



RECETARIO



Lady MULTITASK.®



Christmas Edition



Índice

- 01. Queridas Ladies!
- 02. Entradas
- 03. Sopas
- 04. Plato fuerte
- 05. Postres
- 06. Bebidas
- 07. Notas

Queridas ladies!

¡Les presentamos con mucha emoción nuestro primer recetario! una compilación de recetas navideñas deliciosas compartidas por mujeres extraordinarias de nuestra comunidad.

En estas páginas, encontrarán desde los clásicos que nos transportan a la infancia hasta innovadoras creaciones que reflejan la diversidad y creatividad que nos define.

¡Que este libro sea un regalo de nuestra comunidad a sus cocinas, llenando sus hogares de sabores memorables y momentos especiales en estas fiestas!

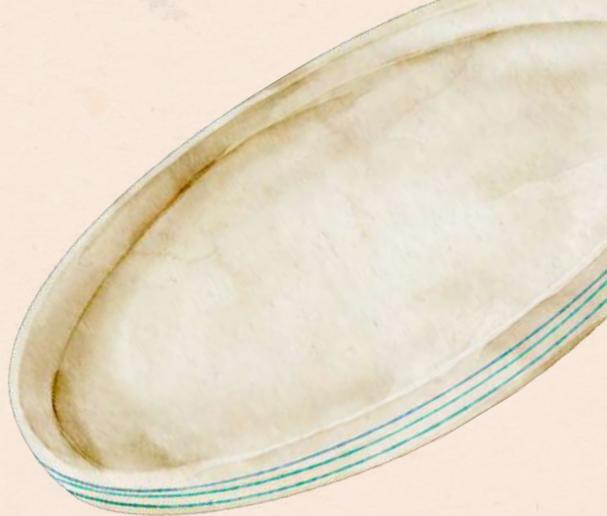
¡A disfrutar y compartir la magia de la Navidad!

Con mucho cariño:

El Team de Lady Multitask



Entradas y acompañamientos



Chutney de Manzana y Pasas con Queso

Vinia



INGREDIENTES

- Manzana
- Pasas
- Cebollas
- Vino blanco
- Panela
- Jugo de limón

¡A DARLE!

- Pelar y cortar las manzanas, ponerlas en la olla a utilizar.
- Poner cebolla en julianas y agregarle panela.
- Al hervir agregar pasas y un chorrito de jugo de limón .
- TIP: Sírvelo con crostini y brie, y disfruta en familia o con tus amigos.

Champiñones al chile

Mariana González Escobedo
Lady Multitask Zacatecas



INGREDIENTES

- 2 latas de champiñones en escabeche escurridos
- 6 ajos
- Vinagre 1/4 taza
- Sal al gusto
- Chile de árbol al gusto

¡A DARLE!

- Todo se pica finamente y se fríe en aceite de oliva.
- Se sirve con rebanadas de baguette como botana en caliente.

Ensalada de Frutas con Crema y Queso

Carmen Alvarez
@carmeneuran



INGREDIENTES

- 2 tazas de Uvas verdes sin semilla
- 2 manzanas sin cáscara en cubos
- 1 lata de piñas en almíbar en trozos
- 1/2 taza de pasas
- 1 taza de nuez garapiñada
- 1/2 lt de crema ácida
- 1/2 lt de crema batida (chantilly)
- 250 gr Queso Manchego o para quesadilla en cubos

¡A DARLE!

- En un bowl grande mezcla la crema ácida con la crema chantilly y el almíbar de la piña.
- Ten la fruta lavada, desinfectada y la manzana cortada en cubos. Agrégala a un bowl grande junto con la piña, el queso, las pasas y las nueces garapiñadas, mezcla todo con la crema preparada previamente y está lista para servir.
- TIP: Disfruta y agradece la vida, la familia, los amigos y sobre todo ¡celebra el nacimiento del niño Jesús!

Tortillas integrales de harina

Sofía Cristina Córdova Valladares
Lady Multitask Ciudad Victoria



INGREDIENTES

- 1kg de harina de trigo integral
- 2 cucharadas soperas de polvo para hornear.
- 1cucharada de sal y una pizca de azúcar
- 250 gr de manteca
- 30 gr de linaza entera
- 30 gr de semillas de girasol
- 30 gr de chía
- 1 litro de agua muy caliente (tal vez un poco más).

¡A DARLE!

- Colocar la linaza en la licuadora en seco para pulverizar. Una vez pulverizada colocar en un recipiente y hacer el mismo procedimiento con la semilla de girasol y la chía. Importante hacer por separado cada ingrediente.
- Colocar en un molde la harina, los polvos para hornear y la cucharada de sal con la pizca de azúcar y la manteca e integrar.
- Agregar poco a poco el agua caliente y batir con la cuchara hasta formar una masa.
- Amasar hasta lograr formar una masa suave y dejar reposar 30 minutos.
- Formar nuestras bolitas de masa y hacer nuestras tortilla

Mousse de Ostión

Verónica Obregón
Lady Multitask los 2 Laredos



INGREDIENTES

- 1 Lata de Ostiones ahumados
- 1 Queso crema
- 1/2 Lata de Consomé de res
- 1 Sobre de grenetina

¡A DARLE!

- Calentar el consomé de res, apartar del fuego, agregar la grenetina y disolverla bien.
- Licuar ésto con los ostiones ahumados escurridos y el queso crema.
- Colocar en uno o varios moldes y refrigerar por 2 horas.
- TIP; Se acompaña con galletas botaneras.

Brochetas de Camarones con vinagreta de Mango y tomate

María Fernanda Ros de Castillo



INGREDIENTES

- 453 gr de camarones limpios y desvenados con la cola
- 227 gr de tomates uva (o cherry)
- 1 mango
- 1 cebolla morada pequeña
- Cilantro al gusto (si no te gusta reemplázalo con perejil)
- Jugo de 1 limón
- 1 cdita de ralladura de un limón con un poco de pimienta negra recién molida
- Sal a gusto
- Aceite de oliva al gusto
- Hojas pequeñas de lechuga para decorar

¡A DARLE!

- Marinar los camarones con pimienta, ralladura, una pizca de sal, un chorrito de aceite de oliva y unas hojas de cilantro picadas muy finas.
- Mientras tanto, prepara la vinagreta, pica la cebolla, el tomate y el mango en cubos muy pequeños.
- También picar un poco de cilantro y rociar con jugo de limón y un chorrito de aceite de oliva.
- Dejar salar al servir para no añadir demasiada agua.
- Luego de dejar macerar los camarones por al menos 15 minutos, montar las brochetas, se ponen 3 en cada brocheta.
- En una sartén antiadherente, asamos los camarones a fuego medio alto por 2 minutos por cada lado es más que suficiente, pero ojo para no pasarnos. (Que se pongan rosados)
- Poner la sal en la vinagreta y poner un poco de vinagreta en el fondo, una hoja de lechuga al lado y las brochetas encima del vaso.
- TIP: Sirve con un buen vino blanco.

Ensalada de huevo cocido estilo mediterráneo

Macarena Carretero Valdivia

@Maky_Cancun

Lady Multitask Cancún



INGREDIENTES

- 12 Huevos
- 250g mayonesa
- 3 cucharadas grandes de mostaza
- Jugo de 2 limones
- Sal y pimienta
- 1 cucharada grande de café soluble
- Aceitunas negras en rodajas
- Pan o galletas keto se puede sustituir con rodajas de pepino

¡A DARLE!

- Cocer 12 huevos con agua y una cucharada de café soluble.
- Dejar cocer hasta que casi se seque el agua.
- Dejar enfriar y quitar la cáscara, enjuagar y separar.
- En un bolw grande poner los huevos y triturarlos con un tenedor hasta que tengan textura fina.
- Incorporar los ingredientes de la lista; dejando el jugo de limón al final para con ese líquido ajustar sabor y textura.
- Se sirve con galletas o pan de preferencia Keto para lograr un platillo bajo en carbohidratos. Para dieta máxima usar rodajas de pepino y se decora con las aceitunas.
- TIP: Cocinar siempre escuchando música y un buen vinito en mano.

Ejotitos deli

Vanessa Juárez de Muñoz

@Lavanecocina

Lady Multitask Guatemala



INGREDIENTES

- Ejotes despuntados (la cantidad que deseas)
- ¼ taza de soya
- ¼ de jugo de naranja (yo use la mitad naranja agria y la otra mitad jugo refrigerado)
- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- ¼ de cucharadita de jengibre molido
- El jugo de 1 limón
- 1 diente de ajo picadito
- 3 cucharadas de ajonjolí previamente tostado
- 3 cucharadas de semillas mixtas o las que prefieras, yo use girasol y maní

¡A DARLE!

- Pon en una olla agua a hervir, cuando este lista agrega sal y dejas que llegue a ebullición, agregas los ejotes y cocina por 3 minutos. Retira del fuego, pasa por agua fría y reserva.
- En un recipiente hondo mezcla la soya, el jugo de naranja, el aceite de ajonjolí, el jengibre, el jugo de limón y el ajonjolí tostado, mezcla bien. Ahora agregamos los ejotes y terminamos de mezclar con las semillas, listo!
- TIP: Comparte tus recetas en familia y celebra la bendición de estar juntos.

Mousse de Carnes Fritas

Rocio Domínguez - La china
@Malako_mx



INGREDIENTES

- 4 rebanadas de jamón
- 5 salami
- 3 rebanadas de chorizo
- 2 salchichas
- 4 rebanadas de pepperoni
- 1 paquete de queso crema
- Grenetina hidratada
- Chipotles al gusto

¡A DARLE!

- Pica todos los ingredientes en pequeñas cantidades.
- Luego, licúa todo hasta obtener una pasta esponjosa y ligera. Si la mezcla está muy espesa, puedes agregar un poco de agua tibia gradualmente mientras licuas hasta lograr la consistencia deseada para un mousse.
- Es recomendable agregar cada ingrediente poco a poco para facilitar el licuado.
- Vierte la mezcla en un molde y refrigerala durante 24 horas.
- Para acompañar:
 - Corta pan pita en tiras y hornéalo para obtener consistencia de tostadita.
 - Desmolda y presenta el mousse. No olvides decorar con una nochebuena y colocar alrededor las tostaditas de pan pita.
- TIP: Siempre despídete con un “te quiero” y un abrazo, ¡por que nunca sabrás cuándo será el último! Prepara varios de estos deliciosos mousse y tenlos listos para llevarlos como botana y ¡disfrutarlo con tus seres queridos en cada posada navideña! ¡Disfruta la vida que a eso venimos!

