



Navidad con sabor a hogar

RECETARIO





ARBOLITOS RELLENOS DE DULCE DE LECHE



15 MINUTOS



DIFÍCULTAD



18-24 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 taza de Harina Precocida de Maíz Blanco P.A.N.
- 1 taza harina de avena
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- 1 $\frac{1}{4}$ taza de mantequilla de maní
- 1 huevo
- Dulce de leche para rellenar





PREPARACIÓN



1 En un envase, mezclar la Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N., la harina de avena, el azúcar, la mantequilla de maní y el huevo. Mezclar hasta obtener una masa firme y homogénea. Dejar reposar por **15 minutos**.



2 Con ayuda de un papel encerado y un rodillo o palo de amasar, estirar la masa hasta obtener un grosor de **½ cm**.



3 Precalentar el horno a **170 °C**. Cortar la masa con la forma de árbol de navidad y organizar las galletas en una bandeja para horno.



4 Hornear por **12 minutos** o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Colocar una galleta abajo, rellenar con dulce de leche y poner otra galleta encima. Decorar a gusto.





HALLACA



4 HORAS



DIFÍCULTAD

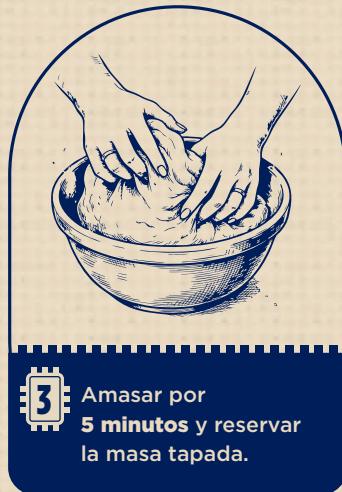


25 PORCIONES

MASA

INGREDIENTES

- 8 tazas de Harina Precocida de Maíz Blanco P.A.N.
- 1 taza de manteca de cerdo
- ½ taza de achiote en granos
- 10 tazas de caldo de gallina
- Sal al gusto



Amasar por
5 minutos y reservar
la masa tapada.



PREPARACIÓN

1 En una olla colocar la manteca de cerdo y el achiote u onoto. Calentar a fuego bajo, hasta obtener una grasa rojiza. Colar el aceite y reservar.



2 En un recipiente grande colocar el caldo de gallina, la sal, la manteca de cerdo teñida y la Harina Precocida de Maíz Blanco P.A.N. poco a poco removiendo constantemente para evitar que se formen grumos.





GUISO

INGREDIENTES

- 1,5 kg de pernil
- 1 kg de carne magra de res
- 1 gallina de 2 kg sin piel
- 3 limones
- ½ taza de aceite de maíz
- 5 cebollas finamente picadas
- 2 tallos de ajoporro finamente picados
- 3 tallos de cebollín finamente picados
- 10 dientes de ajo machacados
- ¼ de taza de alcaparras machacadas
- ½ taza de caldo de gallina
- 3 pimentones rojos sin semillas desvenados
- 5 ajíes dulces sin semillas desvenados
- 2 tazas de vino dulce
- 1 taza de caldo de gallina
- ¼ de taza de salsa **Worcestershire**
- Sal y pimienta al gusto



4 Incorporar la carne de cerdo y la de res cortadas en trozos pequeños y cocinar por **25 minutos**. Luego, incorporar la carne de gallina cortada y continuar la cocción por **25 minutos** más. Reservar.

PREPARACIÓN



Lavar bien las carnes y frotar cada una con un limón para eliminar cualquier olor e impureza. Cocinar el cerdo, la carne de res y la gallina por separado. Reservar el caldo en el que se cocinó la gallina ya que se va a utilizar para la masa y para el guiso.



En una olla o caldero grande colocar el aceite de maíz y sofreír la cebolla, el ajoporro y el cebollín, hasta ablandar. Luego agregar el ajo y las alcaparras.



