



DESCUBRE DELICIOSAS RECETAS

DIA DE MUERTOS



Galletas de pan de muerto

🕒 1:30 h

🌸 16 Porciones

★★★☆☆ Intermedio



Ingredientes

1 paquete de Harina para pastel sabor vainilla Pronto®

1 barra de mantequilla

1 huevo

1 cucharadita de esencia de azahar o una cucharadita de ralladura de naranja

1 pizca de sal

Extra mantequilla para barnizar

Azúcar

Preparación

1

Derretir la mantequilla en estufa u horno de microondas.

2

Mezclar el paquete completo de Harina para pastel sabor vainilla Pronto® con la mantequilla, usando las manos o un globo hasta integrar.

3

Añadir el el huevo, esencia de azahar, y sal.

4

Integrar y formar bolitas con las manos, reservando un poco de masa.

5

Con la masa reservada, formar los huesos del pan y acomodarlos en forma de cruz sobre cada bolita.

6

Reposar en el congelador por al menos una hora.

7

Hornear a 180°C por 10 minutos o hasta que se doren ligeramente.

8

Esperar a que se enfríen y barnizar con mantequilla derretida, utilizando una brocha.

9

Bañar con azúcar para decorar.



Tip culinario:

Coloca una gota de colorante vegetal en el azúcar y agita bien para decorar con azúcar de colores.

Calaveritas Keto

🕒 20 minutos 🌸 2-4 Porciones ⭐⭐☆ Intermedio



Ingredientes

- 1/3 Taza de chocolate amargo sin azúcar
- 1 Sobre de Monkia®
- 1/2 Taza de coco
- 1/4 Taza de cacahuates troceados
- 1/3 Taza de almendras
- 1/4 Taza de ajonjolí
- Frutos secos o grageas para decorar

Preparación

1

Derretir el chocolate y mezclar con Monkia®

2

Mezclar con los demás ingredientes y dividir en porciones pequeñas del tamaño deseado.

3

Pasar porciones pequeñas de la mezcla a un plástico de cocina, cerrarlo para formar una bolita y luego con las manos presionar hasta darle forma de calavera.

4

Reposar en refrigerador o a temperatura ambiente hasta que se endurezcan.

5

Decorar poniendo ojos, nariz y boca y con frutos secos.



Flan de calabaza

🕒 15 minutos 🌸 8-12 Porciones ⭐⭐☆ Intermedio



Ingredientes

- 1 Paquete de flan sabor vainilla Pronto®
- 2 tazas de leche
- 2 tazas de puré de calabaza enlatado
- 1 cucharadita de canela
- ¼ cucharadita de clavo en polvo

Preparación

1

Seguir las instrucciones de elaboración del Flan sabor vainilla Pronto® agregando el puré a la mezcla como si fuera leche.

2

Para integrar bien, usar un globo o una licuadora de mano.

3

Decorar con caramelo y un poco de canela en polvo.



Tip culinario:

Se pueden servir los flanes dentro de cáscaras de calabazas brujita y bañar con caramelo para una mejor presentación.

Gelatina de Catrina

🕒 45 minutos 🌸 8-10 Porciones ★★★★★ Dificil



Ingredientes

- 1 caja de gelatina de leche sabor vainilla Pronto®
- 3 tazas de leche
- 1 caja de gelatina sabor uva Pronto®
- 1 caja de gelatina Pronto® (sabor a elegir)
- Cortadores de galletas
- Dulces variados para decorar

Preparación

1

Preparar la gelatina de leche sabor vainilla Pronto®, usando sólo 3 tazas de leche, siguiendo las instrucciones del empaque.

2

Cuajar la gelatina en un molde redondo, liso y previamente engrasado con aceite.

3

Mientras, preparar las gelatinas de agua, con sólo 3 tazas de agua y siguiendo las instrucciones del empaque.

4

Cuajar las gelatinas de agua por separado en charolas previamente engrasadas con aceite, de forma que queden delgadas.

5

Desmoldar la gelatina de vainilla y con una servilleta, limpiar el residuo de aceite.

6

Con ayuda de un cuchillo, retirar un poco del contorno de la gelatina de vainilla para dar forma de calavera.

7

Desmoldar las láminas de gelatina de agua y retirar el exceso de aceite con una servilleta.

8

Utilizar cortadores de galletas en distintas formas para recortar los ojos y flores de gelatina Pronto®.

