

REVISA NUESTRAS  
*Recetas de  
Fin de Año*



Te queremos invitar a compartir en familia o con amigos preparando deliciosas y saludables recetas. Cocina las que más te gusten ¡Para darle un toque especial a estas fiestas de fin año!





# Palta Reina



## INGREDIENTES

- 1 palta grande.
- 1 lata atún al agua.
- Lechuga.
- 2 limones.
- Mayonesa (decoración).
- 2 camarones (decoración).

## PREPARACIÓN



FÁCIL



15 MIN



1 - 2

1. Para comenzar lavamos la lechuga y la picamos para hacer una cama en el plato luego picamos el cebollín y aliñamos con sal, aceite y limón al gusto.
2. Pelamos con cuidado la palta y sacamos la parte trasera para hacer un barco, posteriormente rellenamos.
3. Empezamos a rellenar, ya listos colocamos una camita de lechuga y añadimos las paltas ya rellenas.
4. Decoramos con mayonesa y camarón y listos para servir una entrada deliciosa.

Aqui



SE COCINAN



Dulces

EMOCIONES





# Ceviche de Champiñones



## INGREDIENTES

- 200 gramos de champiñones limpios y laminados.
- 3 cebollines picados en ruedas.
- 1 pimentón rojo picado en cubos pequeños.
- 7 cucharadas de jugo de limón.
- 4 cucharadas de jugo de naranja.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- ½ cucharadita de jengibre molido.
- Sal de mar a gusto.
- Pimienta negra molida.
- 1 palta picada en cubos.
- ½ taza de cilantro picado.

## PREPARACIÓN



FÁCIL



20 MIN



7 - 8

1. Mezclar los champiñones con los cebollines y cubos de pimentón.
2. Agregar el jugo de limón, naranja, aceite de oliva, jengibre molido, sal de mar y pimienta negra molida.
3. Revolver hasta tener todo integrado.
4. Agregar palta, cilantro y revolver con cuidado para no moler la palta.
5. Servir en pocillos y acompañar con tostadas si desea.



**No**

**Tengo**

**MIEDO**

*a la*

*dubzura*





# Carne a la Cacerola



## INGREDIENTES

- 250 gramos de tapapecho por persona.
- 2 Cebollas.
- 4 - 5 Ajos.
- Pimientos.
- 4 - 5 Zanahorias.
- 1 taza de vino blanco.

## PREPARACIÓN



MEDIO



2 - 3 HR



3 - 4

1. Limpiar y picar cebollas, ajo, pimientos y zanahorias que van a acompañar la carne.
2. Quitar la grasa de la carne y cortarla en trozos cuadrados no tan pequeños.
3. Poner capas de verdura picada, carne y de nuevo verdura en la cacerola.
4. Empezar con fuego fuerte unos minutos por lo que soltará mucho caldo. Cuando esté hirviendo, agrega vino blanco.
5. Cocinar a fuego medio entre 2,5 a 3 horas, vigilando que tenga caldo. Si llega a faltar, puedes echar agua hirviendo para aumentarlo.
6. Servir con algún agregado (arroz, puré o ensalada).



**PONLE**

• AZÚCAR •



---

*a la Vida*







# Pavo con Papas Duquesa



## INGREDIENTES

- 1 pavo entero.
- ½ cucharadita de salvia.
- ½ taza de perejil picado.
- ½ taza de nueces ligeramente tostadas.
- 1 cucharadita de tomillo seco.
- 1 taza de vino blanco.
- 1 taza de caldo de verdura.
- 1 pan de mantequilla.
- 2 cebollas picadas finas.
- 4 manzanas verdes peladas y picadas finas.
- ½ taza de jamón ahumado picado.
- 3 tazas de migas de pan de molde blanco.