Licuar el caldo de gallina, el pimentón y el ají dulce e incorporar el vino, el consomé, la salsa inglesa, la sal y la pimienta.





ADORNO

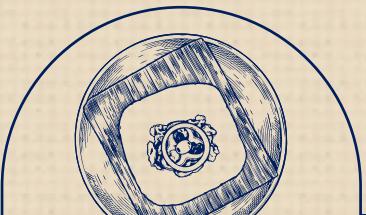
INGREDIENTES

- 2-3 pimentones rojos en rebanadas
- 3 cebollas grandes cortadas en rebanadas
- 50 aceitunas verdes rellenas (2 por hallaca aprox)
- 25 almendras enteras, peladas
- $\frac{1}{2}$ taza de alcaparras (4 por hallaca aprox)
- 200 g de uvas pasas (10 por hallaca aprox)

PREPARACIÓN

1

Dividir la masa en **25 porciones** iguales. Colocar la hoja principal sobre una superficie. Engrasar y estirar la masa hasta formar un disco muy fino.



2

Colocar el guiso en el centro de la masa y sobre este, los adornos: 1-2 ruedas de pimentón, 1-2 ruedas de cebolla, 2 aceitunas, 1 almendra, las alcaparras y las pasas. Tomar 2 de los bordes de la hoja y hacer 2 dobleces hasta que la hallaca quede prensada manteniendo una forma rectangular. Luego, con los laterales, doblar hacia la parte inferior de la hallaca, quedando ésta apoyada sobre la hoja doblada.

3

Con unas tiras más delgadas de hojas de plátano, hacer **“el fajín”**, para darle una vuelta a la hallaca reforzando los dobleces. Por último, con otra hoja, envolver la hallaca para no dejar que el líquido de cocción toque la masa. Amarrar con hilo de cocina cruzándolo **3 veces** en cada dirección y finalizando con un nudo o lazo en uno de los extremos.





HOJAS Y COCCIÓN

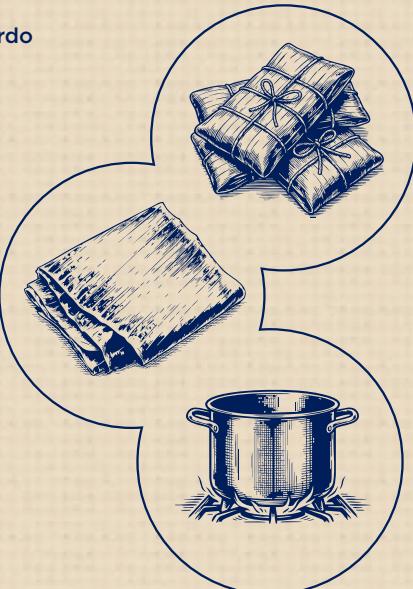
INGREDIENTES

- 4 kg de hojas limpias
- 1 taza de manteca de cerdo
- Hilo de cocina
- Agua con sal para la cocción

PREPARACIÓN

1

Una vez estén amarradas todas las hallacas, cocinar en abundante agua con sal por **40 min**, o al vapor por **60 min.** Servir caliente.





BUÑUELOS DE MANZANA



15 MINUTOS
+ 2 HORAS DE
REFRIGERACIÓN



DIFÍCULTAD



12-15 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 taza de Mezcla de Maíz Dulce P.A.N.
- ½ taza de Harina de Maíz Blanco
Precocida P.A.N.
- 2 manzanas cortadas en cuadritos
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de fécula de maíz o maicena
- ¼ taza de agua
- 1 cucharadita de canela en polvo
- Aceite vegetal para freír
- Azúcar glass para espolvorear





PREPARACIÓN

1 En una olla, derretir la mantequilla, agregar las manzanas y cocinar por **2-3 minutos**. Agregar la canela y el azúcar y cocinar otros **3 minutos** más.



2 Disolver la maicena en el agua y agregarla a las manzanas. Dejar cocinar por **3 minutos** más o hasta que hierva y comience a espesar. Retirar del fuego y reservar. Dejar enfriar por **2 horas** en la nevera.

