



Ebook Aliservice

Mágicos Sabores
para compartir 

Navidad y Año Nuevo 2023



Introducción

Esta mágica temporada de fiestas de fin de año, es la excusa perfecta para volver a cenar junto a la familia y los amigos.

Pero, también es la temporada en la que nos preguntamos:

¿Qué preparamos?

En el siguiente

ebook de Aliservice

te presentamos 9 recetas, que van desde el inicio de la jornada con aperitivos, pasando por la cena y al final un pequeño regalo para que cada invitado se lleve a casa el buen sabor de haber compartido junto a ti.

Te invitamos a revisar cada preparación y adaptarla a tu caso para crear, juntos, una velada perfecta y mágica para quienes más quieres.

**¡Muy Feliz Navidad
y Próspero Año Nuevo!
Te desea todo nuestro equipo.**

aliservice
EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

casinos
mogado
Sabor de hogar

General
Cook



Rollitos Rellenos



Aperitivo

Ingredientes:

(4 Personas)

- Masa filo
- Aceite de oliva
- 1 lata de atún
- 2 cucharadas de aliño completo
- 2 huevos
- 4 Aceitunas
- 4 Láminas o trocitos de queso
- 4 Láminas o trocitos de jamón
- Orégano
- Semillas de sésamo

Preparación:

- 1.- Comienza poniendo a cocer los huevos. Una vez listos pela y reserva.
- 2.- Prepara el primer relleno. En Un bowl agrega el atún, el aliño completo, el huevo picado y trocitos de aceituna. Revuelve bien.
- 3.- Corta las hojas de masa filo por la mitad y rellena con pasta de atún, asegurándote que queden bien selladas. Haz algunas con relleno de atún y otras con relleno de queso y jamón.
- 4.- Una vez creados los rollitos, ponlos en una bandeja y unta un poquito de aceite de oliva por arriba. Termina agregando semillas de sésamo en los rollitos de atún y orégano en los de queso jamón.
- 5.- Hornea por 10 minutos aprox. a 200° hasta que doren. Una vez listos preséntalos en una bandeja.

Salsa de Cilantro



Aderezo

Ingredientes:

(1 Taza)

- 1 taza de yogurt natural
- 1 taza de cilantro
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- ½ limón (jugo)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta molida

Preparación:

- 1.- En un procesador licua todos los ingredientes.
- 2.- Pasa la preparación a un recipiente para hacer dip de tus aperitivos y picoteos. También puedes dejar un poco para usar como aderezo en ensaladas.



Cola de Mono sin Alcohol



Cóctel

Ingredientes:

(1 Litro)

- 1 litro de leche
- 2 cucharadas soperas de café
- 2 cucharadas soperas de esencia de vainilla
- 3 cucharadas soperas de esencia de ron
- 1 cucharada de clavo de olor en polvo
- 2 palos de canela
- 1 cáscara de naranja
- 3 cucharadas soperas de azúcar

Preparación:

- 1.- En una olla, poner a hervir a fuego alto 1 taza de agua, con el clavo de olor, la canela, la esencia de vainilla, el azúcar, el café y la cáscara de naranja. Revuelve bien hasta que la mezcla reduzca su tamaño a la mitad y reserva.
- 2.- En otra olla, agrega el litro de leche y calienta a fuego medio. Agrega la mezcla anterior usando un colador.
- 3.- Añade la esencia de ron, revuelve bien y retira del fuego. Luego de que enfríe, pasa la preparación a un jarro o el recipiente desde el que servirás y mete a refrigerar.
- 5.- Sirve cuando esté helada.



Tomate, Sandía y Queso Feta



Ensalada

Ingredientes:

(4 Personas)

- ½ sandía grande sin semillas
- 1 tomate
- 100 g de queso feta (o queso griego)
- Aceite de oliva
- 1 cucharada de pimienta negra
- ½ cucharada de comino
- 1 cucharada de Cilantro picado fino
- 1 cucharada de cúrcuma
- Sal
- Semillas de Sésamo y Chía

Preparación:

- 1.- En un sartén, a fuego medio y sin que fría, calienta unas cucharadas de aceite de oliva con la pimienta negra molida, el cilantro, el comino en grano y la cúrcuma molida.
- 2.- En una fuente, cortar en láminas el tomate, la sandía y por arriba desmigalar el queso feta para que cubra todo.
- 3.- Agrega un poquito de sal por arriba y el aceite que preparaste en el paso 1.
- 4.- Puedes servir espolvoreando un poco de semillas de sésamo y chía.