Aderezo de Ensalada Cítrica

Lucrecia Bendaña Illescas de Busto
@luckybendanadebusto



INGREDIENTES

- 1 taza de mayonesa de buena calidad
- $\frac{1}{2}$ taza de crema agria o yogur
- $\frac{1}{3}$ taza de jugo de naranja concentrado
- Ralladura de una naranja
- 2 cucharadas de miel

¡A DARLE!

- En un recipiente, combinar todos los ingredientes hasta lograr una mezcla homogénea y suave.
- Al momento de servir, integrar con gracia las hojas frescas de espinaca, las deliciosas rodajas de manzana Gala y las nueces finamente picadas para crear una experiencia gastronómica excepcional.
- ¡Disfruta de esta exquisita combinación de sabores y texturas!

Adevezzo Italiano

Lucrecia Bendaña Illescas de Busto
@luckybendanadebusto



INGREDIENTES

- 1 taza de aceite
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1 cucharadita de vinagre
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharada de hojas de orégano
- ½ cucharada de mostaza en polvo
- ½ cucharada de sal de cebolla
- ½ cucharada de pimentón
- ¼ cucharadita de tomillo
- 1 a 2 cucharadas de ajo en polvo

¡A DARLE!

- Combinar cuidadosamente todos los ingredientes en un solo recipiente.

Aderezo de Aceite de Albahaca

Lucrecia Bendaña Illescas de Bust
@luckybendanadebusto



INGREDIENTES

- 1 taza de aceite de albahaca
- 1/4 de taza de vinagre de vino
- 1 cucharadita de mostaza Dijon (o 1/2 cucharadita de mostaza seca)
- 1 diente de ajo (picado o machacado)
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/8 de cucharadita de pimienta

¡A DARLE!

- En un recipiente adecuado, combina 1 taza de aceite de albahaca con 1/4 de taza de vinagre de vino.
- Agrega 1 cucharadita de mostaza Dijon (o 1/2 cucharadita de mostaza seca) para darle un toque de sabor distintivo.
- Incorpora un diente de ajo picado o machacado para potenciar el aroma y sabor.
- Añade 1/2 cucharadita de sal para equilibrar los sabores.
- Agrega 1/8 de cucharadita de pimienta para dar un toque de picante suave.
- Bate o agita la mezcla en un frasco cubierto hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados.
- ¡Listo para disfrutar! Puedes almacenar el aderezo en el refrigerador para su uso posterior.

Aderezo Francés

Lucrecia Bendaña Illescas de Busto
@luckybendanadebusto



INGREDIENTES

- $\frac{1}{3}$ de taza de vinagre de vino
- Diente de ajo
- Cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimienta
- 1 taza de aceite de oliva o aceite para ensaladas

¡A DARLE!

- En la licuadora, combina el vinagre, el ajo, la sal y la pimienta, mezclando hasta lograr una consistencia aireada de forma rápida.
- Esta preparación resulta en aproximadamente $1\frac{1}{3}$ de taza de aderezo.

Mousse de Aguacate

Lucrecia Bendaña Illescas de Busto
@luckybendanadebusto



INGREDIENTES

- 1 paquete de 3 oz. de gelatina de limón
- 1 taza de agua caliente
- 2 tazas de aguacate maduro, triturado en la licuadora (usar 2 aguacates grandes)
- 1 cucharadita de jugo de cebolla (usar prensa de ajo para obtener jugo fresco)
- ½ taza de mayonesa
- Jugo de un limón pequeño
- 6 ramitas de perejil, picadas
- ½ cucharadita de sal
- ¾ de taza de crema para batir

¡A DARLE!

- Disuelve la gelatina en agua caliente; enfriá en el refrigerador hasta que esté almibarada.
- Pela y machaca los aguacates, luego agrega el jugo de cebolla.
- Añade mayonesa, jugo de limón, perejil y sal.
- Bate la crema hasta que esté firme y dóblala suavemente en la mezcla de aguacate.
- Agrega la gelatina y mezcla con cuidado.
- Vierte en un molde de anillo mediano (o moldes individuales) y refrigerá durante la noche.
- Desmolda sobre una cama de lechuga mantecosa.
- Adorna con tomates cherry y aceitunas maduras.

Gratinado de Papas

María de Roncoroni



INGREDIENTES

- 8 papas medianas peladas
- 500 ml de crema de leche
- 3 huevos
- 250 gramos de queso mozzarella
- 3 cucharadas de pan rayado
- 200 gramos de tocino
- 5 cebollas perla
- 1 cucharada de azúcar
- Saludos
- Pimienta
- 1/4 cucharadita de nuez moscada recién rallada

¡A DARLE!

- Cortar las cebollas en juliana, ponerlas en una sartén amplia con sal, pimienta y azúcar. Caramelizar hasta lograr un tono dorado a fuego medio/bajo y reservar.
- Cortar las papas con una mandolina en rodajas bien finitas o con cuchillo de máximo 2 mm; rayar el queso y reservar, cortar el tocino de cuadritos y dorar.
- Batir a mano ligeramente la crema con los huevos, sal, pimienta y nuez moscada.
- Para el armado: ir colocando en un molde para horno en capas la papa, cebolla caramelizada, queso y tocino, mientras más capas será mejor. Finalmente colocar el batido de crema y huevo hasta cubrir completamente la papa (si falta para cubrir todo puedes aumentar más crema) finalmente poner sobre todo el pan rayado y hornear por 1 hora a 180 o 200 grados. Si tienes gratinador prenderlo los últimos 10 minutos de horneado, dejar reposar unos minutos antes de servir.
- TIP: Planifica todo con tiempo

Hummus de Garbanzos

Paola Molina Ycaza
@paomolinaycaza



INGREDIENTES

- 2 tzs de Garbanzo
- 2cdas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1/4 de agua del garbanzo
- 1 limón
- 2 cdas de Tahine

¡A DARLE!

- En una licuadora, combina los garbanzos cocidos, el aceite de oliva, los dientes de ajo, el agua de los garbanzos, el jugo de limón y el tahini.
- Licua todos los ingredientes hasta obtener una mezcla suave y cremosa.
- Sirve el hummus en un tazón, espolvorea con paprika y rocía un poco de aceite de oliva por encima.
- Acompaña el hummus con Pita Chips recién horneados.

Pastel de Cebolla

Rosy Velásquez de Jauregui
Lady Multitask Guayaquil



INGREDIENTES

- 1 cebolla, picada en juliana
- Mantequilla para refreír
- 1 taza de criollita (opcional)
- 1 taza de crema de leche
- 1 taza de queso rayado
- 3 huevos, batidos
- Sal, al gusto
- Apanadura (pan rallado) para espolvorear

¡A DARLE!

- En una olla, refreír la cebolla picada en juliana con mantequilla hasta que cristalice.
- Agregar la criollita y la crema de leche a la cebolla refrita. Continuar mezclando.
- Retirar la mezcla del fuego y añadir primero el queso rayado y luego los huevos batidos. Mezclar bien. Ajustar la sal según el gusto.
- En un refractario enmantecillado, espolvorear apanadura en el fondo.
- Verter la preparación sobre la apanadura en el refractario.
- Hornear a 380°F (190°C) durante 35 minutos.
- Despues de hornear, dorar rápidamente para obtener un acabado dorado y apetitoso.
- TIP: Realizar compras y preparativos con tiempo para disfrutar de las fiestas.

Dip de Alcachofas Gratinadas

Annabelle Arcos
@annascateringec



INGREDIENTES

- 1 lata de alcachofas, picadas en cuadritos pequeños
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de crema agria
- Perejil picado, al gusto
- Sal y pimienta, al gusto
- Queso holandés rallado, para espolvorear
- Galletas o tostaditas, para acompañar

¡A DARLE!

- Precalienta el horno a 350°F (175°C).
- En un tazón, mezcla las alcachofas picadas con mayonesa, crema agria, perejil picado, sal y pimienta al gusto.
- Coloca la mezcla en un molde para horno, asegurándote de distribuir uniformemente.
- Espolvorea el queso holandés rallado sobre la mezcla en el molde.
- Hornea a 350°F (175°C) durante 15 minutos o hasta que el queso esté gratinado y burbujeante.
- Retira del horno y deja enfriar ligeramente.
- Sirve el Dip de Alcachofas Gratinados con galletas o tostaditas.

Puré especial con tocino

Solange

@Avecescocino_sol

Lady Multitask Guayaquil



INGREDIENTES

- 4 a 5 papas medianas
- 1 pimiento rojo y/o amarillo
- Alrededor de 100-150 g tocino
- 1/2 taza crema agria
- 1/4 taza crema de leche
- 2-3 cucharadas mantequilla
- 250 gr aprox Queso parmesano y/o queso mozzarella rallado
- Si y pimienta

¡A DARLE!

- Hervir las papas con sal hasta que estén blandas y hacer un puré. Se le agrega mantequilla, crema agria, crema de leche.
- Picar los pimientos amarillos y rojos en cubitos pequeños y añadirlos al puré.
- Picar tocino en cuadritos, sofreír en un sartén hasta que estén un poco dorados, retirar del sartén y añadirlos al puré.
- Colocar el puré en un refractario, en el top ponerle queso rallado mozzarella y parmesano.
- Llevar el puré al horno para fundir el queso.
- Listo!
- TIP: Antes que llegue la familia a cenar, deja alguna ensalada o chocolate para preparar juntos, así se comparte más y se disfruta ☺

Bola de Queso con Frutos Secos y Cranberry

Ana Carazo



INGREDIENTES

- 4 onzas de queso crema
- 4 onzas de mix de quesos (cheddar Sharp, cheddar suave, mozzarella)
- 1 onza de queso azul
- 2 onzas de frutos secos
- 1 onza de cranberry's secos
- Salsa picante, al gusto
- 1 pizca de sal

Para el Recubrimiento:

- Frutos secos, procesados en trozos pequeños
- Cranberry's secos

¡A DARLE!

