

Club Viva Cocina

FIN DE AÑO

PICOTEOS + ENTRADAS + FONDOS + POSTRES + EXTRAS



VIDA | security

CLUB VIVA COCINA

Recetas Fin de Año

¿Papas duquesas de nuevo?

*Dale un giro a tus recetas y
sorprende con platos fáciles,
pero más deliciosos que nunca.*

PICOTEOS

Mousse de cilantro	03
Triángulos fritos de camembert	04

ENTRADAS

Bocados de camarones	05
Rollitos de berenjena	06

FONDOS

Pavo agridulce con puré de zapallo	07
Canelones de zapallo italiano	08

POSTRES Y OTROS

Suspiro limeño	09
Galletas de Navidad	10
Bombones de avellana	11
Muffins navideños	12

Mousse

DE CILANTRO

6 PORCIONES



INGREDIENTES

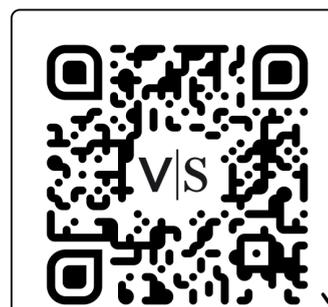


- 220 g queso crema.
- ½ cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 1 taza caldo de pollo.
- 1 manojo de cilantro.
- Pimienta a gusto.
- 7 g gelatina sin sabor.
- ½ taza agua hirviendo.
- Ají de color.

PREPARACIÓN

1. En una juguera, mezclar el queso crema, cebolla, ajo, caldo, cilantro y pimienta. Cuando todo esté integrado, añadir la gelatina sin sabor ya hidratada en agua. Revolver de nuevo.
2. Enmantequillar recipientes y agregar la mezcla. Llevar al refrigerador por 6 horas.
3. Desmoldar el mousse y servir con galletas saladas (es opcional, pero lo recomendamos) y ají de color.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



TRIÁNGULOS FRITOS DE Camembert

4 PERSONAS



INGREDIENTES



Para las brochetas

- 1 queso Camembert.
- 3 galletas María.
- Pan rallado.
- 2 huevos.



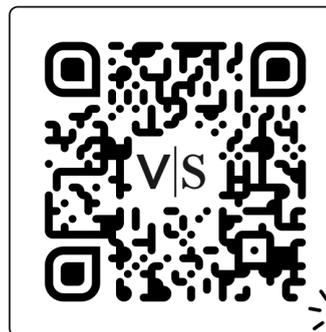
Para la salsa

- Mermelada de frutos rojos.

PREPARACIÓN

1. Hacer cuatro cortes transversales para dividir el queso Camembert en 8 partes iguales.
2. Triturar con las manos las 3 galletas María.
3. Mezclar con la misma proporción de pan rallado.
4. Batir 2 huevos agregando sal y pimienta.
5. Pasar los trozos de queso por la mezcla de huevo y luego por la mezcla de galletas y pan rallado, formando un apanado. Repetir.
6. Freír hasta dorar y clavar en brochetas de cóctel.
7. Acompañar con mermelada de frutos rojos para untar.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



BOCADOS DE Camarones

12 UNIDADES



INGREDIENTES

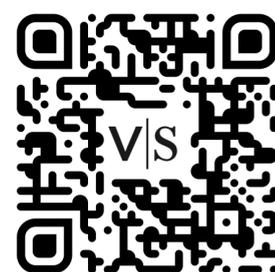


- 1 taza de garbanzos cocidos.
- 1/2 palta.
- 1/2 jugo de limón.
- 1 cucharadita de ají de color.
- 1 cucharadita de comino.
- 2 cucharadita de sal.
- Pimienta a gusto.
- 1/2 queso crema.
- Hojas de papel de arroz.
- 2 algas nori.
- 12 camarones ecuatorianos.

PREPARACIÓN

1. En un procesador de alimentos, agregar los garbanzos, palta, jugo de limón, aliños y queso crema. Reservar.
2. En una sartén, añadir aceite de oliva (o cualquier otro, es sólo para que no se pegue la preparación) a fuego lento. Freír las hojas de papel de arroz y las algas nori partidas por la mitad hasta que estén crujientes. Guardar.
3. En la misma sartén, cocinar los camarones ecuatorianos con ají de color, sal y pimienta a gusto.
4. Al papel de arroz y algas nori, añadir la mezcla inicial de garbanzos y los camarones ecuatorianos.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



ROLLITOS DE Berenjena

24 UNIDADES



INGREDIENTES

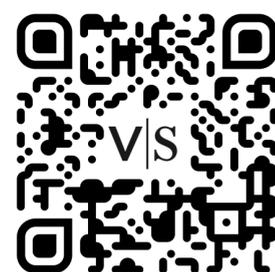


- 2 berenjenas.
- Sal y pimienta a gusto.
- 1 taza de garbanzos cocidos.
- 1 queso crema.
- 1 cucharadita de ajo en polvo.
- ½ taza de nueces.
- 1 cucharada de ciboulette picado.
- 1 cucharadita de jugo de limón.