3 En una olla, calentar suficiente aceite para freir los buñuelos.

4 En un envase, mezclar las manzanas con la Mezcla de Maíz Dulce P.A.N. y formar bolitas. Empanizarlas con la **½ taza de Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.** y freir en el aceite caliente hasta dorar.

5 Dejar reposar en papel absorbente y rociar con azúcar glass al gusto



BUÑUELOS DE QUESO



25 MINUTOS



DIFÍCULTAD



16 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 taza de Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.
- 1 ¼ taza de queso costeño
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 huevo
- ½ taza de leche
- Aceite para freír





PREPARACIÓN



En un envase, mezclar la Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N., el azúcar, el polvo para hornear y el queso blanco. Mezclar. Agregar el huevo y la leche y mezclar hasta obtener una masa consistente con la que se puedan hacer bolitas.



Retirar y escurrir sobre papel absorbente. Servir tibios acompañados de chocolate caliente.



Hacer una bolita y freír en una olla o sartén con el aceite caliente. Freír en tandas de tres o cuatro para que no se enfrie el aceite.





Navidad con sabor a hogar

CANDY CANE BROWNIES



25 MINUTOS



DIFÍCULTAD



10-12 PORCIONES



INGREDIENTES

- $\frac{1}{2}$ taza de Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.
- 1 cucharadita polvo para hornear
- $\frac{1}{4}$ taza de cacao en polvo
- Una pizca de sal
- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
- $1\frac{1}{2}$ tazas de azúcar
- 4 huevos medianos
- 1 taza de cobertura de chocolate negro derretido
- $\frac{3}{4}$ taza de agua
- 1 cucharadita de café instantáneo
- 1 taza de gotas de chocolate (opcional)
- 2 tazas de caramelos candy cane rotos en trozos
- Cacao en polvo para enharinar el molde



PREPARACIÓN



1 Precalentar el horno a **180° C.** Engrasar un molde de horno, colocar papel encerado en la base. Espolvorear con el cacao los bordes. Reservar.



2 En un recipiente, mezclar la **Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.**, el polvo para hornear, la sal, el cacao.



3 En un procesador batir la mantequilla hasta suavizar. Agregar el azúcar y continuar batiendo. Agregar los huevos uno a la vez, hasta que estén completamente integrados.



4 Mezclar el agua con el café instantáneo.



5 Agregar la mitad de la mezcla de **Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.**, a la mezcla de huevos. Agregar la mitad del agua con el café y batir bien. Agregar la harina restante y cuando se integre, agregar el agua restante.



6 Añadir la cobertura de chocolate y batir hasta mezclar completamente.



7 Si se desea, agregar las gotas de chocolate, mezclar de forma envolvente.



8 Verter la mezcla en el molde y colocar por encima los caramelos de candy cane en trozos.



9 Hornear por 25-30 minutos. Retirar y dejar reposar para desmoldar.





EMPAÑADA DE HALLACA



30 MINUTOS



DIFÍCULTAD



10-12 PORCIONES

INGREDIENTES

Para la masa:

- 2 tazas de Harina de Maíz Amarillo Precocida P.A.N.
- 2 ½ tazas de agua
- 2 cucharadas de aceite vegetal onotado
- 1 cucharadita de azúcar
- Sofrito de ají dulce, ajo y ajoporro
- Sal al gusto
- Aceite para freír
- Guiso de hallaca para rellenar





PREPARACIÓN



Para la masa:

En un recipiente, verter el agua, el aceite, la sal y el sofrito. Incorporar la Harina de Maíz Amarillo Precocida P.A.N., mezclar con la ayuda de un batidor y dejar reposar por **2 minutos**. Amasar por **2 minutos** más. Reservar en un envase con tapa.



