



# RECETARIO NAVIDEÑO ALISERVICE

La navidad se encuentra a la vuelta de la esquina, con los platos más deliciosos y tradicionales para degustar y disfrutar en familia.

**Revisa nuestro recetario navideño y prepárate para divertirte en estas fechas. ¡Te va a encantar!**



[www.aliservice.cl](http://www.aliservice.cl)



# Galletas de Jengibre Navideñas

*Receta navideña*

## INGREDIENTES

- 4 tazas de harina.
- 1 cucharada de levadura en polvo.
- 1 cucharadita de jengibre molido.
- 2 cucharaditas de canela molida.
- 1/4 cucharadita de clavo molido.
- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente.
- 1 taza de azúcar rubia.
- 1 huevo grande.
- 1/2 taza de miel.



## PREPARACIÓN

- Mezclar los ingredientes secos: harina, jengibre, levadura, canela y clavo.
- Batir la mantequilla, que estará a temperatura ambiente, con el azúcar hasta que se disuelva completamente, en ese punto incorporar la miel y el huevo.
- Finalmente incorporar la mezcla de la harina con las especias. Se debe buscar obtener una mezcla lo más homogénea posible. \*Tip: Si se siente muy pegajosa, incorporar algo más de harina hasta que quede más firme y manejable.
- Colocar la masa en un recipiente de plástico hermético. Reservar en un lugar fresco (no en el refrigerador) durante al menos 2 horas.
- Estirar la masa directamente sobre papel encerado para que no pierda su forma, al transferir la masa a la bandeja de horno.
- Extender con el rodillo entre dos hojas de papel encerado y congelar antes de cortar con los moldes, ya que puede resultar difícil desprender el papel.
- Ahora llegó el momento más divertido, ¡darle forma a las galletas! Puede ser una casa de jengibre, estrellas o árboles de navidad.
- Hornear en un horno precalentado a 180°C durante 11 a 15 minutos para piezas de gran tamaño y de 6 a 8 minutos para piezas pequeñas (o hasta que los bordes se vean de color marrón)



# Canapés Chilenos

*Receta navideña*

## INGREDIENTES

- Pan de molde blanco o integral.
- Jamón.
- Palmitos en frasco.
- Queso en láminas.
- Colitas de langostinos cocidas.
- Espárragos de lata.
- Champiñones.
- Huevos de codorniz.
- Queso crema.
- Almendras peladas en mitades.
- Pasas.
- Alcaparras.
- Tiritas de pimentón asado.
- Perejil al gusto.
- Mayo.
- Mantequilla blanda.



## PREPARACIÓN

- El día antes, cortar el pan con un cortador redondo de galletas de 3 cm. de diámetro y guardar los círculos en la misma bolsa del pan bien cerrada.
- Con el mismo cortador cortar el queso laminado y el jamón. Cortar los espárragos usando una regla de 3 cm. de longitud. Cortar por la mitad los champiñones, cortar el pimentón asado en tiritas.
- Colocar el queso crema en una manga con una boquilla grande.
- Lavar, elegir y cortar las hojas de perejil. Rebanar los palmitos a gusto.

## DISTINTOS TIPOS DE CANAPÉS

- Pan + capa de mantequilla + cerrito o rosa de queso crema y ciboulette + langostino.
- Pan + capa mayonesa + queso + rebanada palmito + mayonesa + perejil.
- Pan + capa de mantequilla + queso crema + mitad champiñón aliñado.
- Pan + capa mantequilla + jamón + mayo + almendra.
- Pan + mayonesa + espárragos + tiritas pimentón
- Por último, colocarlos en bandejas, cubrir con papel film y refrigerar hasta servir.



# Cola de Mono

*Receta navideña*



## INGREDIENTES

- 
- 
- 1 litro de leche entera.
  - $\frac{3}{4}$  taza de leche condensada.
  - 1  $\frac{1}{2}$  taza de pisco.
  - Ralladura de media naranja.
  - 1/2 cucharadita de nuez moscada.
  - 1 cucharadita de canela.
  - 1/2 cucharadita de clavo de olor en polvo o 2 clavos de olor enteros.
  - 1 palo de canela.
  - 1 cucharada rasa de café.
  - 1 cucharada de vainilla.
  - 1/2 taza de crema opcional.



