Richly®

en esta navidad

SABEMOS ¡ASÍ DE RICO!

RECETARIO NAVIDEÑO 2023

ARROZ
CON HONGOS

Ingredientes:

1 lata de hongos Richly, escurrida
1 cucharada de salsa tipo inglesa Richly
1 cebolla pequeña picada
1 a 2 ajos picados fino
2 a 4 lonjas de tocineta
½ cucharadita de tomillo seco

Preparación:

En una olla arrocera dorar la tocineta, cebolla, ajo y tomillo en una cucharada de aceite. Agregar la salsa tipo inglesa, el arroz, el agua, sal y pimienta. Cocinar.
Colocar en un platón y decorar con perejil picado.

1 taza de arroz blanco
2 tazas de agua
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta
2 cucharadas de perejil picado

ensalada
NAVIDEÑA

Ingredientes:

½ taza de mayonesa o yogurt griego
2 cucharadas de vinagre de manzana
1 cucharadita de mostaza Richly
1 cucharadita de miel de abeja

Preparación:

Para preparar el aderezo mezclar, mayonesa, vinagre, mostaza, miel, sal y pimienta. Colocar el apio, manzana, pasas, garbanzos, cebolla, perejil y nueces en un recipiente.

- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- 2 tallos de apio picados
- 1 manzana picada
- ½ taza de pasas Richly
- 1 lata de garbanzos Richly, escurrida
- ½ cebolla morada picada
- ¼ de taza de perejil picado
- ½ tazas de nueces, almendras o pecanas
- 1 tazas de espinaca

Mezclar las dos preparaciones y refrigerar de 30 minutos hasta 3 días.
Servir sobre hojas de espinaca.

tip:

Podemos tener esta ensalada ya lista 3 días antes y servir sobre la espinaca fresca el día de la actividad.

Jamón

GLASEADO CON PIÑA

Ingredientes:

1 Jamón cocido de 4 kilos aproximadamente
1 lata de piña Richly
1 cucharada de mostaza Richly
1 taza de tapa dulce molida
¼ de cucharadita de clavo de olor molido
Opcional: cerezas tipo maraschino

Preparación:

Precalentar el horno a 325 F.
En una olla hervir el jugo de la lata de piña, tapa dulce, mostaza y clavo de olor hasta lograr un sirope. 8- 10 minutos.
En un molde para horno colocar el jamón y hacer cortes de un centímetro usando un cuchillo siguiendo un patrón de diamante. Usando palillos de dientes coloque la piña y una cereza en el centro de cada tajada (si está usando cerezas). Rociar el jamón con un poco del glaseado. Tapar con papel aluminio.
Hornear por unas dos horas, bañando con el glaseado del molde cada 30 minutos. Si está muy seco agregar más glaseado.
Dejar descansar unos 15 minutos antes de cortar.

tip:

para un jamón brillante reserve un poco
de glaseado para untar justo antes de servir.

SÁNDWICH

NAVIDEÑO

¡Para aprovechar los sobros de la cena de Navidad!

Ingredientes:

- Pan baguette
- Jamón navideño
- Cebolla caramelizada
- Tajadas de queso
- Lechuga
- Tomate

Salsa

- 1 taza de salsa de tomate Richly
- Piña y cerezas que sobraron del jamón
- 1 cucharadita de canela
- ½ cucharadita de pimienta dulce (Jamaica molida)
- Pizca de nuez moscada
- 2 cucharadas de tapa dulce molida
- Chilero Richly al gusto

Preparación:

Licuar todos los ingredientes de la salsa.

Armar el sándwich. Colocar salsa en cada tajada y luego poner tajadas de jamón, queso, cebolla caramelizada, lechuga y tomate.

CRUMBLE
DE PIÑA

Ingredientes:

2 latas de piña Richly, escurrida
½ taza de tapa dulce molida
1 cucharada de fécula de maíz
1 cucharada de canela
½ cucharadita de jengibre molido
¼ de cucharadita de nuez moscada
¼ de cucharadita de pimienta dulce (Jamaica molida)
3 cucharadas de mantequilla
1 taza de pasas Richly
Opcional: 2 cucharadas de ron

Topping crujiente

1 taza de cereal Vitalisimo
1 1/3 de taza de harina
185 gramos de mantequilla derretida
½ taza de azúcar cruda

Preparación:

En un recipiente combinar tapa dulce, fécula de maíz y especias.
Mezclar la piña y pasas con la mezcla anterior.
Nota: Si está usando ron, lo puede calentar y colocar en las pasas unos 20 minutos.
Agregar la mantequilla derretida encima y mezclar bien.
Colocar en un molde apto para horno y engrasado.

Para el topping

Mezclar todos los ingredientes y colocar a cucharadas sobre la piña. Se puede decorar con una cucharada más de azúcar cruda.
Hornear 30 minutos o hasta que el topping esté dorado.
Servir con helados de vainilla.

tip:

podemos dejar el postre ensamblado el día antes y hornear justo antes de servir.

QUE QUE

DE FRUTAS & PASAS

Ingredientes:

2 tazas de cóctel de frutas Richly, escurridas
2 tazas de pasas Richly
1 ¼ de taza de tapa dulce molida
1 taza de pecanas o nueces
1 ½ barra de mantequilla
1 taza del líquido del cóctel de frutas
½ taza del líquido de las frutas para remojar las pasas
Opcional: ½ taza de ron
2 huevos
1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
2 cucharaditas de especias (canela, clavo de olor, jengibre, etc)
¼ de taza de melaza
3 tazas de harina

Preparación:

En una olla colocar las pasas, mantequilla, líquido de las frutas, melaza y tapa dulce molida.
Hervir 4 minutos. Dejar enfriar.
Batir los huevos y agregar la mezcla de pasas.
Mezclar bien.
Cernir harina, especias, polvo de hornear y bicarbonato.
Agregar nueces
Unir las dos mezclas.
En un molde forrado con papel pergamino colocar la mezcla y hornear a 300 F por 1 hora.

Lustre opcional:

3 tazas de azúcar en polvo.
2 cucharadas de jugo de limón.
3 cucharadas del líquido de las frutas.
Mezclar todo y colocar sobre el queque frío.

Opcional: Remojar las pasas en el ron desde la víspera.

Richly®

¡para todo!

¡Seguinos!

www.alimentosrichly.com