

# Ebook Navideño 2021

Estamos a vísperas de la celebración más linda del año: ¡la noche de navidad! En Chile son muchas las familias que hacen de esta noche un verdadero festín gastronómico, presentando diferentes preparaciones navideñas.

Es por eso que en Aliservice, te traemos un útil recetario navideño, con platos deliciosos y muy tradicionales, para que puedas disfrutar y degustar en familia. Revisalo y prepárate para celebrar estas fiestas con todo.

¡Feliz navidad!



# Pastel de Chocolate



## Ingredientes

### Para el bizcocho de Chocolate



- Molde de 18 cm
- 100 gramos de azúcar blanca
- 75 gramos de mantequilla sin sal
- 3 Huevos
- 90 gramos de chocolate negro para fundir
- 5 gramos de polvos de hornear

### Para el relleno



- 150 gramos de crema de cacao y avellanas (como la nutella)
- 130 gramos de crema de leche o manteca vegetal
- 20 gramos de cacao en polvo

### Para la cubierta



- 125 gramos de chocolate amargo
- 20 gramos de cacao
- 200 ml de leche
- 50 gramos de crema de leche
- 2 cucharadas de azúcar
- 6 gramos de gelatina sin sabor (equivalente a 6 láminas)



## Preparación

### PARA EL BIZCOCHO

- Separar las claras de las yemas y batir a velocidad máxima las yemas con el azúcar, hasta que triplique su volumen y reservar.
- Batir aparte las claras a punto de nieve y verter a la mezcla anterior.
- Llevar a fundir a baño maría el chocolate con la mantequilla.
- Incorporar el chocolate derretido a la mezcla que reservaste de las yemas con el azúcar de a poco, con movimiento envolventes.
- Mientras sigues revolviendo la harina previamente tamizada con los polvos de hornear a la mezcla de los ingredientes líquidos.
- Hornear a 150°C durante 30 minutos.

### PARA EL RELLENO

- Mezclar la crema de leche o manteca vegetal con los 20 gramos de cacao en polvo y reservar.

### PARA LA CUBIERTA

- Disolver las láminas de gelatina por 4 minutos en agua fría.
- Llevar a punto de ebullición la crema de leche junto a la leche.
- Colocar en un envase el chocolate troceado y verter en él, la crema de leche y la leche ya tibias y mezclar hasta integrar todo.
- Una vez fría la mezcla anterior incorporar la gelatina ya hidratada.

### PARA ARMAR EL PASTEL

- Ya frío y desmoldado, cortar el pastel a la mitad.
- Esparcir el relleno
- Colocar la tapa del bizcocho y cubrir con la cubierta usando una espátula o una manga pastelera.

¡A disfrutar de esta deliciosa receta dulce!

# Ponche de Huevo



## Ingredientes



- ½ litro de leche líquida
- 4 yemas de huevo
- 60 gramos de azúcar
- 1 cáscara de limón
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de canela en polvo
- 150 ml de Ron



## Preparación

- En un bowl mediano verter los 200 ml de leche, junto a las yemas de huevo y el azúcar. Remover enérgicamente con un batidor de mano, hasta tener una mezcla homogénea y reservar.
- En una olla a fuego lento, incorporar los 300 ml de leche restante, la vainilla, cáscara de limón, nuez moscada y canela. Mezclar con una cuchara de madera durante 10 minutos o hasta que rompa a hervir.
- Retirar del fuego e incorporar la mezcla con las yemas de huevo, sin dejar de batir. Continuar revolviendo durante unos minutos, hasta disolver los ingredientes.
- Llevar nuevamente al fuego y cocinar hasta que la mezcla se torne espesa. Retirar del fuego y dejar reposar.
- Incorporar el ron y remover bien hasta unificar.
- En una botella de vidrio esterilizada, verter la mezcla y llevar al refrigerador por unas horas.

**¡Y listo! Servir y disfrutar con un poco de canela en polvo para decorar.**



# Lomo de Cerdo al Horno

## Ingredientes



- 2 kilos de lomo de cerdo
- 2 tazas de leche entera
- 2 cucharadas de maicena
- 2 limones
- 1 cucharadita de merquén
- 1 cucharadita de orégano
- 2 cucharadas de sal gruesa
- Un toque de pimienta al gusto



## Preparación

- Precalentar el horno a 180°C.
- En un molde mediano colocar el lomo de cerdo, sazonar con el merquén, la sal, la pimienta al gusto, el orégano y el jugo de los dos limones.
- Repetir el procedimiento por la otra cara del cerdo y llevar al refrigerador para que se marine por aproximadamente 1-2 horas.
- Diluir la maicena en un bowl con un poco de leche. Cuando esté disuelta, incorporar la leche restante.
- Evita que queden grumos.
- Bañar el lomo de cerdo con la leche y llevarlo al horno por 1 hora y 30 minutos aproximadamente. (Cada horno es diferente, te recomendamos chequear).
- Cada 30 minutos sacar el lomo para moverlo y bañarlo con la salsa de leche.
- La carne internamente debe llegar a tener 63°C o cuando tenga el término de tu preferencia.
- Sacar del horno y tapar el molde con papel de aluminio, hasta que repose por 10 minutos aproximadamente. Por último, cortar en rodajas y servir con algún acompañamiento.

¡Prueba esta receta, no te vas a arrepentir!



# Merenguitos Con Manjar

## Ingredientes



- 4 claras de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 ralladura de naranja
- 4 cucharadas rasas de azúcar flor
- 1 pizca de sal
- Manjar (la marca de tu preferencia)



## Preparación

- Colocar en un bowl las claras de huevo junto a la pizca de sal y batir a punto nieve ayudado de una batidora, hasta que esté firme.
- Añadir el azúcar flor de a poco, la esencia de vainilla y la ralladura de naranja o limón sin dejar de batir.
- Añadir el merengue en una manga pastelera de boca ancha y rizada para formar los merenguitos.
- En una bandeja de horno, utilizar papel mantequilla y con la manga pastelera hacer los merenguitos, dejando un buen espacio entre cada uno.
- Precalentar el horno a 160°, y poner los merengues durante 45 minutos aproximadamente a fuego medio.
- Retirar y dejar enfriar a temperatura ambiente.

¡Sirve esta deliciosa receta de merenguitos acompañados de abundante manjar!



**aliservice**  
EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

**Ebook**  
**Navideño**  
**2021**



@alSERVICEfood



@alSERVICE\_chile



@alSERVICE