- En un bowl, combina las 4 onzas de queso crema, 4 onzas de mix de quesos (cheddar Sharp, cheddar suave, mozzarella), 1 onza de queso azul, 2 onzas de frutos secos, y 1 onza de cranberry's secos. Mezcla todo con una espátula.
- Agrega sal y salsa picante al gusto. Puedes comenzar con aproximadamente 8 gotas de salsa picante, ajustando según tu preferencia.
- Una vez que la mezcla de quesos está lista, colócala en papel film y forma una bola. Lleva la bola al refrigerador para que se endurezca.
- En un procesador, Tritura ligeramente los frutos secos hasta obtener trozos pequeños. Agrega los cranberry's y procesa brevemente para que queden en trozos visibles.
- Despues de 15 minutos en el refrigerador, saca la bola de queso y enróllala en la mezcla de frutos secos y cranberry's, asegurándote de que quede bien cubierta.
- Sirve la Bola de Queso con Frutos Secos y Cranberry con jalea de naranja, guayaba o fresas.
- TIP: Cada una tiene un sazón diferente así que todas las recetas propuestas van a quedar espectaculares con el toque de cada una

Mermelada de Guayaba

Verónica Hernández
@verohernandezalava



INGREDIENTES

- 6 guayabas
- 800 g de azúcar
- Agua

¡A DARLE!

- Cortar las guayabas en cuartos.
- Licuar las guayabas con agua, agregando suficiente agua para que alcance hasta la mitad del contenido. Si no caben todas las guayabas a la vez, se puede dividir en dos partes.
- Cernir el jugo de guayabas para separar las semillas.
- Colocar el jugo de guayabas cernido en una olla de fondo grueso junto con el azúcar. Mezclar bien.
- Llevar la mezcla a ebullición y, una vez que comience a hervir, reducir el fuego al mínimo.
- Dejar reducir la mezcla hasta que adquiera la textura de mermelada. Este proceso puede tomar aproximadamente 2 horas.
- Cada 10 minutos, mover la mezcla con una espátula de madera o silicona para evitar que se pegue en el fondo.
- Una vez alcanzada la consistencia deseada, envasar la mermelada en frascos de vidrio limpios.
- TIP: De ser posible comprar comidas hechas para evitar estrés y apoyar emprendedores

Ensalada de Espinacas, Fresas y Pecanas con Vinagreta de Ricotta

Jocelyn Corcio
@jhcorcio



INGREDIENTES

- 1 taza de fresas
- 10 mitades de pecanas
- 1/4 taza de queso ricotta (sin lactosa)
- 15 hojas de espinaca
- 2 sobres de Stevia (o al gusto)
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de aceite de oliva

¡A DARLE!

- Lava cuidadosamente las hojas de espinaca y las fresas. Escúrrelas bien y reserva.
- Tuesta las pecanas en una sartén y luego hornea por 8 minutos a 180°C. Una vez frías, córtalas en trozos pequeños. Reserva.
- En un tazón, coloca las hojas de espinaca y las fresas cortadas en láminas. Decora con las pecanas y el queso ricotta desmenuzado o picado.
- Sazona la ensalada con el aliño dulce.
- En un recipiente, mezcla la mostaza, la Stevia, el zumo de limón y el aceite de oliva hasta integrar bien todos los ingredientes. Si prefieres el sabor del vinagre balsámico, puedes agregar 1 o 2 cucharaditas.
- Vierte la vinagreta sobre la ensalada justo antes de servir.

Puré de Papas Gratinado con Queso

Ana Navarro

@acnavarrol @bocatamx @joyofcooking .

Lady Multitask Obregón



INGREDIENTES

- 2 kg de papas, peladas y cortadas en cubos
- 3/4 taza de sal gruesa
- 1/2 taza de leche entera
- 1/2 taza de leche evaporada
- 1 taza de crema ácida
- 1 1/2 barra de mantequilla
- 1/4 taza de cebollín picadito
- 1/2 taza de nacho cheese
- 1 taza de queso cheddar rallado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de ajo en polvo

¡A DARLE!

- Cocina las papas peladas y cortadas en cubos en una olla con agua y 3/4 de taza de sal gruesa hasta que estén tiernas.
- Escurre las papas y colócalas en un tazón grande.
- Aplasta las papas con un mazo (no las muelas completamente).
- En un sartén a fuego medio, derrite la mantequilla. Agrega gradualmente la leche, la crema, ajo en polvo, sal y pimienta al gusto. Cuando la mezcla comience a espesar, sin dejar de revolver, añade las papas aplastadas, el queso Velveeta, 1/2 taza de cheddar rallado y el cebollín picadito.
- Engrasa un refractario de vidrio o un molde con mantequilla.
- Vierte el puré en el molde, agrega el resto del queso cheddar rallado, sal y pimienta molida.
- Coloca el molde en el horno en modo broil (bajo) hasta que el queso se dore ligeramente.
- Deja reposar el puré fuera del horno durante 10 minutos antes de servir.

Ensalada de Kale

Sandra Perales
sandraperalescontreras
Ladys Multitask Los Mochis



INGREDIENTES

- 1 bolsa de kale (10 oz) ó su equivalente en peso de kale suelto
- 1/2 taza de tronco de brocoli cortado en julianas pequeñas
- 1/4 de semillas de calabaza (pepitas)
- 1 tza de repollo verde picado
- 1 tza de repollo morado picado
- 1/2 tza de cranberry
- 1/2 tza de nueces
- 1/4 tza de dressin poppy seed o raspberry vinaigrette.

¡A DARLE!

- Lava y seca bien el kale. Retira los tallos y corta las hojas en trozos manejables.
- Solo tienes que revolver todos los ingredientes con el dressing y listo.
- Tendrás una ensalada fresca y deliciosa para acompañar cualquier platillo.
- Buen provecho! 😊

TIP: Siempre cocina con amor, es el mejor ingrediente para que tu comida quede perfecta. 😊

Brie al horno

Pamela Méndez
@pamela_mendez



INGREDIENTES

- 1 queso Brie
- 100 gr de arándano
- 100 gr de nuez de la india
- Miel de agave
- Romero
- Tostadas

¡A DARLE!

- Corta ligeramente el queso en 8 partes
- Coloca los arándanos y las nueces
- Agrega un poco de miel de agave y romero
- Hornea por 15 min o hasta que esté suave
- Sirve calientito
- TIP: Sírvelo recién horneado y acompáñalo con tostadas

Botana de queso

Alejandra Ugarte
@Alemariauo



INGREDIENTES

- 1 barra de Queso crema
- Puño de Nuez troceada
- 50 grs Arándano
- 100 grs Tocino

¡A DARLE!

- Calentar el tocino hasta que este crujiente
- Picar o en una procesador el arándano con el tocino
- Agregar el queso crema e incorporar el tocino y arándanos previamente picados
- Hacer una esfera y cubrirlo con papel plástico y reservar en el refrigerador por 30 min
- Sacar y cubrirlo con la nuez previamente troceado o picada
- Disfrutar con galletas de su preferencia
- TIP: Disfruta en familia cada detalle de la noche

Pan Ranchero

Soe Iza



INGREDIENTES

- 1 kilo de harina
- 200 gr de margarina todo uso
- 250 gr de azúcar
- 6 huevos
- 40 gr de levadura seca
- 300 a 550 ml de agua calientita (puede ser una infusión de anís normal, de estrella, canela)
- 10 gr de sal
- Rellenos:
 - Puré de camote endulzado
 - Puré de calabaza endulzada
 - Cajeta horneable y nuez
 - Piloncillo y nuez
 - Mermeladas horneables
 - Fresa piña manzana o cualquier sabor al gusto

¡A DARLE!

- Hacer un volcán con la harina.
- Poner la sal en el exterior del volcán, poner al centro levadura huevo mantequilla y la mitad del agua.
- Empezar a amasar mezclando lo del centro e ir incorporando el harina.
- Formar una masa muy aguadita y amasar por 30 minutos hasta que despegue de la mesada y las manos.
- Poner a levar en un lugar calientito por 20 minutos.
- En un bowl enharinado y tapar.
- Formar los bollos y rociar con harina y dejar levar de nuevo tapados 20 minutos
- Extender y llenar con mermeladas horneables: Crema pastelera, Ate de membrillo o guayaba, Piloncillo y nuez o Dulce de leche y nuez.
- Pasar huevo batido o leche por la orilla y cerrar con las yemas de los dedos
- Barnizar con doradura de huevo con agua.
- Y dejar reposar de nuevo a levar.
- Y después hornear por 10 minutos a 200 grados C

Tomates rellenos

Sandra De Martín
@@sgdemartin



INGREDIENTES

- 4 a 6 tomates redondos
- 1 taza Garbanzos cocidos (puede ser lata)
- jugo de medio limón
- 1 hoja de alga nori procesada o picadita
- Mayonesa vegana a gusto
- Sal.pimienta a gusto
- Aceitunas para decorar.

¡A DARLE!

- Ahueca los tomates limpios, puedes usar la pulpa bien picadita en el relleno.
- Realiza un puré con los garbanzos, incorpora las algas picaditas, limón, sal y pimienta, también la pulpa de los tomates y agrega la mayonesa, mezcla para integrar y rellena los tomates.
- Coloca una aceituna en cada uno para decorar.
- TIP: Consume menos azúcar y menos alcohol y elabora tus bebidas refrescantes, con fruta congelada, infusiones de té y hierbas (té verde, hibiscus, cedrón, manzanilla, menta, albahaca, etc), pepinadas, naranjadas, limonadas. Si quieras comer menos mantente alejada de la mesa, disfruta de los afectos, baila, conversa, colabora con el servicio. Sé feliz.

Papitas deli

Patricia Cervantes
Lady Multitask San Antonio



INGREDIENTES

- 907 grs papitas cambray
- 1 manojo de cilantro
- 1 chile serrano
- 4 tomates
- 1/4 taza jugo de limón
- 1 cebolla chica
- 1 ajo
- Salsa Maggie
- Salsa Negra Inglesa
- Sal y pimienta

¡A DARLE!

- Hervir las papitas en agua hasta que ablanden . No dejar que se pase de cocimiento.
- Cortar cebolla en cuadritos y acitronar en 1 cucharada de aceite de olivo en otro sartén.
- Licuar tómate, cilantro, chile serrano y agregar al la cebolla y dejar a que llegue a un hervor.
- Agregar Salsa Maggie e Inglesa al gusto y el jugo de limón.
- Rectificar con sal y pimienta o consomé de pollo.
- Dejar a que se sazone para luego agregar las papitas y dejar a que absorben el líquido para luego disfrutar como botana o guarnición.
- TIP: Vivir el momento en Familia

Ensalada Imperdible de Camarón

Digna Raquel Carrillo Osorio



INGREDIENTES

- 1 1/2 kg de camarón cocido
- 3 manzanas finamente picadas y sin cáscara
- 2 baritas de apio
- 1 lata de piña en almíbar
- 1/2 lata de jalapeños picados
- 5 zanahorias cocidas picadas en cuadritos
- 1 bolsita de aceitunas
- Para el aderezo:
 - 1 taza de mayonesa
 - 1 media crema
 - 1/2 taza de catsup
 - Sal
 - Pimienta
 - Jugo de los jalapeños

¡A DARLE!

