

Recetas Fáciles
PARA LAS FIESTAS
NAVIDEÑAS

Ralph's
SUPERMERCADO Y MAYORISTA



SANDWICHITOS DE MEZCLA

Ingredientes:

- 1 lata de jamonilla
- 1 pote de salsa de queso (Preferible Cheez Whiz)
- 1 pqte. de queso crema a temperatura ambiente
- 1 lata de pimiento morrón picado
- 1 cdta. de ajo en polvo
- 1/2 cdta. de adobo (opcional)
- 1/4 cdta. de pimienta negra (opcional)
- 1 pqte. de pan de sándwich



Instrucciones:

- En una licuadora, mezcla la jamonilla, el queso crema, la salsa de queso, el pimiento morrón y las especias hasta que quede cremoso.
- En un recipiente, pasa la mezcla y deja enfriar al menos 10 a 15 minutos.
- Unta la mezcla al pan y corta el pan a tu forma deseada.



CIELITO LINDO



Ingredientes:

- 1 libra carne molida
- 2 cucharadas sofrito
- 2 cucharadas salsa de tomate
- 1 ½ cucharadita sazón
- 1 cucharadita adobo
- ½ taza agua
- 8 onzas queso crema
- ½ cabeza lechuga
- 1 tomate
- 1 taza queso rallado

Instrucciones:

- En un sartén grande a fuego alto, añade el sofrito y la salsa de tomate. Saltea durante unos 2 minutos, revolviendo constantemente.
- Añade la carne, el sazón, el adobo y el agua. Cocina durante 10 minutos mientras separas los trozos grandes de carne. Una vez cocido, reserva para que se enfríe.
- Corta todos los vegetales. Los tomates pícalos en cubos pequeños.
- En un molde, agrega el queso crema, crubiéndolo el molde. Forma una capa uniforme de queso. Luego, agrega la carne y forma una capa plana y uniforme sobre el queso crema.
- Después añade todo por capas. Añade la lechuga, tomates y por último el queso.



ENSALADA DE PAPA



Ingredientes:

- 8 papas medianas
- 6 huevos
- 1 lata de pimiento morrón
- 1 cdta. de sal
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla picada
- Mayonesa al gusto

Instrucciones:

- Lava y pela las papas, córtalas en cubitos y cocínalas con un poco de sal hasta que estén cocidas pero que no se desmorone.
- Cocina los huevos de 10 a 12 minutos.
- Corta en pedazos pequeños el pimiento morrón, el pimiento verde, la cebolla y los huevos cocidos.
- En un recipiente grande, añade las papas cocidas y deja enfriar un par de minutos, luego mezcla el resto de los ingredientes hasta que estén incorporados y termina con la mayonesa.

Tip: Puedes añadir pedazos de jamón para sándwich o jamonilla para darle más sabor y textura



DIP DE GUAYABA Y QUESO CREMA

Ingredientes:

- 2 pqtes. de queso crema
 - 1 pote de conserva de guayaba
 - 4 oz. de sour cream
 - 1 cdta. de ajo molido
 - 1/4 de taza de miel
 - Galletas saladas, pita chips o tu acompañante preferido
-

Instrucciones:

- En un recipiente, mezcla el queso crema con la conserva de guayaba hasta obtener una textura suave.
- Añade el sour cream, el ajo molido y la miel y mezcla nuevamente.
- Sirve en un recipiente acompañado de galletas o tu acompañante preferido.





GUINEITOS EN ESCABECHE

Ingredientes:

- 12 guineos verdes
- 2 cebollas blancas
- 1 taza aceite de oliva extra virgen
- 1/4 taza vinagre blanco
- 2 hojas de laurel
- Pimienta negra a gusto
- 1 cdta. sal
- 1 taza de leche

Instrucciones:

- En una olla, añade agua hasta cubrir los guineos y agrega la leche con una de las hoja de laurel. Corta los extremos de los guineos verdes y haz una incisión a lo largo. Cocina por 10 minutos y luego verifica con un tenedor que estén blandos.
- Retira del fuego y echa los guineos en un recipiente con agua fría. Espera unos minutos, pela los guineos y córtalos en ruedas.
- En un sartén a temperatura mediana, echa el aceite de oliva, la otra hoja de laurel, el pimienta, la sal, la cebolla y el vinagre. Cocina por un periodo de 5 a 8 minutos hasta que la cebolla esté amortiguada. Deja reposar de 3 a 5 minutos antes de incorporar los guineos cortados.





