Navidad mexicana
GRAN TRADICIÓN
TU HISTORIA, TU SAZÓN
Aceite Vegetal Comestible
900ml
GRAN TRADICIÓN

Recetario Navideño

Las tradiciones navideñas en México enmarcan una de las temporadas más importantes del año, es la época en la que toda ***la familia*** se reúne alrededor de la mesa para celebrar ***la Navidad***.

Gran Tradición® quiere ayudarte a preparar tu menú navideño, es por esto que hemos preparado una selección de recetas prácticas y deliciosas para que puedas sorprender a tus seres queridos en esta noche tan especial.

Encuentra este contenido y más en nuestras ***plataformas digitales*** y conserva la tradición en tu hogar.

Esperemos que lo disfrutes tanto como nosotros.

GRAN TRADICIÓN®

Crema de Cilantro y Nuez

Entrada

Crema de Cilantro y Nuez

Consejo de tradición

Para conservar el cilantro por más tiempo, una vez lavado y cuando aún conserva algo de humedad envuélvelo en papel absorbente y refrigera.

40 minutos | 4 porciones | fácil

Ingredientes

- 1 taza de hojas de cilantro sin tallos.
- 2 cucharadas de aceite Gran Tradición®.
- 3 cucharadas de cebolla picada.
- 1 diente de ajo picado.
- 1/2 taza nuez troceada.
- 1 litro de caldo de pollo.
- 1 papa chica, cocida, pelada y en trozos.
- 190 g de queso crema.
- Sal al gusto.
- Pimienta al gusto.

Preparación

1. Calienta el aceite **Gran Tradición®** en una olla, acitrona la cebolla a fuego medio, sin dejar de mover, agrega el ajo, las nueces y el cilantro, mueve para integrar por completo.
2. Cuando la nuez suelte su aroma licúa la mezcla con 2 tazas de caldo de pollo; incorpora poco a poco la papa. Añade el queso crema y licúa de nuevo hasta obtener una textura tersa.
3. Vierte en la olla y agrega el resto del caldo de pollo; salpimienta al gusto y deja hervir durante 5 minutos, a fuego medio.
4. Sirve caliente, puedes decorar con nuez troceada y cilantro finamente picado.

Arroz Navideño

Guarnición

Arroz Navideño

Consejo de tradición

Para un arroz en su punto, se considera regularmente 1 parte de arroz por 3 de líquido, este puede ser caldo de pollo o agua.

40 minutos | 4 porciones | fácil

Ingredientes

- 1 taza de arroz blanco crudo.
- 2 tazas de caldo de pollo.
- 2 cucharadas de aceite Gran Tradición®.
- ½ cebolla blanca picada finamente.
- 1 diente de ajo picado finamente (opcional).
- ¼ de taza de nuez picada.
- ¼ de taza de almendras fileteadas.
- ¼ de taza de pasas.
- ¼ de taza de chabacanos picados.
- ¼ de taza de arándanos.
- 2 a 3 cucharadas perejil o cilantro picado finamente.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación

1. Calienta el caldo de pollo.
2. Calienta el aceite **Gran Tradición®** en una olla, agrega la cebolla picada y el ajo, cocina a fuego medio y mezclando para que la cebolla se suavice, unos 3 minutos. Agrega el arroz y cocina unos minutos pero que el arroz no dore, solo que se vea transparente el grano.
3. Agrega el caldo de pollo previamente calentado. Sazona con sal y pimienta al gusto. Deja que llegue al hervor, tapa la olla o la sartén y baja el fuego hasta lo más bajito. Cocina unos 15 a 20 minutos o hasta que el líquido se consuma y el arroz esté suave.
4. Una vez listo, deja tapado, pasados 5 minutos mezcla con un tenedor para que todos los granitos queden separados.
5. Agrega la nuez, las almendras, las pasas, los arándanos, los chabacanos picados, el perejil o el cilantro y sazona al gusto. Mezcla bien y sirve con tu platillo favorito.

Relleno de pavo con manzana

Relleno de pavo con manzana

Consejo de tradición

La mejor opción para esta receta son manzanas amarillas, pues no son tan dulces ni tan ácidas, además tienen la consistencia perfecta para hornear.