Papas Duquesas Rellenas



Entrada

Ingredientes:

(4 Personas)

- 4 papas medianas
- 4 yemas de huevo
- 80 gr. de mantequilla
- ½ taza de harina
- 1 pizca de pimienta negra
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de sal
- 1 trozo de queso para rellenar
- Aceite para freír

Preparación:

- 1.- En una olla con agua a temperatura ambiente, pon a cocer las papas previamente peladas y lavadas, con un poco de sal. Este proceso debe durar 10 minutos aprox. Una vez cocidas, saca las papas del agua y muele bien hasta crear un puré. Dejar enfriar.
- 2.- Luego de dejar enfriar, agrega la pimienta negra, nuez moscada y un poco de sal para sazonar. También agrega la harina y la mantequilla, comenzando a mezclar bien.
- 3.- Agrega las 4 yemas de huevo y continúa mezclando.
- 4.- Corta el queso en pequeños trozos para rellenar cada papa rellena, el tamaño dependerá de qué tan grandes quieres que queden.
- 5.- Con tu mano, toma un poco de masa y dale forma, dejando un espacio en medio para rellenar con el queso. Tapa el relleno con más masa hasta que el queso quede bien cubierto. Repite el proceso hasta tener la cantidad deseada de papas duquesa rellenas.
- 6.- En un sartén, fríe las papas hasta que queden doradas. Al retirar deja sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite.
- 7.- Sirve inmediatamente después para que el queso siga derretido en el interior.

Pechuga de Pavo al Horno y Gravy



Plato Fuerte

Ingredientes: (4 Personas)

- 1 pechuga de pavo
- 2 zanahorias
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 250 gramos de mantequilla sin sal
- ½ cucharada de orégano
- ½ cucharada de cebolla en polvo
- ½ cucharada de tomillo
- ½ cucharada de romero
- Sal y pimienta a gusto

Ingredientes Gravy:

- 4 cucharadas de mantequilla
- 4 cucharadas de harina
- 2 ½ tazas de saborizante caldo de pavo
- Sal y pimienta

Preparación:

- 1.- En una taza, mezcla la mantequilla, dos ajos picados, el orégano, cebolla en polvo, tomillo, romero, pimienta y sal, hasta integrar bien. Reserva.
- 2.- Separa la piel de la pechuga de pavo con cuidado, y agrega la mezcla anterior entre la piel y la carne. Presiona suavemente y distribuye bien. También agrega un poco sobre la piel del pavo.
- 3.- En un sartén grande, agrega las verduras picadas: la zanahoria, la cebolla y 1 diente de ajo, cubriendo bien la superficie.
- 4.- Coloca la pechuga de pavo sobre las verduras y lleva al horno previamente precalentado a 180°.
- 5.- Cocina por 1 hora y media aproximadamente.
- 6.- Mientras se cocina, prepara el gravy. En una olla a fuego medio, pon a derretir la mantequilla y agrega la harina. Revuelve constantemente hasta que tome un color café claro. Sin dejar de mezclar, agrega el saborizante de caldo de pavo, sal y pimienta. Sigue revolviendo por 3 minutos aproximado ,hasta que la salsa espese. Luego de retirarla está lista para servir.
- 7.- Una vez esté lista la pechuga de pavo, retira y deja reposar por 20 minutos aproximado. Rebánala y añade el gravy por encima. ¡Y ya está lista para servir!

Torta Helada Merengue Frambuesa



Postre

Ingredientes:

(10 Personas aprox)

- 6 claras de huevo
- 1 taza de azúcar
- 1 litro de crema de leche para batir (fría)
- 4 cucharadas de azúcar flor
- 400 gr. de Frambuesas
- ½ taza de mermelada de frambuesas

Preparación:

- 1.- Primero realiza los discos de merengue. Para eso bate las claras de huevo a baño maría, agregando el azúcar de a poco hasta lograr un merengue consistente. Luego que esté listo el merengue, pásalo a una manga y en la bandeja del horno, crea discos del diámetro que quieras hacer tu torta. Hornea por 1 hora aproximado.
- 2.- Bate la crema de leche junto al azúcar flor hasta punto chantilly. Reserva.
- 3.- Mezcla las frambuesas (dejando algunas para decorar) con la mermelada.
- 4.- Rellena la torta, armando capas de: disco de merengue, mermelada de frambuesa, y por último, crema. Repite hasta tener el alto deseado.
- 5.- Cubre todo el exterior de la torta con la crema chantilly y decora con frambuesas.
- 6.- Congela por 2 horas y sirve bien fría.