## PREPARACIÓN



DIFÍCIL



3 HRS 30 MIN



10 - 12

1. Precalentar el horno a fuego medio y sazonar el pavo con sal y pimienta por dentro y por fuera.
2. En un sartén grande, calentar la mitad del pan de mantequilla a fuego medio y sofreír la cebolla por 8 a 10 minutos, sin que se dore.
3. Agregar manzanas picadas, jamón, migas de pan y cocinar unos minutos. Sazonar con tomillo, salvia y perejil.
4. Retirar del calor, añadir las nueces y mezclar todo.
5. Rellenar el pavo generosamente y colocar dentro de una fuente de horno.
6. Untar el pavo con el resto de la mantequilla y sazonar nuevamente con sal y pimienta.
7. Cocinar en el horno a 220°C por 30 minutos por cada kilo; es decir, si son 5 kilos de pavo, serán 2 horas y 30 minutos de cocción.
8. Cada 30 minutos rociarlo con vino y caldo, para mantenerlo hidratado.
9. Tapar con papel aluminio para que no se quemé.
10. Cuando esté cocido, quitar el papel aluminio y esperar entre 10 a 15 minutos para que la superficie se dore.
11. Sacar del horno, agregar papas duquesa y servir.





# Espinacas Gratinadas al Horno



## INGREDIENTES

- 700 gramos de espinacas frescas.
- 50 gramos de harina de trigo.
- 50 ml de aceite de oliva extra virgen.
- 400 ml de leche.
- Sal al gusto.
- Pimienta molida negra.
- 1/2 cucharadita de anís moscada.
- 50 gramos de queso parmesano.

## PREPARACIÓN



DIFÍCIL



20 - 30 MIN



8 - 9

1. Para hacer la salsa blanca. En un sartén grande y hondo colocamos un poco de aceite y calentamos a fuego medio para luego agregar la mitad de las espinacas y remover poco a poco.
2. En la medida que avanzamos la cocción y la espinaca vaya encogiéndose, colocamos la harina en un sartén junto a las espinacas.
3. Remover con cuidado por unos minutos y luego vamos agregando la leche lentamente hasta que se forme una crema.
4. Añadir sal y pimienta, un puñado de nuez moscada, continuamos la cocción y removemos hasta conseguir una salsa blanca.
5. Agregamos las espinacas en una bandeja para hornear, rallamos queso parmesano arriba de las espinacas formando capas. Primero la salsa blanca, luego las espinacas y de último el queso.
6. Precalentar el horno a unos 160°C, gratinamos las espinacas por 5 minutos observando que el queso se dore por la parte de arriba.
7. Servir y disfrutar.

En  
Esta  
casa  
★ ★ ★ ★ ★  
cocinamos  
CON AMOR





# Muffins de Navidad



## INGREDIENTES

- 30 gramos de nueces picadas, o la fruta de tu preferencia.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 cucharada de leche.
- 2-3 cucharadas de miel o azúcar moreno.
- Canela al gusto.
- 40 gramos Pasas picadas en trocitos.
- 3 Cucharadas de harina de avena.
- 3 cucharadas soperas de Maizena.
- 1 huevo.
- 2 cucharaditas de polvo para hornear.
- 2 Manzanas.
- 30 gramos de harina de almendras.

## PREPARACIÓN



FÁCIL



30 - 40 MIN



1 - 3

1. Mezclar primero el huevo, la miel, la vainilla y la leche.
2. Luego agregar la avena, la maizena, la canela y la levadura hasta que se incorporen.
3. Dejar en reposo y tapado por unos 5 minutos.
4. Luego de los 5 minutos, incorporar a la masa, la manzana rallada o triturada, la harina de almendras y los frutos secos también en trocitos.
5. Llenar los moldes de cupcake arriba de la mitad de su capacidad.
6. Hornea por 10-15 minutos, o hasta que el palillo salga limpio a 180°C.
7. Deja enfriar por 20 minutos y decora con más frutas.
8. Servir y disfrutar.

NADIE NACE SIENDO UN

*Cocinero*



**SE APRENDE**

*Intentando*





# Galletas de Jengibre



## INGREDIENTES

- 260 gramos de harina.
- 100 gramos de azúcar morena.
- 2 cucharadas pequeña de canela en polvo.
- 2 cucharadas de jengibre molido.
- 1 taza de mantequilla.
- 1 huevo.
- $\frac{1}{4}$  de cucharada de clavos molidos.
- $\frac{1}{2}$  taza de melaza o miel.

