

RECETAS

ESPAGUETI NAVIDEÑO

INGREDIENTES:

- 500 GR. De espagueti
- 1 barra de mantequilla
- ½ litro de crema
- 1 lata de leche El Clavel
- 3 hojas de laurel
- 1 consomé de pollo (1 cdtita)
- 1 cda de sal
- Piña, jamón y cereza al gusto



PRODECIMIENTO:

1. Cocer la pasta con una hoja de laurel y sal
2. Licuar la crema, la leche El Clavel, la mantequilla, las hojas de laurel y el consomé de pollo
3. Poner en un sartén a fuego medio y agregar el espagueti escurrido, con la crema.
4. Mover y sacar del fuego rápido.
5. Si lo desea agregar piña, jamón o cereza para agregarle un toque navideño. (los ingredientes que sean de su agrado)

GRAVY

PROCEDIMIENTO:

1. Hierva 1 ½ taza de caldo de pollo
2. Mezcle un sobre de Pioner Brown con 1 taza de agua fría hasta quedar sin grumos.
3. Poner la mezcla en el agua hirviendo y mezclar muy bien con el globo batidor hasta que espese.
4. Remueva del calor y puede agregarlo a la carne.
5. Puede agregar tocino frito o champiñones finamente picados.

PIERNA AHUMADA

INGREDIENTES:

- 4 chiles guajillo remojados y asados
- 8 chiles morita
- 1 taza de vinagre blanco
- 1 cda de orégano
- ½ cda de comino
- 3 hojas de laurel
- ¼ sem de cilantro
- ¼ cda de anís
- ¼ de cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1 taza de puré de tomate
- 1 cda de sal
- Pimienta al gusto



PRODECIMIENTO:

1. Cortar la pierna congelada en trozos pequeños
2. En una licuadora mezclar todos los ingredientes
3. Cocinar la preparación en una sartén con aceite, y esperar a que caliente unos 5-10 minutos
4. Marinar una noche antes con la mezcla, buscando que todos los trozos de pierna queden completamente cubiertos por la mezcla
5. Cocinar en el horno por 90 minutos a 350 °C, tapado con aluminio.
6. Como complemento para la pierna se pueden agregar papa cambray, ejotes y zanahoria enteros.