- Preparar el aderezo: Con la mayonesa, catsup, jugo de jalapeño, media crema, sal, pimienta (reservar)
- En un bowl poner el camarón cocido, puede ser entero si no es muy grande, si no picarlo del mismo tamaño que la fruta, colocar los ingredientes picados junto con el camarón, agregar el aderezo, refrigerar al menos una hora, antes de servir.
- Servir en copas anchas y bajas, acompañar con galletas saladas. Para decorar se puede reservar camarón cocido y ponerlo en la copa.
- TIP: En la cocina es el lugar en donde se quedan los mas bellos recuerdos. Preparar un platillo con amor para la familia, es algo que todos agradecen y recordarán siempre.

Arroz en vino tinto

María Marta Beltranena de Calderón
@Mariabelfa



INGREDIENTES

- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1 cebolla grande picada
- 1 libra de arroz
- 1 taza de caldo
- 3 tazas de vino tinto
- 1 cucharadita de sal
- 2 onzas de queso parmesano rallado
- Aproximadamente 3 onzas de almendras en rodajas doradas

¡A DARLE!

- En una sartén grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio. Agrega la cebolla picada y cocina hasta que esté tierna y transparente.
- Añade el arroz a la sartén y revuelve para que se impregne con el aceite y la cebolla.
- Vierte el caldo y el vino tinto en la sartén. Agrega la sal y mezcla bien. Lleva la mezcla a ebullición.
- Reduce el fuego a bajo, tapa la sartén y cocina a fuego lento hasta que el arroz esté tierno y haya absorbido líquido, aproximadamente 15-20 minutos.
- Mientras se cocina el arroz, dora las almendras en una sartén separada hasta que estén ligeramente doradas.
- Una vez que el arroz esté listo, mezcla el queso parmesano rallado y las almendras doradas.
- Sirve el arroz al vino tinto con almendras como acompañamiento o plato principal. ¡Disfruta de este delicioso y aromático plato!
- TIP: Realiza todo lo que puedas con anticipación y haz un listado de lo que necesitas hacer el día de navidad. Paso a paso. Así no faltará nada.

Sopas

Sopa Cremosa de cilantro

Lourdes



INGREDIENTES

- 2 manojo de cilantro
- 1/2 cebolla
- 100 grs queso de cabra
- 2 y 1/2 lt caldo de pollo
- 100 grs nuez tostada
- 1/4 lt crema

¡A DARLE!

- Poner a dorar en un sartén la nuez.
- Retirar la nuez del sartén y agregar 40grs de mantequilla, dorar la cebolla en gajos, ya dorada agregar las hojas de cilantro y cocinar dos minutos más.
- Poner en la licuadora el caldo de pollo, la nuez, el queso de cabra, la cebolla y el cilantro.
- Agregar 1 cucharadita de consomé en polvo.
- Licuar.
- Poner en una olla con un poquito de mantequilla a calentar y servir.
- Decorar con un poquito de crema.
- TIP: Poner a hervir canela con agua para que tu casa huela a navidad.

Sopa Fría de Suero de Mantequilla con Vegetales

Lucrecia Bendaña Illescas de Busto
@luckybendanadebusto



INGREDIENTES

- 2 tazas de puré de remolacha, zanahoria, tomate o calabacín (descongelado, si está congelado)
- 1 taza de caldo de pollo de fuerza regular y suero de mantequilla
- 1/4 de cucharadita de eneldo seco
- Sal al gusto

¡A DARLE!

- En un recipiente, mezcla 2 tazas de puré de verduras con 1 taza de caldo de pollo de fuerza regular y suero de mantequilla.
- Agrega 1/4 de cucharadita de eneldo seco y ajusta la sal según tu preferencia.
- Sirve la sopa fría.
- Rinde 3 o 4 porciones.

Bisque Caliente de Champiñones y Vegetales

Lucrecia Bendaña Illescas de Busto
@luckybendanadebusto



INGREDIENTES

- 2 cucharadas de mantequilla o margarina
- 1/2 lb. de champiñones finamente picados
- 1 cebolla mediana finamente picada
- 2 tazas de puré de remolacha, zanahoria, tomate o calabacín (descongelado, si está congelado)
- 2 tazas de caldo de pollo de fuerza regular
- 1 taza de crema para batir
- Sal y pimienta al gusto

¡A DARLE!

- En una cacerola de 2 a 3 cuartos, derrite 2 cucharadas de mantequilla o margarina a fuego medio.
- Agrega 1/2 lb. de champiñones finamente picados y 1 cebolla mediana finamente picada. Cocina hasta que las verduras estén muy blandas y el líquido se evapore.
- Incorpora 2 tazas de puré de verduras, 2 tazas de caldo de pollo de fuerza regular y 1 taza de crema para batir.
- Calienta destapado, revolviendo ocasionalmente, hasta que hierva a fuego lento.
- Añade sal y pimienta al gusto.
- Rinde 4 porciones.

Crema de Espárragos con Almendras

Liss Velazquez
@Liss.velazquez
Lady Multitask CDMX



INGREDIENTES

- 2 tazas Espárragos, cortados en trozos
- 4 tazas Caldo de verduras
- 1/4 de taza Almendras tostadas
- 1 taza Cebolla y 2 ajos picados
- 1/2 taza Crema de leche
- Limón (jugo y ralladura)
- Sal y pimienta al gusto

¡A DARLE!

- Cocina la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes.
- Añade los espárragos y cocina hasta que estén tiernos.
- Agrega el caldo de verduras y las almendras.
- Tritura la sopa, agrega la crema de leche y el jugo y ralladura de limón.
- Sazona con sal y pimienta.

Crema de Calabaza

Liss Velazquez
@Liss.velazquez
Lady Multitask CDMX



INGREDIENTES

- 1 1/2 kilos de calabaza dulce
- 2 Cebolletas
- 2 dientes de Ajo
- 10 ml de Vino blanco
- Caldo de verduras
- 75 ml de crema batida
- 40 g de mantequilla
- 2 cdas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva

¡A DARLE!

- Sacar la pulpa de la calabaza y cortarla en dados.
- Pelar, picar y sumergir en el aceite por 5 minutos los ajos y cebolletas.
- Agregar el vino a la pulpa, añadir el caldo de verduras, llevar a hervir y cocer 15 min a fuego bajo.
- Salpimentar al gusto y añadir la mantequilla y crema para batir.
- Cuando haya llegado a hervor, sirve. Puedes decorar con unas pepitas.

Sopa de Pavo y Verduras

Liss Velazquez
@Liss.velazquez
Lady Multitask CDMX



INGREDIENTES

- 4 tazas Caldo de pavo (hecho con huesos de pavo)
- 2 tazas Pavo cocido desmenuzado
- 1 taza de cada uno Zanahorias, apio y cebolla picados
- 2 cdas Perejil fresco
- Sal y pimienta al gusto

¡A DARLE!

- Cocina las verduras en el caldo de pavo hasta que estén tiernas.
- Añade el pavo desmenuzado y cocina a fuego lento.
- Agrega sal y pimienta al gusto.
- Sirve caliente, espolvoreando perejil fresco por encima.

Sopa de Champiñones con Tostadas de Queso

Liss Velazquez

@Liss.velazquez

Lady Multitask CDMX



INGREDIENTES

- 250 gr Champiñones, rebanados
- 4 tazas Caldo de champiñones
- 1 taza Cebolla
- 2 ajos picados
- 1 taza Nata para cocinar
- 1 taza Queso Gruyere rallado
- Pan baguette
- 2 cdas Perejil fresco
- Sal y pimienta al gusto

¡A DARLE!

- Saltea la cebolla y el ajo hasta que estén dorados.
- Añade los champiñones y cocina hasta que estén tiernos.
- Vierte el caldo de champiñones y la nata.
- Tuesta rodajas de baguette con queso Gruyère.
- Sirve la sopa caliente y coloca las tostadas de queso por encima.
- Decora con perejil fresco.

Pasta navideña

Mitzi Vega

@mitzi.v.v

Lady Multitask CDMX



INGREDIENTES

- 600 gramos de Pasta de coditos
- 4 Manzanas rojas
- 6 ramas de Apio
- 1 lata de Piña en almíbar
- 400 gramos de Jamón de pierna a tacos
- 1 puñado de Perejil o cilantro fresco picado
- 600 mililitros de Crema ácida, mayonesa o yogurt natural
- 1 cucharadita de Pimienta en grano
- 1 Limón (jugo)
- 1 pizca de Sal
- 1 hoja de Laurel

¡A DARLE!

- Hierve el agua con el laurel, pimienta y sal. Cuando esté hirviendo, agrega la pasta y coce hasta que quede al dente. Una vez que estén listos, escurre y pasa bajo el chorro de agua.
- Escurre el almíbar de la piña (resérvalo), corta en pequeños trozos.
- Lava el apio, manzanas y corta en rodajas. Cúbrelos con agua y jugo de limón para que no se oxiden.
- Prepara la salsa: usa crema, mayonesa o yogurt, añade perejil o cilantro.
- Escurre las manzanas, mezcla todos los ingredientes y cubre con la salsa.

Plato
fuerte



Carne a la Mostaza

María del Sol Muciño Durán
@mariamucinod
Lady Multitask Toluca Metepec



INGREDIENTES

- 8 porciones
- 1 kilo de carne de cerdo (puede ser costilla con maciza o pierna)
- 16 papas cambray amarillas lavadas
- Hierbas de olor (tomillo, laurel, mejorana) las venden en atado y sólo se utiliza 1/4 del ramo
- 6 cucharadas soperas de mostaza amarilla (No Dijon)
- 1 cucharada sopera de polvo de caldo de pollo
- 2 cucharadas soperas de salsa inglesa
- 1 cucharada cafetera de pimienta negra molida
- 1 vaso de agua grande

¡A DARLE!