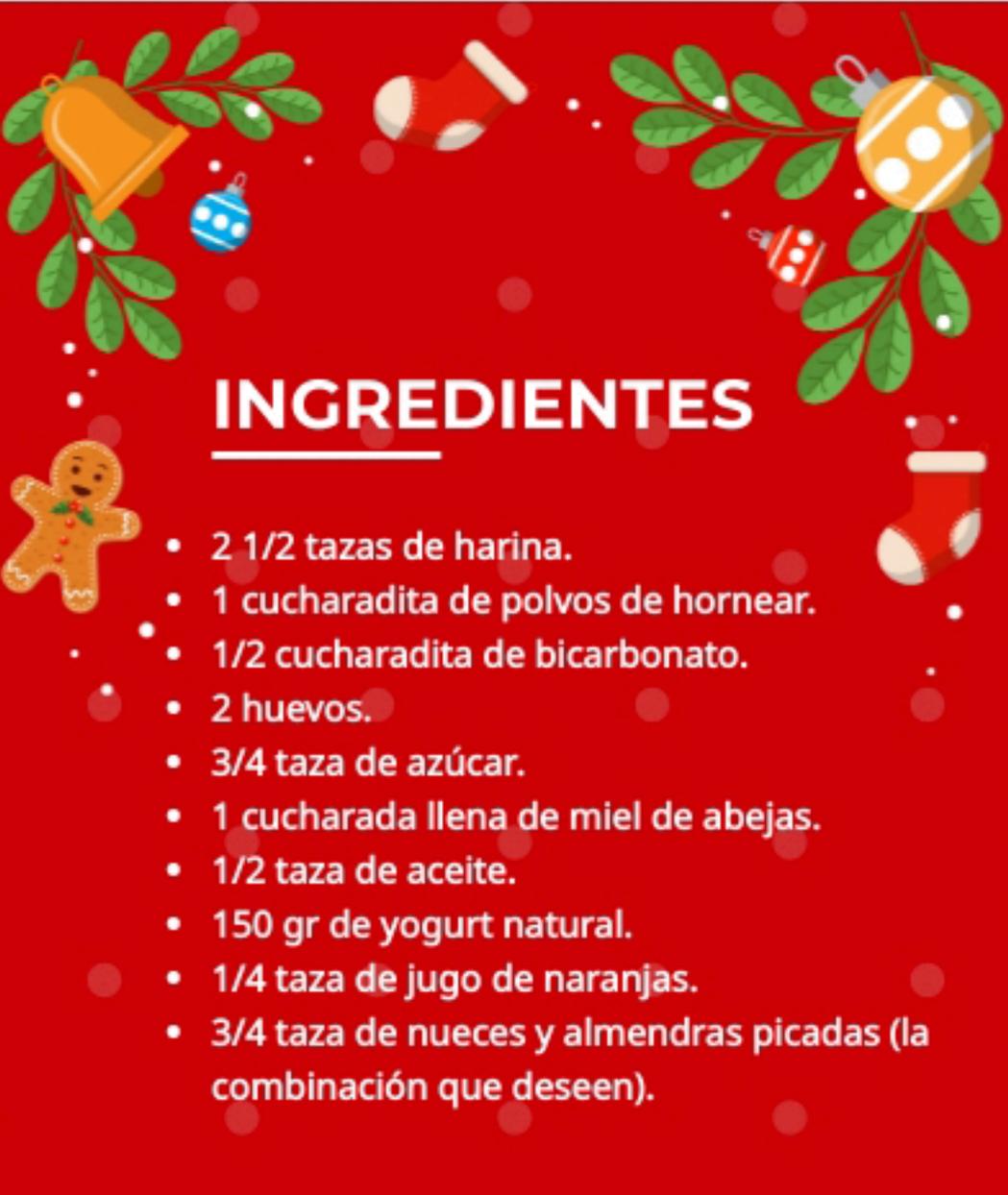
## PREPARACIÓN

- Hervir por 15 minutos la mitad de la leche con las especias y café, excepto la vainilla.
- Colar para sacar la canela y el clavo de olor.
- Dejar enfriar.
- Por último, licuar la leche especiada, el resto de la leche, vainilla y el pisco (crema opcional), guardarlo en una botella en el refrigerador.
- ¡Servir muy frío con mucho hielo!



# Cupcakes Navideños

*Receta navideña*



## INGREDIENTES

- 2 1/2 tazas de harina.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.
- 1/2 cucharadita de bicarbonato.
- 2 huevos.
- 3/4 taza de azúcar.
- 1 cucharada llena de miel de abejas.
- 1/2 taza de aceite.
- 150 gr de yogurt natural.
- 1/4 taza de jugo de naranjas.
- 3/4 taza de nueces y almendras picadas (la combinación que deseen).



## PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180° C.
- Poner cápsulas o papeles especiales para hornear los quequitos, en 15 moldes.
- Poner en un bol la harina junto a los polvos de hornear y reservar.
- Batir los huevos con el azúcar hasta tener una mezcla pálida y cremosa. Agregar la miel y el aceite, batir hasta integrar.
- Agregar el yogurt y jugo de naranjas, luego con una cuchara agregar la mezcla de harina, integrar bien. Por último, agregar las nueces y almendras.
- Dividir la mezcla en los moldes preparados, hornear por 35 a 40 minutos o hasta que al meter un palito éste salga seco. Sacar del horno, dejar enfriar y ¡a disfrutar!



# Pavo en Salsa de Arándanos y Papas Duquesa

*Receta navideña*

## INGREDIENTES

### Para el pavo:

- 1/2 pimentón rojo, picado.
- 1 cucharadita de aliño.
- 2 cucharaditas de orégano.
- 1/2 taza de aceite.
- 3 cucharadas de salsa de soya.
- 1,5 kg de pechuga de pavo.
- 1 cebolla mediana, partida en seis pedazos.
- 1 diente de ajo picado.

### Para las papas duquesas:

- 1 yema.
- Sal y pimienta blanca.
- 1/2 taza de harina.
- Aceite para freír.
- 700 g papas peladas.
- 1/2 cucharada de mantequilla.