ARROZ CON GANDULES



Ingredientes:

- 2 tazas de arroz
- 2 tazas de agua
- 2 cda. de aceite
- 2 cda. de sofrito
- 1/2 taza de jamón cortado en cubos
- 2 cda. de aceitunas
- 1 pimiento morrón picado
- 1 lata de gandules
- 2 pqte. de sazón con achiote
- Sal o adobo al gusto
- Hojas de plátano frescas o descongeladas, lavadas y limpiadas para cocinar al vapor (opcional)

Instrucciones:

- En una olla grande, calienta el aceite y el sofrito revolviendo hasta que el sofrito esté fragante.
- Agrega el sazón, el jamón, los pimientos y las aceitunas. Deja que hierva a fuego lento durante 1 o 2 minutos hasta que se dore un poco. Añade los gandules y agrega el agua. Prueba y reajusta los condimentos, agregando sal o adobo poco a poco.
- Lleva a ebullición rápida, luego agrega el arroz y revuelva. Es posible que debas agregar más agua para asegurarte de que el arroz esté completamente cubierto. Reduzca el fuego a un punto de ebullición suave o medio y deja que la mayor parte del líquido se absorba y se evapore sin cubrir la olla.
- Si optaste por usar las hojas de plátano, cubra el arroz con ellas y coloca la tapa. Si no, simplemente cubra la olla con una tapa y cocina a fuego lento durante 22-25 minutos. A continuación, retira la tapa, abra las hojas de plátano y dobla suavemente el arroz sobre sí mismo desde el exterior para formar un montículo en el centro de la olla. Está bien si se quema un poco de arroz en el fondo de la olla; eso lo convierte en un gran "pegao".



SOPAS DE SALCHICHÓN

Ingredientes:

- Salchichón
- Jamón de cocinar
- 1 cda. de sofrito
- 1/2 taza de cilantro
- 1 taza de fideos para sopa
- 1 cdta. de ajo molido
- 1 hoja de laurel
- 3 oz. de salsa de tomate
- 2 papas de cocinar y mazorca
- 1 sobre de sazón
- 1 cdta. de orégano
- 8 a 12 taza de agua
- Sal al gusto

Instrucciones:

- En una olla, sofría el salchichón, el jamón, el sofrito, el ajo, el sazón, el orégano y la salsa de tomate. Cocina a temperatura mediana por 4 minutos, luego añade el agua y cuando empiece a hervir, añade las papas en cubitos, las mazorcas y la hoja de laurel.
- Cocina por 7 minutos, luego añade los fideos y cocina por 7 minutos más y finaliza con cilantro.



TEMBLEQUE

Ingredientes:

- 2 latas de leche de coco
- 3/4 tazas de azúcar
- 1/4 de cdta. de sal kosher
- 1/2 taza de maicena
- 1 pizca de canela molida (para decorar)
- Coco tostado (para decorar)

Instrucciones:

- En una olla, combina la leche de coco, el azúcar, la maicena y la sal a fuego medio, revolviendo para disolver la maicena.
- Revuelva con frecuencia y cocina hasta que la mezcla hierva, durante unos 5 minutos o hasta que espese. Vierta en moldes de 4 oz. y cubra con una envoltura de plástico.
- Refrigerera hasta que la crema esté firme, por lo menos durante 1 a 2 horas. Termina con el coco tostado y la canela.





FLAN DE QUESO

Ingredientes:

Para el caramelo:

- 8 oz. de azúcar
- 1/4 taza de agua

Para el flan:

- 2 pqtes. de queso crema
- 1 lata de leche condensada
- 5 huevos
- 1 lata de leche evaporada
- 1/2 cda. de extracto de vainilla

Instrucciones:

- Calienta el horno a 350 grados y prepara un molde con agua. En una taza resistente al microondas, mezcla el azúcar con el agua y cocina en el microondas a temperatura máxima por 5 a 7 minutos. Vierta el caramelo en un molde de 8".
- En una licuadora, mezcla el queso, la leche condensada, la leche evaporada, los huevos y la vainilla hasta que quede cremoso.
- Echa la mezcla en el molde con el caramelo previamente hecho. Coloca el flan en el molde con agua (baño de María) y coloca en el horno. Hornea durante 1 hora. Deja enfriar en la nevera hasta el momento de servir.





COQUITO

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de crema de coco
- 1/2 taza de ron blanco (opcional)
- 1/2 cda. de extracto de vainilla
- 1 cda. de canela molida (añada más a gusto)

Instrucciones:

- En una licuadora, agrega la leche evaporada, la crema de coco, la leche condensada, el ron (opcional), el extracto de vainilla y la canela molida.
- Mezcla hasta que todo se haya incorporado durante 1 a 2 minutos. Transfiere la mezcla a botellas de vidrio y enfría en la nevera.
- Para servir, vierta el coquito en vasos pequeños y adorna con canela molida o una rama de canela.





COQUITO DE NUTELLA

Ingredientes:

- 1 lata leche evaporada
- 1/2 lata leche condensada
- 1 lata leche de coco
- 1 lata crema de coco
- 1/4 taza NUTELLA®
- 1/2 cda. de extracto de vainilla
- 1/2 cda. canela en polvo

Instrucciones:

- En una licuadora, agrega la leche evaporada, la crema de coco, la leche condensada, la leche de coco, el extracto de vainilla y la NUTELLA®.
- Mezcla durante 1 a 2 minutos hasta incorporar todo. Transfiera la mezcla a botellas de vidrio y enfría en la nevera.
- Sirva y adorna con la canela.