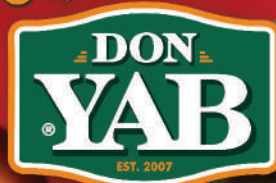


 *Recetas* 

Navideñas



Navidad **YAB**



Pollo Navideño Con Mantequilla De Hierbas



Un clásico festivo que llena el hogar de aromas cálidos, perfecto para compartir y disfrutar en familia esta Navidad.



Ingredientes

- 2 pechugas de pollo
- ¼ taza de mantequilla amarilla
- 2 cdas. de salsa de ajo Don Yab
- 1 cda. de romero
- 1 cdita. de tomillo molido
- Sazonador completo Don Yab al gusto
- ½ taza de jugo de naranja

Procedimiento

1. Comienza pinchando la pechuga de pollo con un tenedor para que absorba mejor los sabores de la marinada.
2. En un tazón, mezcla mantequilla amarilla derretida, salsa de ajo, romero, tomillo y sazónador completo. Frote esta mezcla sobre toda la superficie de la pechuga.
3. Precalienta el horno a 180°C.
4. Coloca la pechuga en un refractario y hornea durante 1 a 1.5 horas, o hasta que esté bien cocida.
5. Si tienes un atomizador, rocía la pechuga cada 30 minutos con jugo de naranja para mantenerla jugosa. Si no tienes atomizador, puedes utilizar una brocha de cocina para aplicarlo de manera uniforme.

Lomo De Cerdo Glaseado Con Miel y Mostaza



Un platillo que combina dulzura y sabor intenso, ideal para realizar tus cenas navideñas y sorprender a todos.



Ingredientes

- 2-3 lbs de lomo de cerdo
- 2 cdas. de miel
- ½ cda. de mostaza
- 1 cda. de ajo con hierbas Don Yab
- Sazonador completo Don Yab al gusto
- ¼ taza de aceite de oliva

Procedimiento

1. En un tazón, mezcla aceite de oliva, miel, mostaza, ajo con hierbas y sazónador completo hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Pincha el lomo de cerdo con un tenedor para que los sabores penetren mejor. Luego, frota el lomo con una parte de la mezcla.
3. Precalienta el horno a 190°C.
4. Coloca el lomo en un molde para hornear y cocina durante 45 minutos.
5. Diez minutos antes de retirar el lomo del horno, frota una última capa de la mezcla para darle un acabado brillante y lleno de sabor.

Lomo De Cerdo En Salsa De Naranja



Un equilibrio perfecto entre lo cítrico y lo tierno, este platillo es ideal para deleitar a tus invitados en Navidad.



Ingredientes

- 1 lomo de cerdo (aprox. 2-3 lbs)
- 2 cdas. de sazónador completo Don Yab
- 2 cdas. de salsa negra Don Yab
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 cdita. de mostaza
- 2 cdas. de miel
- 2 cdas. de salsa de ajo con perejil Don Yab

Procedimiento

1. Pincha el lomo de cerdo con un cuchillo para permitir que los sabores penetren. Sazona con salsa negra, salsa de ajo y sazónador completo de Don Yab. Déjalo reposar por al menos 1 hora.
2. En un tazón, mezcla el jugo de naranja, la miel y la mostaza hasta integrar bien los ingredientes.
3. Calienta un poco de aceite en una sartén y dora el lomo de cerdo por todos los lados. Esto sellará los jugos y aportará un mejor color.
4. Transfiere el lomo dorado a una bandeja para hornear y báñalo con la mezcla de jugo de naranja.
5. Precalienta el horno a 180°C y hornea el lomo durante 45 minutos. Mientras se hornea, báñalo ocasionalmente con el líquido de la bandeja para mantenerlo jugoso.
5. Una vez listo, retira el lomo del horno y déjalo reposar unos minutos antes de cortarlo. Esto permite que los jugos se redistribuyan y la carne quede más tierna.
6. Sirve el lomo con puré de papas y vegetales al vapor como acompañamiento.

Muslos De Pollo Rellenos Con Manzana



Un toque dulce y jugoso en cada bocado, este platillo navideño sorprende con su relleno de manzana y su sabor único.