Para armar:

Dividir la masa en **10 - 12** porciones iguales y formar pequeñas bolas. Colocar papel plástico sobre un mesón y aplatar la masa hasta obtener un disco de $\frac{1}{2}$ cm de grosor. Agregar relleno en el centro, doblar la masa en forma de media luna uniendo ambos bordes, y con la ayuda molde circular, recortar los bordes.



3 Freír las empanadas en abundante aceite caliente hasta que doren.



4 Escurrir sobre papel absorbente y servir las empanadas aun calientes.





GALLETAS DE JENGIBRE Y MELAZA



15 MINUTOS +
2 HORAS DE
REFRIGERACIÓN



DIFÍCULTAD 24-30 PORCIONES



INGREDIENTES

- 1 ½ taza de Harina de Maíz Amarillo Precocida P.A.N.
- 1 ¼ taza de harina de almendras
- ¾ tazas de azúcar glass
- 200 g de mantequilla
- 1 huevo
- 2 cucharadas de melaza oscura
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de sal





PREPARACIÓN

1 En una batidora eléctrica mezclar el azúcar con la mantequilla hasta que se hayan incorporado completamente ambos ingredientes. Agregar el extracto de vainilla y el huevo a la mezcla.

2 Lentamente agregar Harina de Maíz Amarillo Precocida P.A.N. la harina de almendras y la sal. Incorporar el jengibre en polvo y batir brevemente hasta obtener una mezcla homogénea y compacta.

3 Dividir la masa en dos partes iguales y con ayuda de papel encerado o papel film, envolver y refrigerar por 2 horas.

4 Precalentar el horno y cubrir el fondo una bandeja de horno con papel encerado. Reservar

5 Retirar la masa del refrigerador, hacer bolitas de 3 cm aproximadamente y disponer en la bandeja con bastante separación entre las galletas.



6 Llevar al horno a 180°C por 12-15 minutos hasta que los bordes estén ligeramente dorados.





BUÑUELOS DE GUISO DE HALLACA



40 MINUTOS



DIFICULTAD



10 PORCIONES

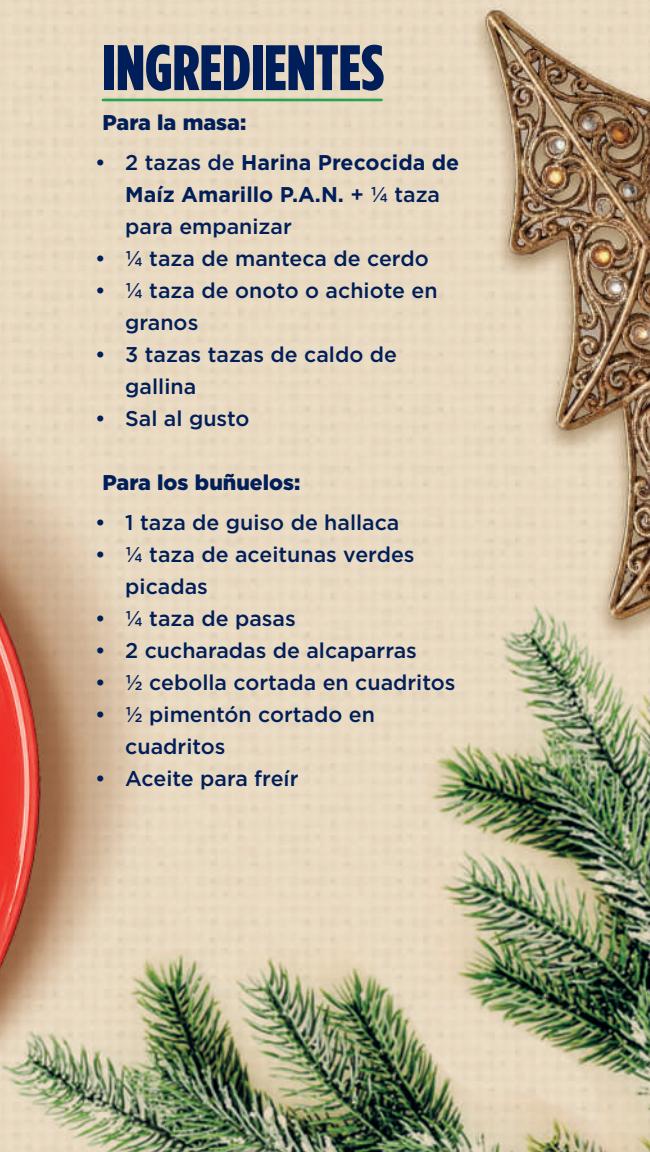
INGREDIENTES

Para la masa:

