



RECETARIO DE CONFIANZA

CON TODA CONFIANZA ES
HERDEZ®

Edición
**Preparados
para las fiestas**



Pavo en Salsa de Chilpotles y Arándanos



CON TODA CONFIANZA ES
HERDEZ.



Tip de confianza

Si quieres una pechuga de pavo más crujiente, barniza con mantequilla derretida o aceite de oliva antes de salpimentar



Ingredientes

- 1 Lata de Chiles Chilpotles Enteros en Adobo Herdez® de 215 g.
- 2 dientes de ajo
- 2 cdas. de fécula de maíz
- 2 zanahorias
- 1 cda. de mantequilla
- 1 tza. de caldo de pollo
- 1 rama de canela
- 1 pechuga de pavo
- 1 rama de apio
- 1 cebolla chica
- 200 g. de arándanos
- ½ cebolla blanca picada
- Sal y pimienta
- Hierbas de olor

Procedimiento

1. Salpimenta la pechuga de pavo
2. Corta el apio, la cebolla y la zanahoria en trozos medianos y coloca en un refractario formando una cama
3. Coloca encima la pechuga, vierte 1 taza de caldo de pollo y las hierbas de olor
4. Tapa con papel aluminio y hornea a 180° durante 60 minutos o hasta que esté cocido
5. En un sartén, coloca mantequilla y sofríe el ajo y la cebolla. Agrega los arándanos, la canela, y el caldo de pollo
6. Deja soltar el hervor e incorpora los **Chiles Chilpotles Enteros en Adobo Herdez®**, sazona al gusto
7. Licúa con la fécula de maíz y regresa al fuego, sigue calentando hasta que espese y retira del fuego
8. Rebana la pechuga de pavo y baña con la salsa que preparamos

¡Todos querrán repetir!

 **Tiempo:** 120 min.

 **Dificultad:** Medio

 **Porciones:** 6



*Ve la receta en
nuestro canal*

**You
Tube**

Atole de Elote



CON TODA CONFIANZA ES
HERDEZ.

Tip de confianza

**No te olvides de mover
constantemente tu atole,
así evitarás que se pegue
y se formen grumos**



Ingredientes

- 2 Latas de Granos de Elote Herdez® de 400 g.
- 4 tzas. de leche
- 3 cdas. de fécula de maíz
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 1 ramita de canela
- $\frac{3}{4}$ tza. de azúcar

Procedimiento

1. Escurre los **Granos de Elote Herdez®** y licúa con 3 tazas de leche y el azúcar
2. Vacía en una olla a fuego bajo. Agrega la ramita de canela y la cucharadita de esencia de vainilla
3. Diluye la fécula de maíz en una taza de leche fría y agrega a la olla
4. Mueve constantemente hasta que suelte el hervor
5. Sirve caliente

¡Qué delicia!

 **Tiempo:** 30 min.

 **Dificultad:** Fácil

 **Porciones:** 4



*Ve la receta en
nuestro canal*

**You
Tube**

Pasta de Moño con Espinaca
y Champiñones Rebanados
a la parmesana



CON TODA CONFIANZA ES
HERDEZ.

Tip de confianza

Para determinar si tu pasta ya está lista, debes probar un poco, esta deberá tener una consistencia un poco dura, pero comestible



Ingredientes

- 2 Latas de Champiñones Rebanados Herdez® de 380 g.
- 3 cdas. de aceite vegetal
- 3 cdas. de mantequilla
- 2 tzas. de farfalle o pasta de moño
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 1 manojo de espinaca
- ½ cebolla blanca
- 100 g. de queso parmesano



Tiempo: 35 min.



Dificultad: Fácil



Porciones: 4



Procedimiento

1. Cocina la pasta en agua con aceite vegetal, laurel, sal y cebolla blanca, reserva
2. Corta la espinaca
3. Derrite mantequilla y agrega los **Champiñones Rebanados Herdez®**, el ajo picado y el queso parmesano. Mezcla cuidando que no se quemem
4. Agrega los champiñones salteados y la espinaca a la pasta y mezcla
5. Para finalizar sirve con queso parmesano rallado

¡Disfruta!

*Conoce más recetas
en nuestro canal*

**You
Tube**

Tamales en Salsa Tatemada y Martajada Verde



CON TODA CONFIANZA ES
HERDEZ.

