 hr 15 mins



Porciones
6 personas

Ingredientes

- 1 taza de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 3 huevos
- 1/4 de taza de azúcar
- 60 mililitros de aceite vegetal
- 100 gramos de jamaica
- 1/2 litro de agua
- 100 gramos de azúcar

Para la cobertura

- 250 mililitros de leche
- 200 gramos de chocolate amargo en trozos
- Jamaica caramelizada para decorar

Para la jamaica caramelizada

- 50 gramos de flor de jamaica hervida
- Azúcar, cantidad necesaria
- 1 cucharada de jerez

Instrucciones

1. Hervir la Jamaica con el agua, cuando reduzca a la mitad, colar y volver a poner al fuego con el azúcar. Dejar que reduzca a la mitad. Enfriar y reservar.
2. Batir los huevos con el azúcar, cuando esponjen agregar el aceite en forma de hilo.
3. Añadir la harina y el polvo para hornear, mezclar.
4. Una vez incorporados los ingredientes, agregar el concentrado de jamaica.
5. Engrasar y enharinar un molde al gusto, vaciar la mezcla y hornear a 180°C por 45 minutos aproximadamente.
6. Una vez frío el pastel cortarlo en rebanadas a lo largo. Untar la cobertura de chocolate entre capa y capa.
7. Cubrir el resto del pastel y servir con flores de jamaica caramelizada.

Para la cobertura

1. Hervir la leche para agregársela al chocolate.
2. Mezclar hasta que esté bien incorporado.
3. Dejar enfriar.

Para la jamaica caramelizada

1. Saltear la flor de Jamaica en el azúcar y jerez hasta obtener una consistencia crocante.

COCINA
conalegría

Pudin
NAVIDEÑO

PUDÍN NAVIDEÑO

 Tiempo estimado
25 mins

 Porciones
4 personas

Ingredientes

- 500 mililitros de leche
- 200 gramos de azúcar
- 1 raja de canela
- 5 huevos
- 6 rebanadas de pan de caja blanco
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 manzana roja cortadas en gajos
- 4 guayabas cortadas en gajos
- 20 frambuesas
- 20 zarzamoras
- Hojas de menta o yerbabuena para decorar

Instrucciones

1. Para hacer el flan hervir a fuego medio la leche, 100 gramos de azúcar y la canela durante 15 minutos.
2. Temperar la leche y añadirle los huevos; mezclar hasta que estén bien incorporados los ingredientes. Reservar.
3. Para el pudín, en una budinera mediana caramelizar el azúcar.
4. Colocar sobre el caramelo dos rebanadas de pan de caja, seguido de una base de gajos de guayaba y manzanas.
5. Añadir un tercio del flan, cubriendo las dos capas anteriores. Poner otra capa de pan de caja y sobre esta, las frambuesas y zarzamoras (reservar unas para la decoración); cubrir con otro tercio de flan.
6. Colocar una capa más de pan y agregarle el flan restante; cubrir con aluminio el molde y hornear a baño María durante 45 minutos.
7. Una vez frío, desmoldar, decorar con frambuesas, zarzamoras y las hojas de menta.

COCINA
conalegría

Ponche

CALIENTE
TRADICIONAL

PONCHE CALIENTE TRADICIONAL

Ingredientes

- 5 litros de agua
- 200 gramos de tejocotes sin cáscara
- 200 gramos de guayabas no muy maduras
- 150 gramos de manzana cortada en cubos
- 8 trozos de caña partidos a lo largo
- 12 ciruelas pasa
- 100 gramos de nueces
- 2 piloncillos o azúcar al gusto
- 5 rajas de canela
- 150 gramos de flor de Jamaica
- 100 gramos de tamarindo
- Tequila o ron (opcional)

Instrucciones

1. Hervir todos los ingredientes hasta que las frutas estén suaves.
2. Reposar una hora y volver a calentar.
3. Servir caliente con un chorrito de ron o tequila.

COCINA
con elegancia

Vino

CALIENTE ESPECIADO
GLÜWEIN

VINO CALIENTE ESPECIADO GLÜWEIN

 **Tiempo estimado**
35 mins

 **Porciones**
4 personas

Ingredientes

- 1 botella de vino tinto (700 ml)
- 150 ml de ron
- 1 raja de canela
- 2 sobrecitos de anís
- 4 clavos
- 200 ml de jugo de naranja
- 1 naranja en gajos
- Azúcar morena, al gusto

Instrucciones

1. En una cacerola de paredes bajas calentar el vino y el ron. No dejar que llegue a hervir.
2. Agregar la raja de canela, los sobres de anís y los clavos.
3. Dejar calentar a fuego lento por unos 20 minutos.
4. Antes de servir agregar el jugo de naranja, los gajos y endulzar a su gusto con el azúcar morena.
5. Calentarlo una vez más y retirar las especias antes de servir.

COCINA
con alegría

www.cocinaconalegria.com

® **Cocina con Alegría**

Es una marca registrada, todos los derechos reservados.

Prohibida la reproducción total o parcial, incluyendo cualquier medio físico, impreso, electrónico o magnético.

[Ver la versión online](#)