PREPARACIÓN

1. Cortar las berenjenas en tiras y dejarlas en una placa de horno con papel mantequilla (una al lado de la otra).
2. Aliñar con aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Llevar al horno por 20 minutos a 200°C.
3. En un procesador de alimentos, añadir los garbanzos, queso crema, ajo en polvo, nueces, ciboulette y jugo de limón.
4. Rellenar las berenjenas con el relleno de garbanzos y enrollar (como si fuera un roll de sushi).

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Pavo agridulce

CON PURÉ DE ZAPALLO

4 PERSONAS



INGREDIENTES



- 1 kilo de zapallo pelado.
- 4 papas peladas.
- 3 cebollines.
- 4 dientes de ajo.
- 4 ramas de orégano fresco.
- Sal y pimienta a gusto.
- 1 cucharada de margarina.
- 3 manzanas verdes picadas.
- 100 g de ciruelas deshidratadas.
- 100 g nueces picadas.
- 2 cucharada de azúcar rubia.
- 1 cucharadita de tomillo.
- 800 g pechuga de pavo deshuesado.
- Romero.

PREPARACIÓN

Puré

1. En una lata de horno, poner el zapallo, las papas, cebollines, dientes de ajo, orégano, sal, pimienta y aceite de oliva (puede ser cualquier aceite, pero el de oliva le da el toque). Llevarlo a fuego por 50 minutos a 200°C.
2. Cuando las verduras estén cocidas y no tan calientes, procesarlas y reservar.

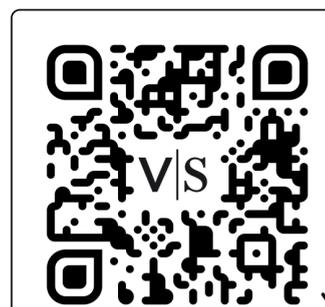
Relleno

1. En una sartén, agregar la margarina, manzanas verdes y cocinar por 4 minutos. Luego, seguir con las ciruelas deshidratadas, nueces, azúcar y tomillo. Revolver todo hasta que el azúcar se disuelva. Reservar.

Pavo

1. Abrir el pavo. Condimentarlo con sal y pimienta.
2. Añadir el relleno y enrollar con hilo.
3. Sellar por ambos lados en una sartén con aceite de oliva.
4. En una fuente de horno, pintar el pavo con miel, romero y tapar con alusa para que vaya al horno por 50 minutos a 200°C.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Canelones

DE ZAPALLO ITALIANO

4 PERSONAS



INGREDIENTES

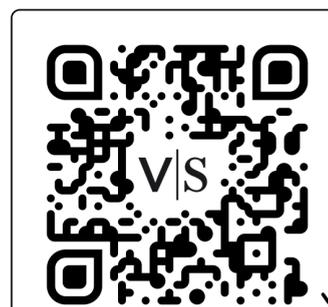


- 1 taza carne vegetal de soya.
- 1 taza de agua caliente.
- 1 cucharada de aceite.
- 1 taza de sofrito.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 cucharadita de orégano.
- 1 cucharadita de ají de color.
- Pimienta a gusto.
- 2 tomates picados.
- 1 taza salsa de tomate.
- 2 zapallos italianos.
- Queso rallado.
- Cilantro.

PREPARACIÓN

1. Hidratar la carne vegetal con el agua caliente. Reposar por 10 minutos.
2. Para la salsa boloñesa, en una sartén sofreír el sofrito con sal, orégano, ají de color y pimienta. Agregar los tomates picados y cocinar por 10 minutos (hasta que el tomate se ablande). Luego, incorporar la carne vegetal ya hidratada y la salsa de tomate.
3. Laminar los zapallos italianos.
4. En una fuente de horno, añadir una capa de la salsa boloñesa y, a la par, rellenar los zapallos italianos con la misma salsa, formando un "roll". Cada roll irá en la fuente de horno (uno al lado del otro).
5. Llevar los canelones al horno por 20 minutos a 220°C con queso rallado y cilantro a gusto para que gratine.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Suspiro limeño

6 UNIDADES



INGREDIENTES

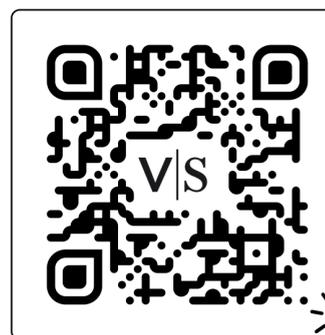


- 5 huevos.
- 1/2 taza de azúcar.
- 1 lata leche evaporada.
- Canela en polvo (opcional).
- 1 lata leche condensada.