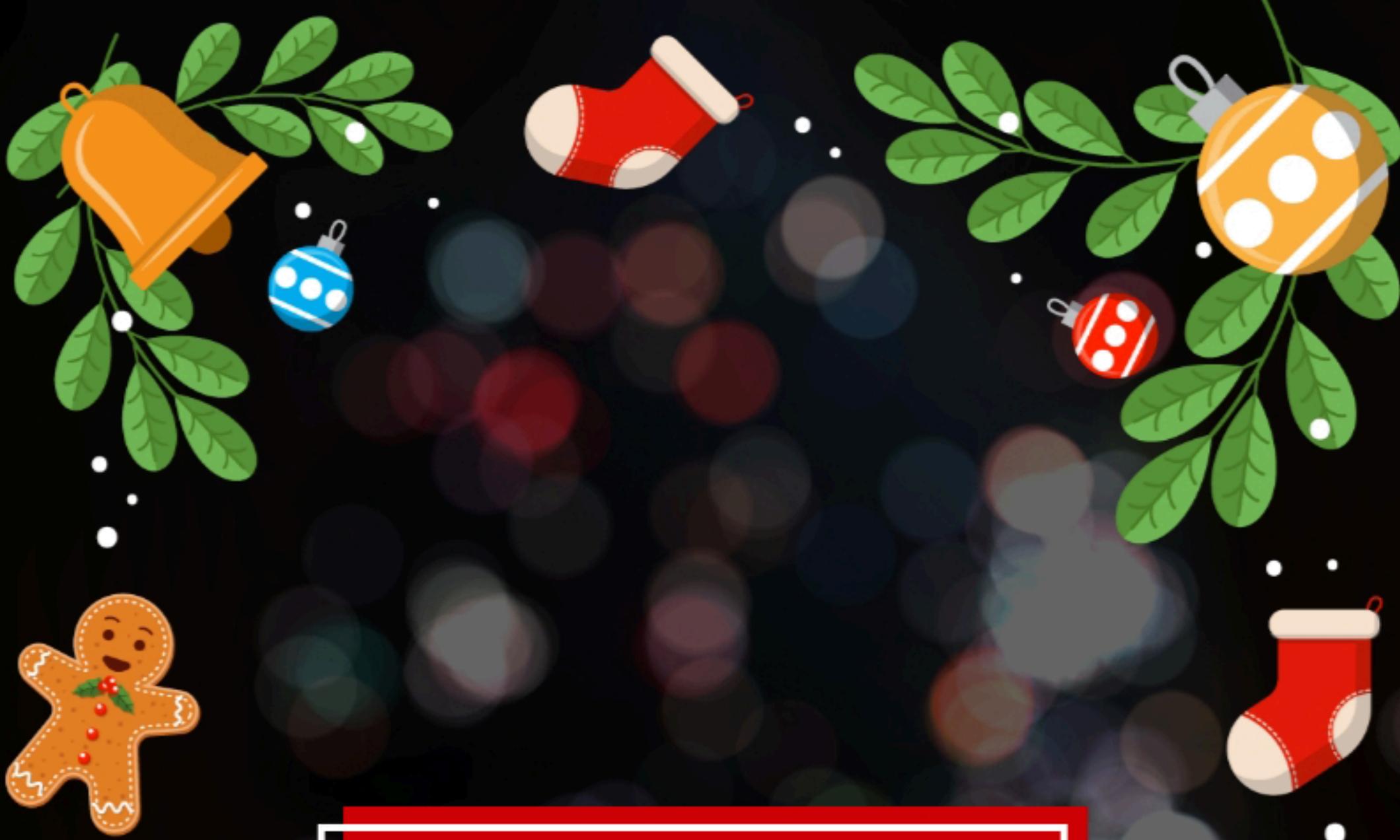
### Para la salsa:

- 1 taza de azúcar.
- 2 cucharadas de salsa de soya.
- 1 taza de arándanos.
- 2 tazas de vino tinto.



## PREPARACIÓN

- Poner la pechuga de pavo a remojar toda la noche en agua salada. Procesar la cebolla con el resto de los ingredientes.
- Sacar el pavo del agua y dejar remojar en la salsa preparada por 2 horas.
- Calentar el horno a 180°C.
- Poner el pavo con la marinada en una fuente de horno.
- Cocinar el pavo por 1 hora, o hasta que el pavo esté cocido.
- Cortar el pavo en tajadas y dejarlas tapadas en el líquido de la cocción.
- Para la salsa de arándanos, poner todos los ingredientes en una olla, cocinar a fuego suave hasta que la mezcla tome consistencia de salsa espesa.
- Para las papas duquesa, poner a cocer las papas en agua salada hasta que estén blandas; sacar del agua, colar bien, hacer un puré, y dejar enfriar.
- Una vez frío, agregar la mantequilla, yema, y harina, sal y pimienta blanca, e integrar hasta formar una masa.
- Hacer bolitas del tamaño de una nuez, pasar por harina y reservar.
- Calentar aceite en una olla honda y freír las pelotitas hasta que estén doradas. Escurrir en toalla de papel. Mantener calientes en el horno.
- Servir el pavo acompañado de la salsa de arándanos y papas duquesas ¡y deleitarse con esta exquisita cena navideña junto a tu familia y seres queridos!



# RECETARIO NAVIDEÑO ALISERVICE

 @aliservicefood

 @aliservice\_chile

 @aliservice



[www.aliservice.cl](http://www.aliservice.cl)