- 2 tazas de Harina Precocida de Maíz Amarillo P.A.N. + $\frac{1}{4}$ taza para empanizar
- $\frac{1}{4}$ taza de manteca de cerdo
- $\frac{1}{4}$ taza de onoto o achiote en granos
- 3 tazas tazas de caldo de gallina
- Sal al gusto

Para los buñuelos:

- 1 taza de guiso de hallaca
- $\frac{1}{4}$ taza de aceitunas verdes picadas
- $\frac{1}{4}$ taza de pasas
- 2 cucharadas de alcaparras
- $\frac{1}{2}$ cebolla cortada en cuadritos
- $\frac{1}{2}$ pimentón cortado en cuadritos
- Aceite para freír





PREPARACIÓN

1

En una olla colocar la manteca de cerdo y el achiote u onoto. Calentar a fuego bajo, hasta obtener una grasa rojiza. Colar el aceite y reservar.

2

En un recipiente grande colocar el caldo de gallina, la sal, la manteca de cerdo teñida y la Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N. poco a poco removiendo constantemente para evitar que se formen grumos. Amasar por 5 minutos y reservar la masa tapada.

3

Mezclar todos los ingredientes con la masa preparada hasta integrar todo muy bien.



4

Tomar porciones de masa y hacer bolitas, pasar por Harina de Maíz Amarillo Precocida P.A.N. para empanizarlas y freír en abundante aceite. Escurrir en papel absorbente.

5

Servir calientes.





PASTEL DE ELOTE CON ROMPOPE



30-40 MINUTOS



DIFÍCULTAD



18-10 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 ¼ taza de Harina Precocida de Maíz Amarillo P.A.N.
- ¾ tazas de harina de trigo todo uso
- 1 lata de leche condensada
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 100 g de mantequilla
- 4 huevos grandes
- ¼ tazas de leche
- 2 tazas de rompope





PREPARACIÓN



1 Precalentar el horno a **180 °C**. Preparar el molde de su preferencia



2 En un envase, mezclar la **Harina Precocida de Maíz Amarillo P.A.N.**, la harina de trigo, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Reservar.



3 Con ayuda de una licuadora, mezclar el maíz en grano y la leche condensada



4 En otro envase, los huevos y la leche. Incorporar esta mezcla y la de leche condensada a la de los ingredientes secos mezclar la masa hasta obtener una consistencia homogénea.



5 Calentar el sartén de hierro en la hornilla y derretir la mantequilla. Dejar burbujejar a fuego medio-bajo hasta que la mantequilla vaya tomando un color ligeramente marrón, procurando que no se queme. Agregar la mantequilla a la preparación y mezclar completamente.



6 Vaciar la mezcla en el molde preparado previamente y hornear por **35-40 minutos** o hasta que al insertar un palillo este salga limpio.



7 Dejar reposar y servir tibio bañado con rompope





PONCHE NAVIDEÑO



20 MINUTOS



DIFÍCULTAD



10 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 taza de Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.
- 4 tazas de leche líquida
- 3 tazas de ron añejo
- ½ taza de azúcar
- 1 taza de leche condensada





PREPARACIÓN

1

En la licuadora, verter la Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N. y licuar en seco hasta obtener una harina más fina. Reservar

2

En una olla, verter la leche y el azúcar, llevar a hervor y justo antes de hervir, agregar la Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N. en forma de lluvia y disminuir la intensidad a fuego medio-bajo. Cocinar hasta que la mezcla espese, aproximadamente por **6-8 minutos**. Dejar reposar sin dejar de batir por otros 5 minutos.