Ingredientes

- 4 muslos de pollo, partidos por la mitad en forma de mariposa
- 2 cdas. de aceite vegetal
- Sazonador completo Don Yab al gusto
- 4 rebanadas de queso mozzarella
- 2 manzanas, cortadas en bastones
- 1-2 cditas. de canela en polvo
- 1 cda. de consomé de pollo Don Yab
- 1 cda. de salsa de ajo con cilantro Don Yab
- 1½ tazas de jugo de manzana

Procedimiento

1. Frotar cada pechuga con aceite vegetal y sazonar con el sazonador completo.
2. Cortar las pechugas con la técnica de mariposa para poder rellenarlas.
3. En una de las mitades de cada pechuga, colocar queso mozzarella, añadir bastones de manzana, y espolvorear un poco de canela.
4. Doblar la pechuga cuidadosamente para sellar el relleno en su interior. Si tienes cordón de cocina, amarra las pechugas para que conserven su forma durante la cocción.
5. Para la salsa, calienta una olla a fuego medio y agrega el jugo de manzana, salsa de ajo y consomé de pollo. Mezcla bien y cocina suavemente.
6. Disuelve un poco de fécula de maíz en agua fría y agrégala a la salsa para espesarla ligeramente. Prueba y ajusta el sabor con el sazonador completo. Reserva la salsa.
7. Cocina las pechugas según tu preferencia:
 - En sartén: Dora las pechugas a fuego medio hasta que estén completamente cocidas.
 - En horno: Precalienta el horno a 180°C y hornea las pechugas hasta que estén perfectamente cocidas.
8. Retira las pechugas del horno o sartén y déjalas reposar por 10 minutos. Luego, corta en medallones y báñalas con la salsa reservada.

Arroz Navideño Con Pimientos



Colores y sabores festivos en cada grano, este arroz es el acompañamiento perfecto para tus cenas navideñas



Ingredientes

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 2 cdas. de salsa de ajo con perejil Don Yab
- 2 tallos de cebollín picado finamente
- ½ taza de pimentón rojo picado
- ½ taza de pimentón amarillo picado
- ½ taza de pimentón verde picado
- 1½ tazas de arroz precocido
- 3 tazas de agua
- ½ cdita. de cúrcuma
- 1 cda. de consomé de pollo Don Yab
- 1 taza de pasas

Procedimiento

1. En una sartén, calienta el aceite y sofríe los pimientos y el cebollín durante 1 minuto a fuego suave, hasta que estén ligeramente tiernos.
2. Agrega el arroz a la sartén e incorpóralo bien, mezclando por un par de minutos para que se impregne de los sabores.
3. Añade el agua y mezcla todo bien. Subimos un poco la temperatura del fuego y, cuando el agua empiece a hervir, agrega la salsa de ajo, el consomé de pollo y la cúrcuma.
4. Cocina a fuego medio-bajo hasta que el arroz esté casi cocido.
5. En los últimos 10 minutos de cocción, espolvorea las pasas sobre el arroz y cubre la sartén. Cocina hasta que el agua se consuma completamente y el arroz esté en su punto.

Lomo De Res Relleno

Un manjar de carnes jugosas y relleno sabroso, ideal para darle un toque especial a tu mesa navideña.



Ingredientes

- 1 lomo de res (aprox. 3 lbs)
- Sazonador completo Don Yab al gusto
- 4 cdas. de salsa negra Don Yab
- 4 rebanadas de jamón
- 4 rebanadas de queso
- 1 manzana verde picada
- 1 taza de pasas
- ½ taza de cebolla picada
- ½ taza de cilantro picado
- Ajo con hierbas Don Yab al gusto
- ½ lb de tocino

Procedimiento

1. Abre el lomo de res para poder relleno. Pincha en varias ocasiones con un tenedor y sazona con sazónador completo y salsa negra. Deja reposar por lo menos 1 hora mientras preparas el relleno.
2. En una sartén, calienta unas 2 cucharadas de aceite y sofríe la manzana verde, las pasas, la cebolla y el cilantro. Sazona con ajo con hierbas y cocina a fuego suave durante 1 minuto más.
3. Para relleno el lomo, ábrelo completamente. Coloca primero las rebanadas de jamón, luego las rebanadas de queso, y por último, agrega la mezcla de manzana y pasas.
4. Enrolla el lomo cuidadosamente y átalos con tocino para mantener el relleno en su lugar.
5. En una sartén grande, agrega aceite y sella la carne poco a poco hasta que quede bien dorada por todos los lados.
6. Una vez sellado, agrega un poco de agua a la sartén y cubre con una tapa. Cocina a fuego bajo hasta que el lomo esté cocido al punto deseado.
7. Retira el lomo de la sartén y deja reposar durante 10 minutos antes de cortarlo en rebanadas para servir.