Tip de confianza

Pon hojas de maíz en el fondo de la vaporera para evitar que se quemen tus tamales



Ingredientes

- 2 Latas de Salsa Tatemada y Martajada Verde Herdez® de 210 g.
- 2 tzas. de pollo desmenuzado
- 2 tzas. de caldo de pollo
- 1 cda. de polvo para hornear
- 500 g. de harina de maíz cernida para tamal
- 125 g. de manteca de cerdo
- Hojas para tamal
- Sal al gusto

Procedimiento

1. Bate la manteca hasta que cambie de color y tenga consistencia de crema
2. Incorpora la harina de maíz cernida, el polvo para hornear, la sal y bate
3. Incorpora el caldo y continúa batiendo hasta que la masa tenga una consistencia uniforme y se sienta ligera
4. Remoja las hojas de maíz y cuando estén suaves, unta una cucharada de masa
5. Coloca al centro pollo y **Salsa Tatemada y Martajada Verde Herdez®**
6. Envuelve la hoja y acomoda en una vaporera
7. Cocina a baño maría durante 1 hora
8. Cuida que no se termine el agua de tu vaporera
9. Los tamales estarán listos cuando al abrir la hoja, el tamal despegue

¡Disfruta!

 **Tiempo:** 120 min.

 **Dificultad:** Medio

 **Porciones:** 15



*Conoce más recetas
en nuestro canal*

**You
Tube**

Ravioles de Carne con Tomates Molidos



CON TODA CONFIANZA ES
HERDEZ.

Tip de confianza

Para que tus ravioles
no se sequen ni se peguen
entre ellos, ponles un
poco de **aceite después**
de hervirlos





Ingredientes

- 2 Envases de Tomates Molidos Condimentados Herdez® de 210 g.
- 3 cdas. de agua
- 2 pza. de huevo
- 2 tzas. de harina
- 1 diente de ajo
- ½ pieza de cebolla blanca
- ½ taza de queso parmesano
- ¼ taza de aceite de oliva
- 500 g. de carne molida
- Un manojito de albahaca
- Sal y pimienta al gusto



Tiempo: 35 min.



Dificultad: Medio



Porciones: 4



Procedimiento

1. En un bowl mezcla harina, huevo, sal, aceite de oliva y agua hasta formar una masa suave y húmeda
2. Saltea cebolla blanca, ajo, carne molida, sal, pimienta y tomillo
3. Extiende la masa y corta cuadros medianos, rellena con la carne y tapa con otro cuadro de masa
4. En una olla con agua hirviendo, vierte los ravioles y deja cocinar por 8 minutos aproximadamente
5. Sofríe cebolla y ajo picado, agrega **Tomates Molidos Condimentados Herdez®** y hojas de albahaca
6. Para finalizar, sirve los ravioles con abundante salsa de tomate y decora con hojas de albahaca y queso parmesano rallado

¡Disfruta!



*Conoce más recetas
en nuestro canal*

**You
Tube**

¿Cómo guardar tu recalentado de forma ecológica?

¡Adiós papel film y plásticos de un solo uso!

Necesitarás:

1. Tela de algodón 100% (puedes usar alguna prenda vieja)
2. Cera de abeja
3. Papel encerado o papel para hornear
4. Plancha

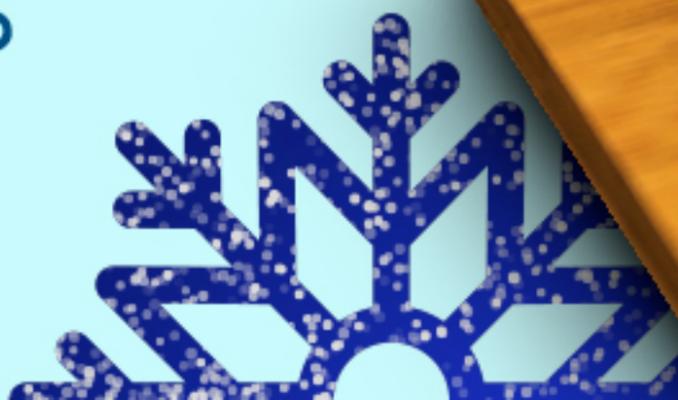
Manos a la obra:

1. Corta la tela al tamaño que más te guste
2. Colócala sobre papel encerado
3. Distribuye la cera de abeja en pedazos pequeños
4. Cubre la tela con otro papel encerado
5. Plancha sobre la tela hasta que la cera se derrita y se distribuya
6. Retira la tela del papel encerado
7. Cuélgala o colócala sobre una superficie plana
8. Una vez fría estará lista para usar
9. Acomódala con el calor de tus manos alrededor de alimentos o recipientes

¡Y listo! Ahora tu recalentado está protegido



Tip extra:
Para limpiarla, lava con agua fría y jabón suave. Evita usar agua caliente o frotar con fuerza para que la cera no se desprenda



¡Cocina algo delicioso
para estas Fiestas!

Etiquétanos y recibirás un regalito
especial de nuestra parte



Celebra con CONFIANZA cada momento