3

Verter la mezcla en la licuadora, agregar el ron y la leche condensada, batir hasta mezclar todo muy bien.

4

Con ayuda de un colador o matiz, colar la mezcla y envasarla a gusto.

5

Servir con hielo o refrigerar para conservar.





TORTA DE NAVIDAD (GLUTEN FREE)



40 MINUTOS



DIFICULTAD



12-14 PORCIONES

INGREDIENTES

- $\frac{3}{4}$ taza + 2 cucharadas de **Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.**
- $\frac{3}{4}$ taza + 2 cucharadas de harina de arroz
- $\frac{3}{4}$ taza de papelón fundido tipo melaza
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar blanco
- 250 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 1 cdta de sal
- 4 huevos enteros
- 1 $\frac{1}{2}$ cdta de polvo para hornear

- 1 cdta de extracto de vainilla
- 1 cdta de clavo de olor en polvo
- 1 cdta de guayabita o pimienta dulce en polvo
- 1 cdta de nuez moscada en polvo
- 2 cdtas de canela en polvo
- 1 cdta de jengibre en polvo
- $\frac{1}{2}$ taza de cacao en polvo
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de frutas maceradas en licor
- 1 taza de nueces picadas
- $\frac{3}{4}$ taza de yogurt líquido natural sin azúcar





PREPARACIÓN



Precalentar el horno a **160°C**. Engrasar y enharinar un molde de **20 cm** o moldes individuales.



En un envase, mezclar **Harina de Maíz Blanco Precocida P.A.N.** la harina de arroz integral, el polvo para hornear, la sal, el cacao en polvo y todas las especias. Reservar.



En una batidora eléctrica, cremar la mantequilla durante **3 minutos** a velocidad media alta. Agregar el azúcar blanco en forma de lluvia y batir por **2 minutos** más hasta que la mezcla se torne pálida y haya duplicado su volumen, incorporar el jarabe de papelón y mezclar.



Incorporar los huevos uno a uno y batir hasta que todo se haya incorporado. Agregar los ingredientes secos, intercalando con el yogur. Incorporar el extracto de vainilla.



Agregar las frutas y las nueces batiendo poco, solo hasta incorporarlas a la mezcla.



Bajar toda la mezcla con una espátula de silicona y mezclar todo muy bien.



Vaciar la mezcla en el molde previamente engrasado, vaciar la mezcla y llevar al horno por **40 minutos** aproximadamente.



Dejar reposar **25 minutos** antes de desmoldar. Decorar al gusto.





TORTA SBRISOLONA RELLENA DE CREMA DE AVELLANAS

30 MINUTOS

DIFÍCULTAD

6-8 PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 taza de Harina de Maíz Amarillo Precocida P.A.N.
- $\frac{1}{2}$ taza de harina de trigo
- 8 cucharadas de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 2 cucharadas de agua
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto de vainilla
- Cáscara de limón rallada
- Cáscara de 1 naranja rallada
- 1 taza de almendras peladas
- $\frac{1}{4}$ taza de almendras fileteadas
- $1\frac{1}{2}$ taza de crema de avellanas





PREPARACIÓN



Precalentar el horno a 180 °C. Engrasar un molde para tarta desmontable. Reservar.



En un recipiente, mezclar la Harina de Maíz Amarillo Precocida P.A.N. con el resto de los ingredientes y trabajar rápidamente y de forma delicada con las manos.



Verter la preparación en el molde hasta la mitad y distribuir uniformemente, debe quedar suelta y compacta a la vez.



Distribuir una capa de crema de avellanas por toda la superficie y cubrir con una capa mas fina de la mezcla preparada.



Hornear por 30 minutos. Dejar enfriar y desmoldar.





@allofpan | allofpan.com