



DISFRUTA LA

NAVIDAD

CON ESTAS

DELICIOSAS

RECETAS



Roles red velvet de canela

🕒 2 horas

👥 24 Piezas

★ ★ ★ Dificil

Ingredientes

Masa:

- 1 caja de Harina para pastel sabor vainilla Pronto®
- ¼ taza de cocoa
- 1 ½ cucharadita de sal
- 2 sobres de levadura seca
- 2 huevos
- 1 ½ taza de leche
- 1 barra de mantequilla
- Colorante vegetal rojo

Ingredientes

Relleno:

- 1 barra de mantequilla
- 1 ½ taza de Mascabado Metco®
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de cocoa

Glaseado:

- ¾ taza de Pronto Condensada®
- 100 g de queso crema
- 1 cucharadita de vainilla



Preparación

1

Para la masa combinar Harina para pastel sabor vainilla Pronto®, sal y levadura.

2

Sobre una mesa o un Bowl grande y forma un cuenco hueco al centro.

3

Integrar en el centro leche y huevo, utilizando las yemas de las manos en movimientos circulares; añadiendo poco a poco los ingredientes secos.

4

Amasar hasta que la masa esté elástica y suave.

5

Integrarla mantequilla a temperatura ambiente y cortada en cubos pequeños.

6

Reposar 15 minutos en algún lugar tibio, en un bowl previamente engrasado y cubierto con plástico o con un trapo húmedo.

7

Mientras combinar todos los otros ingredientes del relleno con una espátula o cuchara o hasta tener una mezcla homogénea.

8

Con un poco de harina sobre la mesa estirar la masa, usando un rodillo, hasta que quede un rectángulo.

9

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

10

Untar toda la superficie con el relleno y enrollar con el relleno hacia adentro.

11

Con un cuchillo afilado o un hilo cáñamo cortar en roles. Colocarlos dentro de una charola con bordes, previamente engrasada y reposar 15 minutos o hasta que dupliquen su tamaño.

12

Hornear a 180 °C por 25 minutos o hasta que estén dorados. Decorar con el glaseado y servir tibios.

Choco Kiwi® de menta

🕒 15 minutos

👥 4 Porciones

★☆☆ FÁCIL



Ingredientes

2 ½ tazas de agua

6 sobres de té de menta

2 tazas de agua

5 cucharadas de Choco Kiwi®

Preparación

1

Calentar una olla el agua hasta que hierva.

2

Añadir los sobres de té.

3

Dejar que hierva 2 minutos y reposar 5 minutos con el fuego apagado.

4

Retirar los sobres de té, añadir leche y Choco Kiwi®.

5

Mezclar bien.

6

Servir caliente.



Pastel de bastón navideño

🕒 2 horas

🍷 8-12 Porciones

★★★ Intermedio



Ingredientes

Pastel:

1 Caja de Pastel sabor
Tres leches Pronto®

Ingredientes al reverso de la caja

Colorante vegetal rojo

Betún:

190 g de queso crema

1 taza de crema para batir fría

½ taza de Azúcar Glass Metco®

Saborizante de menta al gusto

¼ taza de caramelos de menta
para decorar

Preparación

1

Preparar la mezcla de pastel sabor Tres leches Pronto® siguiendo las instrucciones de la caja.

2

Separar la mezcla en dos partes iguales y a una mitad agregarle colorante rojo.

3

Engrasar y enharinar un molde.

4

Servir la mezcla de pastel en el molde, alternando cucharadas de la mezcla de ambos colores hasta llenar el molde.

5

Con un cuchillo delgado o un palillo largo, mezclar ligeramente los colores, sin llegar al fondo del molde; para lograr un efecto marmoleado.

6

Hornear y bañar con el jarabe de 3 leches, siguiendo las instrucciones del paquete.

7

Mientras, preparar el betún batiendo el queso crema y Azúcar Glass Metco® con batidora, a toda velocidad hasta que duplique su tamaño.

8

Añadir el saborizante de menta, la crema para vestir y seguir batiendo hasta formar picos suaves. Refrigerar.

9

Mientras, trocear los caramelos de menta, golpeandolos con un rodillo, dentro de una bolsa de plástico o dando pulsos en la licuadora hasta lograr trozos medianos.

10

Retirar con un cuchillo las orillas laterales del pastel, para que se vean los colores.

11

Decorar con el betún la parte de arriba y esparcir los trozos de caramelo. Servir frío.



Ponche

🕒 1 hora

👥 4-6 Porciones

★☆☆ Fácil



Ingredientes

- 1 ½ L de agua
- 1 rama de canela
- 4 clavos
- 1 anís estrella
- 3 manzanas
- 6 guayabas
- 2 tazas de tejocote
- ½ taza de flores de jamaica
- ¾ taza de Piloncillo Metco®

Preparación

1

Hervir en una olla a fuego alto la canela, clavos y anís estrella por 10 minutos. Añadir jamaica.

2

Reposar los tejocotes en agua caliente y retirar el agua de remojo.

3

Cortar la manzana y guayaba en rebanadas.

4

Añadir a la olla las manzanas, guayabas y los tejocotes.

5

Hervir a fuego medio hasta que se suavicen.

6

Añadir Piloncillo Metco® y Servir.



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.



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.