60 minutos | 2 kg | media

Ingredientes

- 3 cucharadas de aceite Gran Tradición®.
- 2 tazas de pan cortado en cubos.
- 4 salchichas ahumadas rebanadas.
- 1 cebolla cortada en cuadros medianos.
- 1 cucharada de azúcar.
- 2 manzanas amarillas peladas, descorazonadas y cortadas en cuadros medianos.
- 3 varas de apio cortadas en cuadros medianos.
- 2 cucharadas de perejil picado.
- 1 cucharadita de tomillo.
- 3 huevos.
- Sal.
- Pimienta.

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En una olla calienta el aceite **Gran Tradición®**, fríe la salchicha hasta que estén doradas, ya que están doradas retira de la olla y reserva.
3. En la misma olla fríe la cebolla hasta que este transparente, espolvorea el azúcar sobre la cebolla, dora hasta que se caramelicen, de 2 a 3 minutos, retira de la olla, reserva.
4. En la misma olla, fríe el apio y la manzana de 1 a 2 minutos, agrega el perejil, el tomillo y sazona con sal y pimienta al gusto, reserva.
5. En un tazón grande mezcla el pan, junto con la salchicha, la cebolla, la manzana y el apio dorados, agrega los huevos y mezcla perfectamente, rectifica el sazón, vierte sobre el refractario engrasado y hornea de 20 a 25 minutos o hasta que se empiece a dorar la superficie, sirve.

Lomo con salsa cremosa de chipotle

Lomo con salsa cremosa de chipotle

Consejo de tradición

El lomo estará cocido cuando puedas introducir en el centro un cuchillo delgado, si el líquido que sale es claro y transparente querrá decir que está listo, si sale rosa o rojo debes dejar cocinar el menos 20 minutos más.

60 minutos | 6 porciones | fácil

Ingredientes

- 4 cucharadas de aceite Gran Tradición®.
- 4 jitomates guaje.
- ½ pieza de cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 1 taza de caldo de pollo.
- 3 chiles chipotle de lata.
- 1 lomo de cerdo limpio y sin grasa.
- 3 cucharadas de sal.
- 1 cucharada de pimienta.
- 2 cucharaditas de orégano.
- 3 ramitas de tomillo.
- ½ taza de leche evaporada.
- ½ taza de queso crema.

Preparación

1. Limpia el lomo retirando toda la grasa, sazona con la sal y la pimienta. En una olla calienta el aceite **Gran Tradición®** y fríe el lomo por todas partes para sellarlo. Añade ahora el caldo de pollo y cocina con la olla tapada hasta que el lomo esté cocido y suave.

2. Licua los jitomates, la cebolla, los ajos, el orégano, el tomillo y los chiles chipotle con una taza del caldo de la cocción. Agrega el queso crema y la leche evaporada. Cuela esta salsa.

3. Vierte la salsa sobre el lomo, tapa la olla y cocina a fuego bajo por 15 minutos. Rebana el lomo y sirve.

Tamales Oaxaqueños

Tamales Oaxaqueños

Consejo de tradición

La mejor forma de saber si la masa de los tamales está lista es colocar una bolita en una taza de agua, si flota significa que ya está perfecta.

180 minutos | **15 tamales** | **media**

Ingredientes

- **3 hojas grandes de plátano.**
- **5 piernas con muslo de pollo, cocidas y deshebradas.**
- **1 cebolla rebanada.**
- **3 cucharadas de aceite Gran Tradición®.**
- **2 tazas de mole negro preparado.**
- **1 k de masa para tortillas.**
- **1 cucharada de tequesquite.**
- **1 cucharadita de sal.**
- **1 taza de caldo de pollo.**
- **2 tazas de manteca.**

Preparación

1. Cuece las hojas de plátano lavadas y enrolladas unos 10 minutos en agua hirviendo, retíralas del agua y córtalas en rectángulos de 25x30 cms. aproximadamente.
2. Calienta el aceite **Gran Tradición®** en una olla, fríe la cebolla, añade el pollo deshebrado y agrega el mole.
3. Mezcla el tequesquite con la sal en el caldo de pollo, cuando se hayan disuelto cuela el caldo.
4. Bate la manteca hasta que esponje y se ponga blanca, sin dejar de batir añade poco a poco la masa y el caldo colado sigue batiendo para lograr una masa homogenea.
5. En cada hoja de plátano unta un poco de la masa, después pon en el centro 2 cucharadas de masa y 2 de mole con pollo, con una palita dale forma aplanada y rectangular, cierra las hojas primero a lo ancho y después a lo largo.
6. Pon los tamales acostados en la vaporera y cuécelos durante 60 minutos o hasta que se desprendan fácilmente de las hojas.