Chorri Relleno Navideño



Un delicioso chorri relleno con sabores navideños, perfecto para disfrutar en una cena llena de tradición y alegría.



Ingredientes

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 taza de zanahoria en trocitos
- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza de apio picado
- 1 taza de manzana verde picada
- 1 taza de pasas
- 1 taza de semillas de marañón
- 1 taza con agua
- 2 cdas. de salsa de ajo Don Yab
- Sazonador completo al gusto Don Yab
- 2 cdas. de salsa negra Don Yab
- 1 sobre de choricarne estilo criollo Don Yab

Procedimiento

1. En un tazón, vacía el contenido del empaque de choricarne y agrega una taza de agua. Hidrátalo y reserva.
2. En una sartén, calienta aceite y saltea la zanahoria, la cebolla, el apio y las manzanas a fuego medio durante un par de minutos, hasta que estén ligeramente tiernos.
3. Agrega el choricarne hidratado a la sartén junto con las verduras y mezcla bien todos los ingredientes.
4. Sazona con salsa de ajo, sazónador completo y salsa negra. Mezcla nuevamente para que los sabores se integren.
5. Incorpora las pasas y las semillas de marañón, y revuelve todo bien.
6. Si la mezcla está demasiado seca, agrega un poco de agua para hidratarla según tu preferencia.

Arroz De Año Nuevo

Un arroz festivo lleno de color y sabor, ideal para comenzar el Año Nuevo con buena energía y tradición.



Ingredientes

- 2 tazas de arroz precocido
- 4 tazas de agua
- 2 manzanas verdes en trozos
- 2 tazas de piña en trozos
- 1 cebolla blanca picada
- 2 tazas de nueces mixtas
- 2 cdas. de salsa de ajo Don Yab
- Sazonador completo Don Yab

Procedimiento

1. En una olla, calienta unas 2 cucharadas de aceite y sofríe la cebolla blanca junto con las manzanas y la piña a fuego medio hasta que estén tiernos, unos 3 minutos.
2. Lava bien el arroz con anticipación y agrégalo a la olla con los ingredientes sofritos. Sofríe a fuego medio-bajo durante 2 a 3 minutos, revolviendo para que el arroz se mezcle bien con los sabores.
3. Agrega las nueces y mezcla bien para incorporar todos los ingredientes.
4. Añade agua, salsa de ajo y sazónador completo, y mezcla nuevamente. Deja que hierva y cocina hasta que el arroz esté perfectamente cocido y haya absorbido el líquido.

Puré De Papa Con Queso y Ajo



Suavidad y sabor en cada bocado, este puré es el acompañamiento perfecto para cualquier platillo navideño.



Ingredientes

- 4 papas grandes en trozos
- 3 cdas. de salsa de ajo Don Yab
- ½ taza de mantequilla crema
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- Sazonador completo Don Yab al gusto

Procedimiento

1. Hierva las papas en agua con sal hasta que estén suaves y fácilmente trituras.
2. Tritura las papas hasta obtener una textura suave y sin grumos.
3. Añade la salsa de ajo, la mantequilla crema, el queso y el sazón completo. Mezcla bien todos los ingredientes hasta que estén completamente integrados.
4. Si prefieres un puré más cremoso, añade un poco más de mantequilla crema y mezcla hasta alcanzar la consistencia deseada.
5. Prueba el puré y ajusta el sazón con más sazón completo si es necesario.

Puré De Camote Con Canela y Nuez Moscada



Dulce y aromático, este puré de camote es el toque reconfortante que hará brillar tu mesa navideña.