- En una cacerola con aceite se dora y se llena la carne por ambos lados.
- Se incorporan las papas y también se doran un poco.
- En el vaso se mezclan todos los demás ingredientes excepto las hierbas de olor y se añaden a la cacerola.
- Se ponen las hierbas, se deja hervir más o menos una hora hasta que la carne esté suave y las papas cocidas, que la salsa haya espesado y se verifica el sazón; si es necesario, se agrega un poco de sal (la mostaza es salada); si le hace falta salsa, se agrega otro poco de agua.
- No es un guisado muy caldoso pero si con suficiente salsa para que la carne no quede seca.
- TIP: Igual para equilibrar el sabor salado es buena opción acompañar con ensalada de manzana tradicional o con ensalada verde de lechugas y para quien le guste el picante con rajas de chiles jalapeños en vinagre

Lomo a la sidra

Mónica Morales Morales

@monimorales

Lady Multitask Monclova



INGREDIENTES

- 1 ½ kilo de lomo de cerdo
- 1 barrita de mantequilla
- ½ taza de aceite de oliva
- 4 cucharadas de harina
- 5 tazas de sidra
- 2 dientes de ajo machacados
- 5 ramitas de romero
- 4 manzanas rojas partidas en gajos
- 2 tazas de uvas verdes
- Sal y pimienta al gusto

¡A DARLE!

- Brida el lomo para evitar que pierda su forma. Sazona el lomo con sal y pimienta y séllalo a fuego alto por todos lados con la mitad de la mantequilla y el aceite; retíralo y reserva.
- En el mismo sartén, coloca la harina y cuando comience a dorar añade la sidra, los ajos y la mitad del romero; cocina a fuego bajo hasta que hierva.
- Coloca el lomo en un refractario, báñalo con lo anterior y cubre con papel aluminio.
- Hornea, en horno precalentado, durante 30 o 40 minutos a 180° C; retira el molde pero no descubras la carne para que no se enfrié.
- Aparte, fríe las manzanas y las uvas con la mantequilla restante hasta que estén brillosas.
- Rebana la carne, acompaña con la frutas y decora con el resto del romero.

Costillitas Baby con un toque dulce

Patricia Vargas Oliva
Lady Multitask Tampico, Madero, Altamira



INGREDIENTES

- Costillitas Baby doble carne de cerdo
- Sal y pimienta (al gusto)
- Chile guajillo(según la cantidad de costillas)
- Ajo y cebolla según el gusto
- Pimienta negra
- Pimentón
- Vinagre
- Refresco de Cola

¡A DARLE!

- Mezcla la sal, pimienta y pimentón y unta las costillitas y reserva.
- Poner a hervir el chile guajillo hasta suavizarlo, enseguida licuarlo con cebolla, ajo, pimienta negra entera y sal(todo al gusto) más un chorrito de vinagre de manera que lo licuado quede espeso. No olvides revisar qué tal está de sal.
- Enseguida untar las costillitas abundantemente y dejarlas reposar.
- En un refractario, molde o pavera (según la cantidad de costillas), acomodarlas y cubrirlas con rebanadas grandes de cebolla y rectificar de sal (debe tener suficiente ya que se bañarán con el refresco).
- Al final agregarle el refresco de manera que las cubra. Cubrir el molde con aluminio y hornear 1 hora o más hasta que estén suaves y el líquido haya reducido un poco.
- Antes de sacarlas del horno destaparlas y dejar que doren un poquito sólo para darles color. Quedan Deli, ¡para chuparse los dedos!

Bacalao a la Vizcaina

Bertha Pérez
Lady Multitask Irapuato



INGREDIENTES

- 1kg de bacalao remojado (2 días)
- 1 kg de tomate guaje
- 1 o 2 clavos de olor
- 1 raja canela
- 1/2 ch paprica
- 1 chile remojado sin venas y semillas (ancho o pasilla)
- 1 pedazo de pan duro
- 4 o 5 pimientas gordas
- 1 lata pimiento rojo de 200 gr
- 1/2 la aceite oliva
- 4 o 5 dientes de ajo grandes
- 1/2 cebolla grande picada
- 1 lata puré de tomate 1/2 lt
- Aceitunas
- Alcaparras
- Papitas cambray

¡A DARLE!

- Se remojado el bacalao para quitar la sal (dos días) cambiando el agua cada 12 hr y se cuece con agua, un trozo de cebolla 1 ajo, tratando de quitar la espuma que se hace, 1 hr aprox y se reserva.
- En una olla amplia y profunda se coloca el aceite de oliva y los ajos a que se quemen a fuego muy bajo, deben estar bien negros los ajos, deja enfriar un poco el aceite.
- Asar y pelar los jitomates.
- En licuadora o procesador de alimentos, colocar los jitomates, clavos, chile, pan, pimientos, pimientas y paprica y moler muy bien.
- En el aceite sofreír la cebolla picada; ya que este transparente, agregar lo molido en la licuadora a sofreír. Despues agregar el puré de tomate
- Agregar el bacalao cocido y desmenuzado, si es necesario agregar un poco del agua de cocción.
- Puedes rectificar la sazón y si es necesario agregar sal (1 hr).
- Agregar las papitas de cambray.
- Cocinar hasta que las papas estén cocidas.
- TIP: En el recalentado para servir agregar Aceitunas, Alcaparras y chile güero al gusto.

Langostas

Arminda Villanueva Cárdenas
Lady Multitask Cozumel



INGREDIENTES

- Dos Langostas grandes cortada con todo y concha en rodajas
- 1/2 Cebolla blanca cortada en juliana
- Dos dientes de ajo picados
- Una taza de vino blanco
- 1/2 barra de mantequilla
- 1 taza de crema de leche

¡A DARLE!

- Se derrite la mantequilla y se fríen en ella las rodajas de langosta por unos 5 mins junto con el ajo y la cebolla.
- Cuando esté casi cocida la langosta, se le anexa la copa de vino; se tapa y se deja cocer por unos tres mins.
- Se retiran las langostas y se le anexa al sartén la crema de leche se revuelve por unos 2 mins y se apaga .
- Esta crema se le pondrá encima a la langosta al servirse .
- TIP: No prepares demasiada comida, ¡solo la suficiente! Si te nace del corazón , comparte comida con quienes menos tienen ¡Feliz navidad!

Tacos de natas

Mary Carmen Godinez Salas
Lady Multitask Guadalajara



INGREDIENTES

- 18 tortillas
- 1/2 cebolla
- 2 chiles poblanos pelados, despepitados y en rajas
- 1 jitomate asado, pelado y despepitado
- 1 diente de ajo
- Sal al gusto
- 1 taza de natas
- Queso adobera al gusto.

¡A DARLE!

- Pasar por aceite caliente cada una de las tortillas.
- Acitronar la cebolla en rebanadas delgadas y los chiles en rajas asados.
- Agregar a lo anterior el jitomate licuado con el diente de ajo y la sal y las natas.
- Rehogar las tortillas en esta salsa, rellenar con el queso adobera cortado en tiras y con lo antes acitronado. Colocarlas en un refractario acomodadas en forma de tacos, adornar con adobera y hornear hasta gratinar. Servir acompañada de frijolitos.
- TIP: Organicen su cena con tiempo evitaran comprar más caro y demoras .

Pierna al horno

Olga Estrada



INGREDIENTES

- 3 kg de pierna de cerdo en trozo limpia y claveteada para rellenar.
- 250 gr de jamón pavo o cerdo
- 250 gr de ciruela pasa deshuesada
- 500 gr de tocino rebanado fino.
- 1 lata grande de piña en almíbar
- 1/2 cabeza de ajos mediana
- Sal y pimienta.

¡A DARLE!

- Muele los ajos con sal y pimienta, unta la pierna por fuera y deja un poco para cada huequito.
- Pica en trozos pequeños el jamón, tocino, ciruela pasa, piña en almíbar (no tires el almíbar).
- Pon la pierna en la bandeja para horno y comienza a rellenar cada hueco con tus dedos con un poco de la mezcla de ajo y rellena con todo lo picado lo suficiente hasta que quede del doble de tamaño. Una vez que todo haya entrado a la pierna, baña con el almíbar de la piña y 1/2 taza de agua, vuelve a poner poquita sal por encima y tapa con papel aluminio.
- Precalienta el horno a 200°C por 20 min, mete la pierna por 1 hr a esta temperatura y baja por otra a 180°C. Después de este tiempo quita el papel aluminio y deja que dore por otra media hora, si gustas puedes darle vuelta para que dore parejo, otros 15 min.
- Deja reposar de nuevo tapada fuera del horno por al menos 15 min para rebanar y que salgan bonitas las rebanadas, como marmoleado, sirve en una fuente de vidrio y baña con el caldo que es la mezcla de todos los ingredientes.
- ¡Es deliciosa!

Salmon poached in Court bouillon

Lucrecia Bendaña Illescas de Busto
@luckybendanadebusto



INGREDIENTES

- 1 pieza de salmón fresco (2½ lbs.),cabeza, cola o mejilla
- 3 ramitas de eneldo fresco (o 2½ cucharadas de eneldo seco en una bolsa de gasa)
- 1 cebolla
- 3 clavos enteros
- 1 zanahoria (cortada en 4 tiras)
- 1 tallo grande de apio (cortado en 4 tiras)
- 3 ramitas grandes de perejil
- 1 hoja grande de laurel
- 2 puerros (parte blanca solamente)
- ½ nabo
- 3 gotas de Tabasco
- 1 tomate, finamente picado

¡A DARLE!

- Envuelve el salmón en gasa, ata con hilo (no demasiado apretado).
- Coloca el salmón envuelto en una olla y llénala de agua hasta que el pescado esté cubierto por 1 pulgada de agua.
- Retira el salmón y ponlo a un lado. Agrega el eneldo al agua.
- Inserta los clavos en la cebolla y agrégala al agua.
- Añade la cabeza, cola o mejillas del salmón al agua.
- Agrega los ingredientes restantes: zanahoria, apio, perejil, laurel, puerros, nabo, Tabasco y tomate picado.
- Cocina a fuego lento durante 30 a 45 minutos.
- Retira todos los ingredientes del agua.
- Deja que el caldo corto (líquido) se enfríe. Agrega sal solo si es necesario .
- Coloca el salmón nuevamente en el líquido, cubre la olla herméticamente y pocha suavemente hasta que el pescado esté justo tierno.
- Saca el pescado de la gasa y escúrrelo.

Lomo de cerdo en salsa de Ciruela pasa

Cecibel Vasquez T
@cvtsp1



INGREDIENTES

- 1 lomo de cerdo
- Ajo, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Sal, al gusto
- Pimentón, al gusto
- 1 limón o naranja
- Manteca de cerdo, para freír
- Para la Salsa de Ciruela Pasa:
- Ciruelas pasas
- Agua
- Maicena
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Champiñones, al gusto
- Salsa china, al gusto
- Vinagre balsámico, al gusto

¡A DARLE!