Ponche de huevo "Eggnog"



Bebida

Ingredientes:

(2 Litros)

- 12 yemas de huevo
- 2 tazas de azúcar
- 1 litro de leche
- 1 taza de crema de leche
- 1 litro de Borbón
- 180 ml. de coñac
- 120 ml. de ron
- 1 pizca de sal

Ingredientes para servir:

- 12 claras de huevo
- 1 ½ taza de crema de leche
- Nuez moscada
- Hielo

Preparación:

- 1.- Separa las yemas de las claras de los huevos y pon las claras en el congelador hasta que vayas a servir.
- 2.- En un recipiente mezcla las yemas con el azúcar y bate hasta que quede bien integrado hasta obtener una consistencia.
- 3.- Añade el resto de los ingredientes: la leche, la crema de leche, el borbón, el coñac, el ron y la pizca de sal. Mezcla bien.
- 4.- Deja reposar la bebida en el refrigerador de 1 a 3 semanas. La noche anterior a la que vas a servir, baja las claras en el refrigerador para descongelar.
- 5.- El día que vas a servir, saca las claras del refrigerador y bate cuando estén a temperatura ambiente por 2 o 3 minutos hasta que se cree un merengue.
- 6.- Bate la crema de leche por 1 o 2 minutos hasta que monte y lo juntamos con el merengue en un bol.
- 7.- Saca el eggnog del refrigerador y bate cuidadosamente para que no pierda su calidad. Agrégalo al bol.
- 8.- Para servir, usa un cucharón y lleva el eggnog a vasos con hielo. Espolvorea un poco de nuez moscada encima para decorar.

Galletas de Jengibre sin azúcar



Regalo de despedida

Ingredientes: (40 unidades aprox)

- 2 huevos medianos
- 1 cucharada sopera de stevia en polvo
- 150 gr. de mantequilla light
- 1 ½ taza de harina integral
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- Una pizca de bicarbonato de sodio
- Una pizca de sal

Ingredientes Glasé (para decorar):

- 3 cucharadas de leche descremada en polvo
- 3 cucharadas de maicena
- ½ taza de edulcorante en polvo
- Jugo de limón (también puede ser jugo de naranja o agua)
- Colorante líquido comestible (si quieres decorar con colores)

Preparación:

- 1.- En un recipiente bate los huevos, la stevia y la mantequilla (previamente derretida en microondas), hasta que la mezcla blanquee un poco.
- 2.- Agrega la harina con un colador, el polvo de jengibre, la pizca de bicarbonato y la sal, integrando bien los ingredientes. Amasar.
- 3.- Envuelve la masa en un papel film y deja reposar en el refrigerador por 30 minutos.
- 4.- Pasado los 30 minutos, utiliza un rodillo para estirar la masa entre papel de cocina (una capa por abajo y otra por arriba, para evitar que se pegue).
- 5.- Corta la masa con la forma que gustes usando cortadores de formas. Si no tienes, también puedes hacerlo manualmente, cortando las formas en papel de cocina para usarlo como guía al cortar con cuchillo).
- 6.- Hornea las galletas a 180° por 15 minutos (o hasta que doren), en una bandeja con papel de cocina (usa una espátula para poner las galletas y evitar que se rompan).
- 7.- Una vez listas, deja enfriar por al menos 20 minutos sobre una rejilla.
- 8.- Para decorar preparamos el glasé, mezclando la leche descremada en polvo, la maicena y el edulcorante en polvo hasta que quede bien integrado. Luego añadir el jugo de limón de a poco hasta conseguir la consistencia adecuada (ni muy líquido ni muy sólido). Decora utilizando una manga para hacer figuras en tus galletas. Si quieres decorar con distintos colores, separa la mezcla y añade colorantes comestibles.
- 9.- Una vez decorados, dejar reposar por 3 minutos o hasta que el glasé se seque.
- 10.- Envuélvelas en papel celofán para regalar a tus invitados al terminar la jornada.