9

Colocar los recortes de gelatina de agua sobre la gelatina de vainilla para crear un diseño de catrina junto con los dulces.

10

Refrigerar 10 minutos para que el diseño se pegue ligeramente.



Tip culinario:

Es una excelente actividad para hacer con niños. De querer colores más intensos, se puede agregar colorante a las gelatinas de agua.

Café de olla instantáneo

🕒 15 minutos

🌸 4 Porciones

★☆☆ Fácil



Ingredientes

- 4 tazas de agua caliente
- 4 cucharadas de café instantáneo
- 2 cucharadas de ralladura de naranja
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- ¼ taza de Piloncillo Metco®

Preparación

1

Calentar el agua en una tetera u olla pequeña.

2

Combinar todos los ingredientes y servir en tazas.



Tip culinario:

Puedes combinar las medidas de café, ralladura de naranja, canela y Piloncillo Metco® en un frasco para tenerlo siempre listo y sólo añadirle el agua necesaria para una porción individual o para compartir.

Atole de amaranto y cempasúchil

🕒 1 hora

🌸 4-6 Porciones

★★★ Intermedio



Ingredientes

3 tazas de leche de preferencia
150 g de Masa de maíz
Cáscara de 1 mandarina
1 rama de canela
2 tazas de agua
1 taza de pétalos
de flor de cempasúchil orgánica
5 sobres de Svetia®

Preparación

1

Diluir la masa de maíz en la leche y cocinar a fuego lento con la cáscara de mandarina, canela y cúrcuma hasta que se espese.

2

Licuar los pétalos de cempasúchil con agua y Svetia®.

3

Agregar a la leche y cocinar sin de mover hasta que dé un hervor.

4

Servir tibio.



Tip culinario:

Puedes sustituir las hojas de cempasúchil por bugambilia para obtener otros colores y gozar de sus beneficios a la salud.

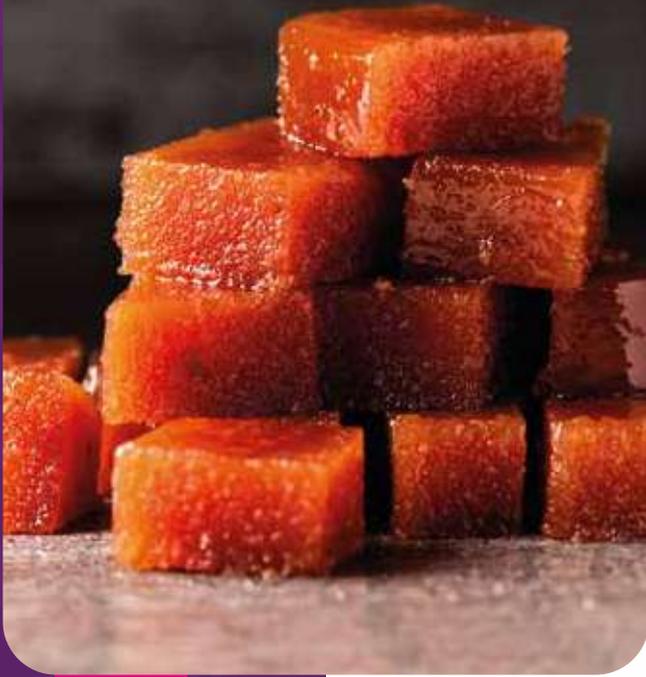


Ate de tejocote con Piloncillo

🕒 1 hora

🌸 6-8 Porciones

★★★ Dificil



Ingredientes

2 tazas de tejocotes

¼ rama de canela

1 Taza de Piloncillo Metco®

Jugo de ½ limón

1 Sobre de grenetina K'nox®

½ taza de agua

Preparación

1

Hervir los tejocotes en abundante agua, hasta que se suavicen ligeramente.

2

Enjuagar en agua fría y retirar las semillas.

3

Licuar los tejocotes con canela y agua a cubrir hasta que no hayan grumos.

4

Vaciar la mezcla en una olla amplia y añadir Piloncillo Metco®

5

Cocinar a fuego medio, removiendo constantemente hasta que tome consistencia de puré.

6

Mientras, mezclar la grenetina K'nox® con agua y reposar a temperatura ambiente hasta que se forme un gel firme.