Ingredientes

- 4 camotes grandes
- 1 cdita. de canela en polvo
- ¼ cdita. de nuez moscada
- ¼ taza de mantequilla crema
- ¼ taza de jugo de naranja
- Sazonador completo Don Yab al gusto

Procedimiento

1. Pela los camotes, córtalos en trozos y hiérvelos hasta que estén suaves y fáciles de triturar.
2. Tritura los camotes hasta obtener un puré suave.
3. Agrega la canela, la nuez moscada, la mantequilla crema, el jugo de naranja y el sazón completo. Mezcla bien todos los ingredientes hasta que estén completamente integrados.
4. Revisa la consistencia del puré; si prefieres una textura más cremosa, añade más mantequilla crema y mezcla bien.
5. Ajusta el sazón al gusto, añadiendo más sazón completo si es necesario.

Chuleta De Cerdo Con Piña y Miel



Una combinación irresistible de sabores dulces y salados, perfecta para una cena navideña llena de sabor y color.



Ingredientes

- 4 chuletas de cerdo ahumada
- 2 cdas. de aceite de oliva
- Sazonador completo Don Yab al gusto
- ½ taza de miel
- ¼ taza de jugo de piña
- 1 cda. de salsa de soya Don Yab
- 1 cda. de salsa de ajo con cilantro
- ½ cdita. de jengibre fresco rallado
- 4 rodajas de piña fresca o en almíbar
- 1 cda. de mantequilla
- Perejil en Hoja Don Yab (para decorar)

Procedimiento

1. Sazona las chuletas de cerdo con el sazónador completo por ambos lados.
2. Calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio-alto. Cocina las chuletas durante 2-3 minutos por cada lado, o hasta que estén doradas. Retíralas de la sartén y resérvalas.
3. En la misma sartén, añade la miel, el jugo de piña, la salsa de soya, el ajo y el jengibre. Cocina a fuego medio, removiendo constantemente, hasta que la mezcla comience a espesar (aproximadamente 3-5 minutos).
4. Regresa las chuletas a la sartén, báñalas con la salsa y cocina a fuego bajo durante 5-7 minutos, volteando ocasionalmente para que se impregnen del sabor.
5. En otra sartén, derrite la mantequilla a fuego medio y dora las rodajas de piña por ambos lados durante 2-3 minutos.
6. Coloca una chuleta en cada plato y acompáñala con una rodaja de piña encima. Rocía un poco más de salsa sobre las chuletas y decora con perejil fresco picado.

Bebida Caliente De Café Yabuloso



Una bebida reconfortante que combina el aroma del café con un toque único, ideal para calentar el cuerpo y el alma en Navidad.



Ingredientes

- 2 tazas de leche
- ½ taza de café recién preparado (fuerte o espresso)
- 1 rama de canela (o ½ cdita. de canela en polvo)
- ½ cdita. de esencia de vainilla Don Yab
- 2 cdas. de azúcar morena
- 1 pizca de nuez moscada
- Crema batida para decorar
- Canela en polvo para espolvorear

Procedimiento

1. En una cacerola pequeña, calienta la leche a fuego medio junto con la rama de canela. Remueve ocasionalmente para evitar que se pegue y deja infundir la canela durante 3-5 minutos.
2. Retira la rama de canela (si usaste una) y agrega la vainilla, el azúcar y la pizca de nuez moscada. Revuelve bien hasta que el azúcar se disuelva y los sabores se mezclen.
3. Incorpora el café recién preparado y mezcla nuevamente. Calienta todo junto durante 1-2 minutos más, sin dejar que hierva.
4. Vierte la bebida en tazas y decora con crema batida. Espolvorea un poco de canela en polvo por encima para darle un toque extra de sabor.

Ensalada Tradicional Naviyab



Fresca y colorida, esta ensalada es el acompañamiento perfecto para equilibrar los sabores de tus platos navideños.