- Adobar el lomo de cerdo con ajo, pimienta, sal y pimentón. Dejar marinar por un mínimo de 2 horas.
- Agregar el jugo de un limón o naranja.
- Preparar la salsa de ciruela pasas: Mezclar ciruelas pasas, agua, maicena, sal y pimienta al gusto.
- Mover hasta que la mezcla espese.
- Calentar una sartén con manteca de cerdo. Freír el lomo de cerdo hasta que esté dorado por todos lados.
- Agregar los champiñones a la sartén junto con salsa china y vinagre balsámico. Cocinar hasta que los champiñones estén tiernos y la salsa se reduzca.
- Servir el lomo de cerdo acompañado de la salsa de ciruela pasa preparada previamente.
- TIP: Comprar los ingredientes con tiempo.

Bacalao a la crema (a las natas)

Claudia Bravo Ávila

@Claudiavenusba

Lady Multitask CDMX



INGREDIENTES

- 200 gramos de bacalao en Desalado y deshebrado
- 3 papas blancas
- 200 ml de crema para cocinar
- 1 cebolla
- 40 gramos de mantequilla sin sal
- 1/4 de cucharadita de nuez moscada
- 2 cucharadas de harina de trigo
- Pimienta negra molida al gusto
- 70 gramos de queso rallado
- Chorrito de aceite de oliva
- Sal al gusto
- 2 vasos de leche

¡A DARLE!

- Depositar el bacalao en una vasija, cubrirlo con agua y dejar reposar en el refrigerador durante 12 horas. Cambiar el agua, remojar 8 horas más, colar y reservar.
- Añadir dos vasos de leche en un cazo que pondremos a fuego medio. Una vez caliente, agregar el bacalao y dejar cocer 5 minutos. Colar y reservar la leche.
- Desmenuzar el bacalao con ayuda de un cuchillo y tenedor y reservar.
- Pelar papas y cortarlas en rebanadas delgadas. Enjuagarlas para eliminar el exceso de almidón y reservar.
- En una sartén agregar un chorrito de aceite de oliva que pondremos a fuego medio. Una vez caliente, añadir las papas y cocinar hasta que queden tiernas. Reservar en un plato con papel absorbente y añadir sal al gusto.
- Cortar cebolla y Cocinarla, hasta que quede tierna, en el mismo aceite que hemos utilizado para freír las papas.
- Incorporar el bacalao. Añadir pimienta al gusto y remover. Retirar del fuego y agregar las papas.
- Por otro lado fundir la mantequilla en un cazo a fuego medio. Agregar la harina y remover.
- Incorporar poco a poco la leche en la que habíamos cocido el bacalao con ayuda de un colador. Esperar hasta que la salsa espese sin dejar de remover.
- Una vez conseguido, añadir la crema, salpimentar, echar una pizca de nuez moscada y mezclar. Retirar y verter la salsa sobre el preparado de bacalao con papas y cebolla.
- Llevar la sartén de nuevo al fuego durante 3 minutos removiendo un poco. Pasar el preparado a un molde que sea resistente al calor del horno.
- Espolvorear queso por encima. Llevar el molde al horno (grill) a 250 °C durante 15 minutos.
- TIP: Este platillo va muy bien con vino tinto reserva de uva Touriga Nacional o Touriga França

Casserole de Pollo con Brócoli y Queso

Karina Gómez
@karinamandarina



INGREDIENTES

- 5 Pechugas de pollo, cocidas y desmenuzadas en trozos grandes
- 2 Latas de crema de pollo o champiñones
- 1 Taza de mayonesa
- 1 Cucharada de jugo de limón
- 1/4 Cucharadita de polvo de curry
- 1 1/2 Taza de queso rallado amarillo
- 3/4 Taza de hojuelas de maíz granuladas
- 1 Kilo de brócoli, cocido y cortado en floretes
- Mantequilla, la necesaria

¡A DARLE!

- Corta el brócoli en ramitos y colócalo en una capa en un molde refractario previamente engrasado con mantequilla. Dispón el pollo desmenuzado sobre el brócoli.
- En un tazón, mezcla la mayonesa, la crema de pollo, el curry y el jugo de limón. Vierte esta salsa sobre el pollo.
- Cubre la preparación con el queso rallado.
- Espolvorea las hojuelas de maíz trituradas sobre la capa de queso.
- Cubre el refractario con papel aluminio y hornea a 250 grados Celsius durante 30 minutos. Luego, retira el papel aluminio y continúa horneando por otros 10 minutos hasta que las hojuelas se doren.
- Sirve cada porción de pollo con una porción de brócoli y acompaña con arroz blanco.
- Nota:
 - Si no consigues crema de pollo en lata, puedes prepararla en casa cociendo pollo con cebolla, ajo y sal, y luego licuándolo con un poco de caldo hasta obtener una consistencia espesa.
 - Para una presentación más elegante, puedes optar por usar pechugas de pollo enteras en lugar de desmenuzadas.
- TIP: Disfruten a la familia y no se estresen por los preparativos

Mole Tradicional

Alma Cassani
Lady Multitask Querétaro



INGREDIENTES

- 5 chiles mulatos
- 5 chiles pasilla
- 4 chiles anchos
- 2 chiles chipotle secos
- 3 chiles de árbol
- 3 cucharadas de azúcar mascabado
- 1 tablilla de chocolate de mesa
- 1 tortilla seca
- 1/2 bolillo duro
- 40 galletas de animalitos
- 1 plátano macho
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo grandes
- 45 g de ajonjolí
- 50 g de pasas
- 45 g de cacahuate
- 45 g de almendra
- 1 rajita de canela
- 1 puñito de pimienta negra
- Semilla de cilantro
- 3 clavos de olor
- 1/2 cucharadita de anís
- Sal y consomé de pollo en polvo
- Caldo de pollo
- 1/2 kg de manteca

¡A DARLE!

- Desvena los chiles y fríelos por un breve tiempo con un poco de manteca de cerdo. Luego, ponlos a suavizar en el caldo de pollo.
- En una sartén, fríe la cebolla, el ajo, el plátano macho, el ajonjolí, la tortilla, el bolillo, las galletas de animalito, las pasas, el cacahuate, la almendra, la canela, los clavos y el anís.
- Transfiere todo al caldo de pollo.
- Vierte la mezcla en la licuadora y agrega el azúcar, la pimienta, el cilantro, la sal y el consomé de pollo. Licúa hasta obtener una mezcla homogénea.
- En una cazuela, calienta la manteca y cuela el mole. Deja hervir y añade el chocolate de mesa.
- TIP: Vive y disfruta a la familia hoy y siempre.

Pechuga de pavo express

Andrea Yáñez
@recetapractica
Lady Multitask CDMX



INGREDIENTES

- Pechuga de pavo

Para marinar:

- 2 cucharadas de ghee o mantequilla derretida
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 manojo de perejil finamente picado

Para el gravy:

- 1 cucharadita de ghee o mantequilla
- 1 cucharada de cebolla picada
- 1 cucharadita de ajo picado
- 2-3 cucharadas de harina de almidón de maíz
- 1 lata de caldo de res
- 1/2 ramita de romero

¡A DARLE!

- Precalienta tu freidora de aire/ horno/ hornito a 170°C
- Mezcla todos los ingredientes de el marinado y marina la pechuga de pavo por lo menos 30 minutos.
- Cocina en la freidora de aire de 15-20 minutos, volteando la pechuga de pavo a la mitad de la cocción.
- Si lo haces en el horno/hornito puede ser más tiempo, hasta que veas que se empiece a dorar.
- Mientras se cocina la pechuga hacemos el gravy.
- Derretimos ghee o mantequilla y salteamos cebolla y ajo.
- Después agregamos harina de almidón de maíz y cocinamos hasta que empiece a agarrar un tono dorado. Agrega el caldo de res y la rama de romero.
- Cocina hasta que empiece a espesar y sazona con sal y pimienta al gusto.
- Saca el pavo, rebana y baña con el gravy.
- TIP: Acuérdate de descongelar con tiempo el pavo ya que puede tardar de 1-5 días en descongelarse en el refri dependiendo su tamaño.

Costillar de Puerco Adobado

Sandra Perales
@sandraperalescontreras
Lady Multitask Los Mochis



INGREDIENTES

- 3 costillares de puerco medianos
- 2 chiles pasilla ancho fritos
- 3 chiles guajillo fritos
- 2 chiles pasillas ancho cocidos
- 3 chiles guajillos cocidos
- 3 dientes de ajo fritos
- 6 dientes de ajo crudo
- 1/3 de cañita de canela
- 2 cdas de orégano
- 1 cdta de comino
- 2 cdas de vinagre de manzana
- 3 naranjas (el jugo)
- 1 cda de ralladura de naranja
- 2 cdtas de pimienta entera
- 4 cdas de sal de mar (al gusto)
mas ó menos

¡A DARLE!

- En una pavera o charola grande profunda se coloca el o los costillares previamente limpios.
- Se licuan todos los demás ingredientes muy bien y se baña el costillar con este adobo dejándolo marinar por 24 horas.
- Luego se lleva al horno cubierto con papel aluminio o tapa de la pavera, por aprox 2 a 3 horas; según el grosor del costillar o hasta que la carne se desprenda del hueso.
- Nota: Estas medidas son para 3 costillares completos de puerco. El adobo tiene que quedar lo suficientemente salado para que la carne agarre esa sal al marinarse. Se recomienda servir en tacos acompañado de ensalada mixta de repollo, salsa frita de tomate y cebolla morada curtida con habanero. Es una verdadera delicia 😊 ¡Buen provecho!
- TIP: Disfruta de tus seres amados al máximo, y que mejor que hacerlo en la mesa compartiendo los sagrados alimentos. Y dando gracias a Dios por estar juntos.

Pollo a la piña

Rocío Quintana de Aguilar



INGREDIENTES

- 1 Pollo entero
- 1 cebolla cortada en juliana
- 1 bolsa de Ciruelas sin semilla
- 1 frasco (el más pequeño y barato) de jalea de piña
- Consomé de pollo para sazonar
- 1 bolsa para hornear

¡A DARLE!

- Precalienta el horno a 350 grados. Prepara la bolsa de hornear con 1 cucharada de harina (para que no se pegue) y agita.
- En un bol mezcla la jalea con las ciruelas, cebolla y consomé. Mezcla todo muy bien. Unta el pollo por dentro y por fuera con la mezcla y mete el pollo en la bolsa de hornear. Haz unas ranuras en la bolsa con un cuchillo para que escape el vapor.
- Hornea hasta que el pollo se vea dorado - anaranjado y los jugos estén espesos. Con cuidado saca el pollo del horno y abre la bolsa (cuidado con los vapores.)
- El pollo saldrá tan suave que se desprenderá del hueso. Yo retiro todo los huesos para presentarlo.
- ¡El pollo sale delicioso! Sírvelo acompañado de puré de papas y un ensalada.
- TIP_ El pollo tarda un poco en estar listo, ¡pero vale la pena! Cualquier receta sale deliciosa si la haces con amor.