7

Apagar el fuego y añadir jugo de limón y la grenetina hidratada.

8

Mezclar bien y volcar a un molde previamente engrasado.

9

Refrigerar hasta que cuaje.



Ataúdes de dulce de leche

🕒 1 hora

🌸 16 Porciones

★★★☆☆ Intermedio



Ingredientes

1 lata de Pronto Condensada®

½ cucharadita de canela

¼ cucharadita de sal

1 cucharadita de fécula de maíz Pronto®

¼ taza de agua

Chocolate amargo para decorar

Preparación

1 Cocinar la Pronto Condensada® y sal en una olla, a fuego hasta que empiece a hervir.

2 Bajar el fuego y remover de vez en cuando, por largo tiempo hasta que el color se oscurezca y se haga más espesa.

3 Mezclar fécula de maíz Pronto® con agua y añadir a la olla, en forma de hilo e incorporar rápidamente.

4 Agregar la canela y cocinar hasta que tenga consistencia tipo puré de papa.

5 Verter la mezcla en un contenedor de vidrio pequeño o en moldes pequeños rectangulares.

6 Esperar a que se solidifique y dibujar una cruz en la superficie con chocolate amargo derretido, de forma que parezca un ataúd.



Pan de muerto con Azúcar BC®

🕒 1:30 horas

🌸 6-8 Porciones

★★★☆☆ Intermedio



Ingredientes

1 cucharada Levadura instantánea (en polvo)

2 ¾ tazas Harina

¼ taza Agua tibia

½ taza Azúcar BC®

3 cucharadas agua de azahar o agua con ralladura de una naranja

¼ taza leche

1 cucharada Vainilla

1 pizca de Sal

2 huevos

1 yema

½ taza (60 g) Mantequilla

1 huevo para barnizar

Decoración:

½ Taza mantequilla derretida

Para cubrir: Coco pulverizado, amaranto, cocoa o Azúcar BC®

Preparación

1

Mezclar levadura, una cucharada de harina y agua tibia. Reposar hasta que la superficie se llene de burbujas.

2

En una batidora con gancho o a mano mezclar harina, leche, agua de azahar y vainilla.

3

Cuando los ingredientes se hayan incorporado, agregar huevo, yema y amasar hasta que el gluten se desarrolle.

4

Se sabe que llegó este punto porque al tomar una pequeña porción de masa con los dedos y estirla con cuidado, se podrá estirar hasta que esté transparente y resistirá unos segundos sin romperse.

5

Agregar mantequilla y Azúcar BC®, amasar hasta incorporar.

6

Colocar la masa en un bowl y cubrirla con una toalla mojada con agua tibia.

7

Reposar 35 minutos en un lugar cálido hasta que el tamaño se triplique.

8

Volcar sobre una mesa y dividir la mezcla en la cantidad de panes que se desea obtener, quitar un poco de masa de cada uno para hacer los huesos y con cada pedazo restante hacer un bollo lo más redondo posible.

9

Barnizar con huevo, colocar los huesos y barnizar de nuevo.

10

Reposar 15 minutos y hornear a 180°C en un horno pre-calentado por 15 minutos o hasta que se vea dorado.

11

Para decorar, barnizar los panes con una capa ligera de mantequilla derretida y cubrir con la decoración deseada.



Salsa de chiles secos al tequila

🕒 30 min

🌸 350 ml

★★★ Intermedio



Ingredientes

1 Cebolla
1 Ajo
2 Chiles anchos
2 Chiles pasilla
3 Clavos de olor
3 Cucharadas de vinagre de manzana
¼ Taza de Mascabado Metco®
⅓ Taza de tequila
Sal y pimienta al gusto

Preparación

1

Tatemar la cebolla, el ajo y los chiles limpios hasta que estén ligeramente quemados.

2

Remojar los chiles en agua caliente con los clavos unos minutos hasta que se suavicen.

3

Licuar la cebolla, ajo, chiles con un poco del líquido, clavos de olor, vinagre y Mascabado Metco®.

4

Pasar la salsa a una olla con poco aceite y sofreír unos minutos.

5

Agregar tequila, sal y pimienta.

6

Cocinar a fuego bajo hasta que se evapore el alcohol.

7

Servir como botana o para acompañar cualquier platillo.



Tip culinario:

Añade más Mascabado Metco® para disminuir el color.



Pronto®



chef Valeria Bonilla.