Buñuelos

Postre

Buñuelos

Consejo de tradición

Es importante la cáscara de los tomates que lleva la receta para que la masa quede elástica y puedas darles forma a los buñuelos.

60 minutos | 40 buñuelos | media

Ingredientes

- 1 k de harina de trigo.
- 1 cda de polvo para hornear.
- 8 huevos.
- 100 g de mantequilla.
- 1 taza de azúcar.
- 3 tazas de agua.
- 1 raja de canela.
- 1 cucharadita de anís.
- 3 cáscaras de tomate verde.
- 1 guayaba madura.
- La cáscara de 1/4 de naranja.
- 1 L de aceite Gran Tradición®.
- Azúcar para espolvorear.

PARA HACER LA MIEL:

- La infusión sobrante de canela.
- 2 conos de piloncillo.

Preparación

1. Hierve el agua con la canela, el anís, la cáscara de los tomates, la guayaba y la cáscara de naranja. Deja que hierva bien, cuela la mezcla y reserva.
2. Sobre alguna mesa o superficie donde puedas amasar haz una fuente con la harina cernida, el polvo para hornear, la mantequilla, el azúcar y los huevos. Mezcla hasta que se incorpore y ve agregando el agua que herviste poco a poco, hasta que tengas una mezcla suave y lisa. No vas a agregar toda el agua.
3. Pon la masa sobre una charola engrasada en un lugar cálido por 3 horas, hasta que aumente una tercera parte su volumen. Pasado ese tiempo haz bolitas aproximadamente del tamaño de un limón.
4. En una mesa enharinada extiende cada bolita con un rodillo hasta que te queden bien delgados.
5. Ve acomodando los buñuelos extendidos en una mesa y déjalos reposar por 30 minutos. Calienta en una sartén grande y gruesa el aceite **Gran Tradición®**. Fríe los buñuelos y escúrrelos perfectamente. Todavía calientes espolvorea cada uno de azúcar.

PARA HACER LA MIEL:

6. Coloca en una olla la infusión sobrante con el piloncillo y deja que hierva hasta que se haga una miel.

Tradiciones Navideñas

La navidad es una época llena de colores y elementos tradicionales de la temporada que decoran tu hogar, cada uno de ellos con un significado especial.

Conoce la importancia de algunos ***elementos navideños.***

Árbol de Navidad

Se trata de uno de los elementos más representativos de estas fechas. Simboliza el amor eterno de Dios y el nacimiento de Jesucristo, considerado "***árbol de la vida***".

Pesebre

Se conoce también como Belén o nacimiento, es la representación de ***la llegada del hijo de Dios*** a nuestro mundo.

Estrella

Colocada en la punta del árbol, este elemento nos remite a la estrella de Belén, la cual ***guió a los Reyes Magos*** hasta el pesebre en el que Jesús se encontraba.

Corona Navideña

También conocida como corona de Adviento. Ésta representa el periodo de Adviento, es decir, de ***las cuatro semanas previas a la Navidad***. Por ello, suele llevar cuatro velas; una por cada semana.

Piñata Navideña

Tiene forma de estrella de siete puntas, cada punta representa uno de los siete pecados capitales. Golpear la piñata hasta romperla ***simboliza la lucha contra el mal***, y los dulces y frutas, representan los bienes obtenidos al preferir el bien por encima del mal.

Esferas

Simbolizan los dones de Dios a los hombres (sabiduría, entendimiento, ciencia, consejo, piedad, fortaleza, temor a Dios). Cada esfera representa una oración, el color de las mismas depende de su intención.

GRAN TRADICIÓN®

Ayuda a conservar la sazón tradicional de la familia y mantiene el sabor original de tus platillos.

aceitegrantradicion.com

Te deseamos
¡Felices Fiestas!
GRAN TRADICIÓN
TU HISTORIA, TU SAZÓN.
Aceite Vegetal Comestible
Cont. Net. 900ml
aceitegrantradicion.com