Postres



Strudel

Janeth González Zárate
Lady Multitask Guanajuato



INGREDIENTES

- Harina de trigo 300 g
- Agua 100 ml
- Huevos 1
- Sal
- Manzanas tipo reineta 2
- Azúcar 75 g
- Canela molida 5 g
- Azúcar vainillado 5 g
- Uvas pasas sultanas 20
- Nueces 8
- Mantequilla 50 g
- Pan rallado 20 g
- Ron (licor) 20 ml

¡A DARLE!

- Para hacer la masa mezclamos harina, sal y huevos, los trabajamos hasta hacer una bola elástica y lisa. Una vez amasada, la aporreamos y golpeamos contra la mesa para conseguir que sea bien elástica y después se pueda moldear y estirar bien. La dejamos reposar cubierta con film de cocina y mientras, hacemos el relleno.
- En una sartén, derretimos la mantequilla y la mezclamos con el pan rallado, removiendo hasta que se forme una especie de arena de color dorado. Pelamos las manzanas y las cortamos en trozos añadiendo el azúcar y la canela. Ponemos las pasas en remojo con el ron para que se vayan hidratando.
- En un bol mezclamos la mitad del pan rallado con las manzanas, las pasas y el ron y removemos bien hasta mezclar los ingredientes. Dejamos macerar mientras pasamos al proceso de estirado de la masa. Rellenar y enrollar formando un paquete, doblamos los bordes laterales de la masa y la enrollamos empezando por el lado que tiene relleno. Una vez enrollado el strudel, lo pintamos de huevo batido y lo horneamos a 180° durante unos 30-40 minutos sin pasarnos de dorado.

Pay de guayaba

Grissel
Lady Multitask Reynosa-McAllen



INGREDIENTES

- Base para pay:
 - Galleta María triturada
 - 1 barra mantequilla
- 1 queso crema
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 2 sobres grenetina
- 1/2 taza Agua
- 10-12 Guayabas
- 1 cdtv vainilla

¡A DARLE!

- Mezclar galleta con mantequilla y hacer una masita ,con lo obtenido rellenas el molde hasta darle la forma.
- Hervir al vapor las guayabas para que así se facilite quitar la semilla.
- Poner a hidratar la grenetina en el agua.
- En la licuadora poner el queso, leches, vainilla y guayabas. Los mezclas ,después calientas la grenetina unos 8 seg hasta que se disuelva.
- Lo integras a la mezcla anterior y vuelves a licuar.
- Ya listo lo viertes al molde y lo llevas a enfriar durante 1 hora.
- TIP: ¡Hacer todo con amor!

Pastel de Manzana especiado

Mónica Morales Morales

@monimorales

Lady Multitask Monclova



INGREDIENTES

- 2 manzanas grandes
- El jugo de un limón
- 1 tz de azúcar + 2 cdas
- 1/4 tza de mantequilla a temperatura ambiente (No margarina)
- 3 huevos grandes
- 1 cdita de aceite vegetal
- 1 tz de yogurt griego
- 1 cdita de vainilla
- 2 ½ tazas de harina
- 2 cditas de polvo para hornear
- 2 cditas de canela
- ¼ cdita de nuez moscada
- 1 pizca de clavo (opcional)
- ½ taza de nuez pecanera
 - Topping
- 3/4 taza de nuez pecanera
- 1/4 taza de azúcar morena o mascabada
- 1 cdita de mantequilla
- 1 pizca de sal

¡A DARLE!

- Precalentar el horno a 180°C o 350°F.
- Cortar las manzanas en cuadros chicos, ponemos a remojar en agua fría con limón para que no se oxiden.
- Cernir 2 ¼ tazas de harina, polvo para hornear, 2 cucharaditas de canela, nuez moscada y clavo (si le vamos a poner).
- Con la batidora, incorporar la taza de azúcar con mantequilla hasta que se haga arenosa y toda el azúcar tenga mantequilla, agregar el huevo y el yogurt griego, batir. Una vez todo emulsionado agregamos el harina poco a poco.
- Pasar la manzana y nuez por 1/4 taza de harina y 2 cucharadas de azúcar. La revolvemos bien para poder agregar a la mezcla. Incorporamos las dos preparaciones en forma envolvente y reservamos.
- Para el topping: En un bowl, combinar nuez, azúcar morena, mantequilla y la pizca de sal.
- Acomodamos la mezcla en un molde para pastel, previamente engrasado, ponemos el topping arriba y horneamos por 60-70 min a 180°C o 350°F o hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel, éste salga limpio. Dejamos enfriar.
- TIP: Acompañar con un té caliente de canela y manzanilla que puedes preparar sobre la estufa con varas de canela para aromatizar tu cocina.

Carlota de Almendra

María Esther López Medina
Lady Multitask San Luis Potosí



INGREDIENTES

- 1 lata de Leche condensada.
- 1 lata de Leche Evaporada.
- 5 huevos previamente separados.
- 40 piezas aprox. de soletas.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla o de almendra.
- 1 compita de Brandy.
- 1 tza de leche.
- 250 grs. almendras fileteadas.

¡A DARLE!

- Sin dejar de mezclar a fuego medio la esencia de vainilla o de almendra, la leche condensada, la leche evaporada y las yemas de los huevos.
- Cuando la mezcla cambie a color dorado, retirar del fuego y añadir la mitad de las almendras fileteadas.
- Esperar a que enfríe un poco y agregar las claras a punto de turrón, solo envolver un poco.
- En un molde cuadrado, refractario, forrar y acomodar con las soletas remojadas por la mezcla de la leche y el brandy.
- Añadir la mezcla y repetir con otra capa de soletas remojadas y así hasta terminar con otra mezcla, espolvorear con la otra mitad de almendras fileteadas.
- Refrigerar y servir.

Galletas de Mantequilla

Gaby Mireles
Lady Multitask Ciudad Victoria



INGREDIENTES

- 400 gramos de Mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 4 yemas de huevo
- 1 cda de Vainilla
- 4 tazas de harina (+ - 1/2 taza depende del clima)

¡A DARLE!

- Se bate la mantequilla, la leche condensada, las yemas y la vainilla. En un recipiente aparte se cierne la harina y se agrega a la mezcla batida de media en media taza. De ahí en adelante amasar a mano. Hasta tener una masa manejable, no debe quedar reseca.
- Enharinar una superficie, palotear y cortar las figuras deseadas.
- Poner en charolas con un cm de separación.
- Hornear 15-20 min a 350 grados F (180 C). Entre más grande la galleta más tiempo tardara. Lo ideal es checarlas hasta que se doren ligeramente las orillas.
- Se pueden decorar con icing. También se puede agregar nuez a la masa o mini chispas de chocolate.
- TIP: Se pueden hacer con meses de anticipación y guardar al vacío.

Galletas Healthy de Avena

Gaby Mireles
Lady Multitask Ciudad Victoria



INGREDIENTES

- 1 T aceite de oliva
- 1 T de sustituto de azúcar para hornear (monk fruit o de coco)
- 2 cdas de leche de almendras
- 1 cdita Canela
- 1 cdita de Sal
- 1/2 cdita de pimienta gorda
- 1 cdita Vainilla
- 1/4 cdita Nuez Moscada
- 2 huevos (opción vegana sustituir x 2 cdas de chía remojada)
- 1 1/2 T Harina integral
- 1 cdita bicarbonato
- 1 cdita de polvo para hornear
- 2 T avena
- 1 T Arándanos
- 1 T Almendras fileteadas

¡A DARLE!

- Mezclar todos los ingredientes en un bowl. Se puede agregar leche de almendras si notas que queda reseca.
- Con una cuchara poner la masa en bolitas en una charola galletera engrasada con aceite o mantequilla. O en tapete de siliconón.
- Hornear a 180 grados C x 15 min.

Ensalada de Manzana

Ma Luisa Mata Amin



INGREDIENTES

- 3 tazas de manzanas verdes o amarillas cortadas en cubitos (sin cáscara)
- 3 latas de media crema
- 1 lata chica de leche condensada
- 3/4 de taza de malvaviscos chicos
- 3/4 de taza de duraznos en lata picados (sin el almíbar)
- 1/2 taza de nueces picadas
- 1/2 taza de pasitas

¡A DARLE!

- En un tazón mezclar: las media cremas, la leche condensada y los malvaviscos.
- Agregar las manzanas y los duraznos picados, mezclar.
- Agregar nueces y pasitas, mezclar.
- Refrigerar media hora o más tiempo antes de servir.
- Se conserva en refrigeración hasta por 3 días.
- Se pueden agregar almendras al gusto.
- TIP: Adornar con algunas cerezas

Panque Navideño

Gloria Orantes Coutiño



INGREDIENTES

- 220grs de mantequilla.
- 220 grs de azúcar
- 2 cucharadas de miel
- 3 cucharadas de miel
- Ralladura de naranja
- 3 huevos grandes
- 300 grs de harina
- 12 grs de polvos para hornear
- 1 cucharada de yogur
- 200 gr de frutos pasas
- Ralladura de naranja
- 100 ml de licor
- 300 gr de frutos secos
- 1 cucharada de harina extra
- Para decorar
 - 200 gr de azúcar glass
 - 3 cucharadas de jugo de naranja
 - Frutos secos para decorar

¡A DARLE!

- En un bol, batir la mantequilla, el azúcar, la ralladura de naranja, la miel y el jugo de naranja.
- Continuar batiendo y agregar los huevos uno a uno.
- Luego, con la espátula, incorporar la harina, polvo de hornear y yogur.
- Las uvas pasas deben estar remojadas en el coñac y se añaden a la masa.
- Los frutos secos se revuelcan en harina y se incorporan a la mezcla.
- Verter la mezcla en un molde para pan previamente enharinado.
- Hornear a 180°C durante 30-35 minutos. Está listo cuando al insertar un palillo, este sale seco.
- Después de enfriar, decorar con azúcar glass y unas cucharadas de jugo de naranja. Además, agregar algunos frutos secos por encima.
- TIP: Disfruta con tu familia

Rollo de Cajeta

Carolina González Guerra
@carolina_gonzalez_73
Lady Multitask



INGREDIENTES

- 250 g de Azúcar
- 250 g de harina
- 5 huevos
- 1 cda de polvos para hornear
- 80 ml de aceite
- Para el relleno:
 - 1 lata de cajeta o mermelada de cualquier sabor de nuestra preferencia

¡A DARLE!