Ingredientes

- 2 manzanas rojas, cortadas en cubos pequeños
- 2 manzanas verdes, cortadas en cubos pequeños
- 1 taza de piña en almíbar, escurrida y picada en cubos
- 1 taza de uvas, cortadas a la mitad (pueden ser verdes o moradas, sin semillas)
- ½ taza de nueces picadas
- ½ taza de arándanos secos o pasas
- 1 taza de crema ácida o yogurt natural
- ½ taza de leche condensada (ajustar al gusto según el dulzor deseado)
- Jugo de 1 limón
- Sazonador completo Don Yab al gusto
- 1 cdita. de canela en polvo al gusto

Procedimiento

1. Lava y corta las manzanas en cubos pequeños. Rociarlas con el jugo de limón para evitar que se oxiden.
2. Pica la piña en cubos pequeños y corta las uvas por la mitad.
3. En un recipiente grande, mezcla el yogurt con la leche condensada. Prueba la mezcla y ajusta el dulzor si es necesario.
4. Añade las frutas (manzanas, piña, uvas) al recipiente con la crema.
5. Incorpora las nueces picadas, los arándanos secos o pasas, el sazónador completo y la canela. Mezcla suavemente para que todos los ingredientes se combinen bien.
6. Cubre la ensalada con plástico adherente y refrigera por al menos 30 minutos antes de servir. Esto ayuda a que los sabores se integren.
7. Decora con algunas nueces enteras o arándanos en la parte superior y sirve fría como acompañamiento.

Ponche De Manzana (Caliente y frío)



Dulce y lleno de sabor, este ponche de manzana es la bebida perfecta para compartir en las frías noches navideñas.



Ingredientes

- 1 litro de jugo de manzana natural
- 2 manzanas rojas, cortadas en rodajas finas
- 1 cdita. de canela en polvo
- 3 clavos de olor
- ¼ cdita. de nuez moscada molida
- ½ taza de azúcar (o al gusto)
- 1 cdita. de esencia de vainilla Don Yab
- 2 tazas de agua

Procedimiento

1. En una olla grande, mezcla el jugo de manzana con el agua. Agrega la canela, los clavos de olor, la nuez moscada y el azúcar.
2. Calienta a fuego medio hasta que comience a hervir suavemente. Reduce el fuego y deja que hierva a fuego lento durante 15-20 minutos para que las especias liberen su sabor.
3. Añade las rodajas de manzana y cocina durante 5-10 minutos más, hasta que estén suaves pero no deshechas.
4. Retira del fuego y agrega la esencia de vainilla. Remueve bien para integrar los sabores.
5. Sirve caliente en tazas, decorando con una rodaja de manzana, una ramita de canela o un toque de arándanos frescos.

Versión fría:

1. Si prefieres esta bebida fría, deja que se enfríe completamente. Luego cuela la mezcla para retirar las especias y refrigera por 3-4 horas.
2. Sirve en vasos con hielo y decora con rodajas de manzana o una ramita de canela.

Pudin Frío De Canela y Manzana



Un postre suave y aromático, con el toque perfecto de canela y manzana para cerrar tu cena navideña con dulzura.



Ingredientes

- 2 tazas de leche entera
- 1 cdita. de canela Don Yab
- ½ taza de azúcar
- ¼ taza de fécula de maíz (maicena)
- 1 cdita. de canela en polvo
- ½ cdita. de esencia de vainilla Don Yab
- 1 manzana roja o verde, cortada en cubitos pequeños
- 1 cda. de mantequilla amarilla
- 2 cdas. de azúcar morena

Para decorar:

- Galletas trituradas de canela
- Canela en polvo

Procedimiento

1. En una sartén, derrite la mantequilla a fuego medio y añade los cubitos de manzana.
2. Espolvorea el azúcar morena y cocina por 5-7 minutos hasta que las manzanas estén tiernas y caramelizadas. Retira del fuego y deja enfriar.
3. En una olla, calienta la leche junto con la rama de canela a fuego medio.
4. En un recipiente aparte, mezcla la fécula de maíz con un poco de leche fría (la misma cantidad que tienes medida) para disolverla.
5. Cuando la leche esté caliente (sin hervir), retira la rama de canela y añade la mezcla de maicena, batiendo constantemente para evitar grumos.
6. Agrega el azúcar, la canela en polvo y cocina a fuego bajo, removiendo constantemente hasta que la mezcla espese, unos 5 minutos.
7. Retira del fuego y añade la esencia de vainilla.
8. En vasos individuales o un recipiente grande, coloca una capa de pudín.
9. Añade una capa de las manzanas caramelizadas y luego otra capa de pudín. Repite el proceso hasta terminar los ingredientes.
10. Cubre el postre con plástico adherente y refrigera por al menos 2 horas para que tome consistencia.
11. Decora con galletas trituradas y un toque de canela en polvo antes de servir.