## PREPARACIÓN



MEDIO



30 - 40 MIN



3 - 4

1. Mezcla harina, azúcar morena, canela y jengibre en polvo y una pizca de sal. En un bol separado se bate el huevo hasta que sea una sustancia compacta.
2. Añade huevo batido a los ingredientes secos y agrega la mantequilla que esté a temperatura ambiente, con una textura cremosa y batir todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
3. Una vez que la masa esté lista, amasa con las manos hasta que quede suave. Cuando logres la consistencia ideal, haz una bola con la masa.
4. Envuélvela en papel film, y deja reposar dentro del refrigerador durante una hora.
5. Extiende la masa encima sobre una superficie lisa con harina y con un rodillo agrándala hasta que tenga un espesor de aproximadamente medio centímetro.
6. Usando un molde con figuras decorativas se corta la masa creando así galletas con la forma deseada. Coloca las galletas en una bandeja para hornear previamente forrada con papel de horno.
7. Introduce la bandeja al horno precalentado durante 15 minutos a una temperatura de 180°C y hornea hasta que queden doradas, aproximadamente 6 a 8 minutos.



La vida es  
Impreddecible

CÓMETE EL POSTRE

**PRIMERO**







# Pan de Pascua



## INGREDIENTES

- 100 mililitros de leche.
- Ralladura de naranja.
- Ralladura de limón.
- 60 gramos de frutas confitadas.
- 60 gramos de pasas.
- 20 gramos de esencia de vainilla.
- 100 gramos de azúcar.
- 60 gramos de nueces.
- 20 gramos de miel de abeja.
- 60 gramos de almendras.
- 500 gramos de harina.
- 3 huevos.
- 37 gramos de levadura.
- 120 gramos de mantequilla sin sal.

## PREPARACIÓN



MEDIO



1HR 30 MIN



4 - 5

1. Mezclar la leche con 12 gramos de levadura en un bol.
2. Agregar 150 gramos de harina y formar una masa con las manos. Cubrir el bol con plástico y dejar reposar.
3. Mientras tanto, batir los huevos con el azúcar
4. Añadir ambas ralladuras (1 naranja y 1 limón), esencia de vainilla y miel para luego batir.
5. Incorporar la masa que dejaste reposando en el paso 2, más 350 gramos de harina, 25 gramos de levadura y mezclar nuevamente.
6. Agregar mantequilla y amasar en un espacio polvoreado con harina para que la masa no se pegue.
7. Hacer una bola con la masa, cubrir con plástico y dejar leudar hasta que el tamaño se duplique.
8. Ampliar la masa y agregar las frutas confitadas, pasas, almendras y nueces.
9. Mezclar muy bien la masa y dependiendo de cuantos moldes tengas, la divides.
10. Depositar la masa en el molde, cubrir la superficie con una capa de huevo y leudar nuevamente hasta que la mezcla alcance el tope del envase.
11. Hornear el pan de pascua por 50 minutos a 160°C.
12. Esperar a que esté listo, degustar y servir.



COCINAR CON  
*Amor*



ALIMENTA EL

*Alma*





# Cola de Mono Sin Alcohol



## INGREDIENTES

- 2 yemas de huevo.
- 3 clavos de olor.
- 1 palito de canela de unos 6cm de largo.
- 3 cucharadas de café instantáneo.
- 75 gramos de azúcar granulada.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 litro de leche.

## PREPARACIÓN



FÁCIL



15 MIN



5 - 6

1. En una olla mediana poner leche, clavos de olor y canela.
2. Calentar a fuego medio alto. Se recomienda mantener la olla vigilada porque la leche se sube fácil.
3. Cuando la leche esté tibia, separar un poco para disolver el café, devolver todo a la olla y seguir calentando y revolviendo ocasionalmente.
4. En un bowl mediano batir las yemas con el azúcar durante un minuto con un tenedor, hasta que se mezclen bien.
5. Una vez que la leche hierva, bajar el fuego al mínimo e ir agregando a la mezcla de yemas siempre batiendo.
6. Devolver todo a la olla y seguir calentando y revolviendo hasta que espese.
7. Subir el fuego a medio y dejarlo por unos 5 minutos más.
8. Dejar enfriar y agregar la vainilla.
9. Probar y ajustar el azúcar al gusto, para luego colar.
10. Servir y degustar.





---

[WWW.ALISERVICE.CL](http://WWW.ALISERVICE.CL)



@aliservice



@aliservice\_chile



@aliservice