PREPARACIÓN

1. Separar las yemas de las claras. Reservar.
2. En una olla, agregar la leche evaporada, leche condensada y las 5 yemas. Incorporar todo y llevar a fuego por 10 minutos (sin que hierva). Luego, colar muy bien.
3. Rellenar en recipientes pequeños y dejarlos reposar.
4. Ahora, en un bowl agregar las claras y el azúcar. A baño maría, revolver muy bien por 2 minutos. Retirar del fuego y batir por 5 minutos hasta formar el merengue.
5. Rellenar una manga con el merengue y decorar los recipientes con la mezcla inicial.
6. Opcional: puedes decorar con canela en polvo.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Galletas

DE NAVIDAD

4 PERSONAS



INGREDIENTES



- 3 tazas harina.
- 1 cucharadita de canela.
- ½ cucharadita de polvos de hornear.
- Pizca de sal.
- 250 g mantequilla.
- ½ taza azúcar.
- ½ taza miel.
- 1 cda. esencia de vainilla.
- 1 huevo.
- 1 taza azúcar flor.
- 1 cda. jugo de limón.
- Colorantes comestibles.

PREPARACIÓN

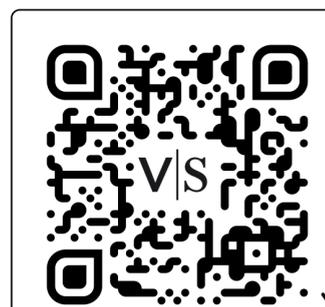
Masa

1. En un bowl, incorporar todos los ingredientes secos.
2. En otro, agregar la mantequilla a temperatura ambiente, azúcar y batir. Luego, continuar con la miel, esencia de vainilla y el huevo. Batir nuevamente hasta que quede una mezcla espesa.
3. Añadir la mezcla espesa a los ingredientes secos hasta formar una masa.
4. Poner la masa en un plástico y refrigerar por 1 hora.
5. Uslerear hasta tener ½ cm. de masa y cortar las galletas con moldes en una lata de silicona para horno. Hornea por 10 minutos a 180°C.

Glaseado

1. ¡La parte entretenida!
 2. En un recipiente, revolver el azúcar flor y el jugo de limón.
 3. Separar la mezcla en diferentes recipientes y añadir los colorantes.
 4. ¡Elegir los colores que quieras y decorar con imaginación!
- Opcional: puedes añadir mostacillas.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Bombones

DE AVELLANA

12 UNIDADES



INGREDIENTES

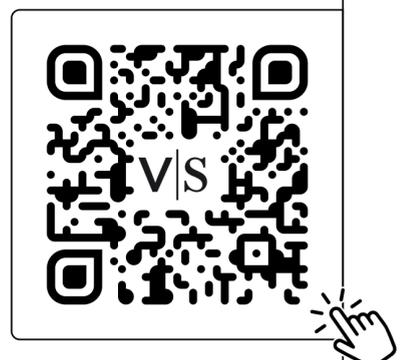


- ½ taza cobertura de chocolate.
- ½ taza mantequilla de maní.
- ½ taza leche.
- ½ taza avellanas tostadas y picadas.
- 1 taza chocolate derretido.
- Frutillas para decorar.

PREPARACIÓN

1. En un bowl, añadir la cobertura de chocolate, mantequilla de maní, leche y avellanas. Llevar al refrigerador por 1 hora.
2. Cuando haya tomado forma, en una placa de horno con papel mantequilla, hacer bolitas y rellenar con el fruto seco que se desee.
3. Para endulzar aún más, realizar otra preparación con chocolate derretido y avellanas. Bañar los bombones en esta mezcla.
4. Reposar por 1 hora y pasado el tiempo, se pueden acompañar con frutillas frescas.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Muffins

NAVIDEÑOS

4 PERSONAS



INGREDIENTES

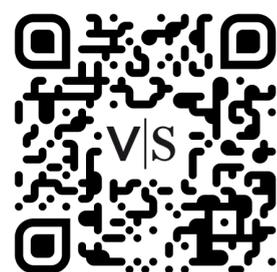


- Frutos secos.
- Cranberries (o pasas).
- 2 tazas de azúcar.
- 1 huevo.
- Harina de almendras.
- Polvos de hornear.
- 1 manzana verde.
- Aceite de coco.
- Escencia de vainilla.
- Pisco.
- Canela.
- Clavo de olor.
- Jengibre.
- Nuez moscada.

PREPARACIÓN

1. Pre-calentar el horno a 170°-180° por unos 30-50 minutos.
2. En un bowl remojar los frutos secos y cranberries con 2 tazas de azúcar y un poco de pisco, revolver hasta que quede todo bien integrado y dejar que repose.
3. Para la masa, mezclar los ingredientes húmedos, empezando por los huevos y azúcar, agregar el aceite de coco, vainilla y puré de manzana; luego, tamizar los secos sobre la mezcla, de esta manera evitaremos que se formen grumos, y sumar las especias. Finalmente, agregar los frutos secos.
4. Añadir la mezcla a los moldes, ideal llenar hasta $\frac{3}{4}$. Se ponen en una bandeja y se lleva al horno por 25 minutos aprox.
5. Pasado el tiempo, dejar enfriar por 5-10 minutos con la puerta del horno semi abierta (para que no afecte el resultado). Sacar y dejar enfriar por 1 hora 30 minutos aprox. y a disfrutar.

CLIC O SCAN
PARA VER VIDEO



Club Viva Cocina

*Un encuentro,
la mesa lista
y a disfrutar.
¡Felices Fiestas!*

VIDA | security



vidasecurity



vidasecurityoficial



vida_security



vida-security



vida_security