- Comienza separando las cinco claras de las cinco yemas.
- En un bol, bate las claras hasta obtener punto de turrón.
- En otro bol, mezcla las yemas con los 250 g de mantequilla hasta lograr una consistencia cremosa.
- Incorpora los 250 g de harina y la cucharadita de polvos para hornear a esta mezcla y revuelve bien.
- Agrega las claras reservadas con movimientos envolventes hasta obtener una mezcla esponjosa.
- Vierte la mezcla en una charola para galletas previamente engrasada y con papel encerado o papel estrella.
- Hornea a 180 grados durante 15 minutos o hasta que esté ligeramente dorado.
- Al sacarlo, coloca un trapo húmedo con azúcar sobre la mesa, volteá la charola y enrolla el pan sobre el trapo para darle forma de rollo.
- Desdobra y rellena con cajeta, mermelada u otro untable de tu elección.
- Vuelve a enrollar y, si deseas, espolvorea azúcar glass o más azúcar por encima.

Pan de plátano

Rochy
Lady Multitask Cozumel



INGREDIENTES

- 1 1/2 tazas de harina
- 1 1/4 tazas de azúcar
- 4 cucharadas de crema
- 2 huevos
- 3 plátanos maduros
- 1/2 barra de mantequilla (aproximadamente 1/2 taza), derretida
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

¡A DARLE!

- Precalienta el horno a 350°F (175°C). Engrasa y enharina un molde para pan.
- En un tazón grande, tamiza la harina y mezcla con el bicarbonato de sodio y el polvo de hornear.
- En otro tazón, aplasta los plátanos maduros con un tenedor hasta obtener un puré suave.
- Agrega el azúcar y la crema al puré de plátano. Mezcla bien.
- Incorpora los huevos uno a la vez, batiendo bien después de cada adición.
- Vierte la mantequilla derretida y la esencia de vainilla en la mezcla de plátano. Mezcla hasta obtener una masa homogénea.
- Agrega gradualmente la mezcla de harina a la mezcla de plátano, mezclando bien para evitar grumos.
- Vierte la masa en el molde preparado.
- Hornea en el horno precalentado durante aproximadamente 60 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.
- Deja enfriar el pan en el molde durante unos 10 minutos antes de transferirlo a una rejilla para que se enfríe completamente.
- ¡Disfruta de tu delicioso pan de plátano! Puedes cortarlo en rebanadas y servir.

Cheesecake de Rompope

Jeannette Ycaza
@jeannetteycaza



INGREDIENTES

Base:

- 150 gramos de galletas dulces
- 50 gramos de mantequilla

Relleno:

- 500 gramos de queso crema
- 50 ml de crema de leche
- 150 gramos de azúcar
- 10 gramos de gelatina sin sabor
- 125 ml de Rompope

Para decorar:

- Crema chantillí (crema de leche montada y agregar un poquito de azúcar glass o normal)
- Frutillas o frutas de estación para decorar

¡A DARLE!

- Hidratar la gelatina sin sabor, según sus instrucciones
- En el bowl de la batidora, colocar el queso crema, batir a velocidad media
- Agregar la crema de leche, azúcar, gelatina hidratada y el Rompope

Para la base:

- Procesar las galletas y mezclarlas con la mantequilla derretida, colocar apretando en el molde a utilizar (redondo de 28 cms)
- Agregar la mezcla y llevar a refrigeración mínimo 6 horas o durante toda la noche
- Luego decorar con crema chantillí y frutillas o frutas de estación.

Pastel de Café con Streusel y Pecan

Alejandra Corzo
@ale.corzo.smith



INGREDIENTES

Ingredientes para la Masa del Pastel:

- 2 1/2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de sal
- 10 cucharadas de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 1/2 tazas de azúcar morena
- 1 taza de aceite de coco
- 3 huevos grandes
- 1/2 cucharadita de vainilla
- 1 1/2 tazas de kefir
- 4 onzas de café expreso
- 1/2 taza de pecanas picadas

Para el Topping:

- 1/2 taza de azúcar morena
- 1/2 taza de pecanas picadas
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de mantequilla

¡A DARLE!

- Precalienta el Horno:
- Enciende el horno a 325°F (165°C).
- En un tazón, bate la mantequilla y el azúcar morena a mano.
- Agrega las pecanas picadas y la canela. Reserva.
- En otro tazón, combina azúcar, aceite de coco y kefir.
- Agrega los huevos y la vainilla, batiendo uno a uno.
- Combina los ingredientes secos sin batir, solo incorpora bien a los ingredientes húmedos. No uses batidora; puedes mezclar con una paleta.
- En un molde de pastel engrasado y enharinado, coloca la mitad de la mezcla de pastel.
- Espolvorea la mitad de la mezcla de pecanas sobre la masa.
- Agrega la última mitad de la mezcla de pastel y, finalmente, la última mitad de la mezcla de pecanas.
- Hornea en el horno precalentado a 325°F durante 45 a 50 minutos o hasta que al insertar un palillo o cuchillo, este salga limpio.
- Saca del horno y deja enfriar.
- Opcional: Decora con un glaseado de azúcar glass y más pecanas.
- TIP: Para muchas personas este tiempo de Navidad es muy duro por situaciones distintas, muerte de un familiar, perdida de su empleo, soledad, dificultades económicas, el tip que les dejo es que incluyan a su celebración a alguien que no conozcan que este pasando por momentos duros y tal vez no sea un miembro de su familia o amistad cercana. Este es el mejor regalo de navidad que le pueden dar a una persona.

Gelatina de Champagne

Brenda Knight
@brenknightmx ,
Lady Multitask Monterrey



INGREDIENTES

- 1 Lata de duraznos en mitades
- 2 sobres de gelatina de naranja
- 2 tazas de jugo de durazno
- 4 tazas de champaña

¡A DARLE!

- Se calienta el jugo de durazno para disolver la gelatina.
- Se agrega la champaña y se vierte en un refractario.
- Cuando esté a medio cuajar, se le agregan las mitades de duraznos cortadas en tiras y se refrigerara.
- TIP: Organizar con tiempo los regalos, ordenar la cena o comprar todo para disfrutar esas fechas sin prisas.

Pastel de Rompope

Ma Cecilia Ycaza
@Dulcesmacheycaza



INGREDIENTES

- 320 gramos de harina
- 380 gramos de azúcar
- 5 cdtas polvo de hornear
- 1 cdtas de sal
- 100 ml de aceite vegetal
- 200 ml de leche + 1 cd de vinagre
- 50 ml de Rompope
- 2 huevos
- 1 cdtas esencia de vainilla

¡A DARLE!

- En el bowl de la batidora ponemos la harina (previamente cernida), el azúcar, polvo de hornear y sal. Mezclar todo.
- En velocidad baja agregar el aceite, la leche (previamente mezclada con la cda. de vinagre), el rompope y batir hasta integrar todo.
- Agregar los huevos uno a uno y la esencia de vainilla.
- Colocar en un molde de 24 cms de diámetro, con mantequilla y harina.
- Llevar al horno 180 C por 40-45 minutos
- Topping: Brigadeiro de Rompope:
 - En una olla colocar 1 taza de leche condensada, 1/2 taza de rompope, 2 cds de crema de leche y 1 cd de mantequilla
 - Llevar a cocinar moviendo constantemente a fuego bajo-medio, hasta que llegue a punto, aproximadamente unos 12 minutos.
 - Una vez fría la torta, cubrir con el Brigadeiro y decorar con grageas.

Dark Chocolate Truffles

Andrea

@crazy_candy_bakery



INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada
- 75 g de cocoa alcalina o amarga (sin azúcar)
- 30 g de margarina
- Chispas de chocolate o cocoa dulce (para decorar)

¡A DARLE!

- Prepara una lata o bandeja metálica y engrasa con margarina (tenerla lista)
- En una olla agrega e integra la leche condensada, cocoa y margarina.
- Una vez integrado, lleva a fuego medio durante 15 minutos (importante: durante ese tiempo no puedes dejar de mover la mezcla porque sino se quema o se pega, utilizar cuchara de palo o espátula resistente al calor)
- Cuando se comience a desprender la mezcla de la olla, significa que estará lista la masa de las trufas. Pon la mezcla en la lata engrasada inicialmente.
- Dejar enfriar la masa. Luego engrasa tus manos con un poquito de margarina (para que no se te pegue la masa en las manos) coloca en papel film y lleva a refrigeración la masita por al menos 4 horas, si la puedes dejar de un día a otro será mejor la consistencia.
- Arma tus bolitas y para decorar utiliza los sprinkles o cocoa dulce.
- Nota: también puedes decorar con azúcar, frutos secos picados, o algún topping de tu preferencia
- TIP: Sigue adelante con tus metas y sueños, si este año no se dio lo que anhelabas, tienes más oportunidades para crecer, perdonar, crear, y ¡ser mejor cada día! Feliz Navidad a cada una de ustedes que aporta con su granito de arena todo el año. Muchas bendiciones

Pastel de naranja Tere

Tere Arrañaga Ramírez



INGREDIENTES

- 3 tazas de harina
- 3 cucharitas de polvo para hornear
- 1 1/2 taza de azúcar granulada
- 2 barritas de mantequilla
- 5 huevos enteros 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharaditas de ralladura de naranja cascarona
- 1/2 taza de leche o jugo de naranja

Glaseado

- Jugo de 1 naranja colado
- Jugo de 1 limón colado
- 3 tazas de azúcar glass cernida

¡A DARLE!

- Se acrema la mantequilla en la batidora,
- Se agrega el azúcar y los huevos uno a uno luego la harina, el polvo para hornear, después la vainilla, la ralladura de naranja y leche o el jugo que quede una buena pasta
- Si gustan se le puede agregar coco rallado es opcional
- Se hornea a 180 ° por 45 o 50 minutos puede ser molde de rosca.

Glaseado

- Se pone en un recipiente el azúcar glass y poco a poco se empieza a batir con un globo poniendo ambos jugos despacio hasta formar una pasta blanca cuidando de que no quede líquida
- TIP: Tener todo en tu cocina de ingredientes.

Brownies Esponjosos Con Toque de Café

Claudia Yvonne Pérez Aréchiga



INGREDIENTES

- 200 g de chocolate
- 1 taza (225 g) de mantequilla
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 cucharada de café instantáneo
- 4 yemas de huevo
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 taza de cocoa
- 1/2 taza de harina
- Una pizca de sal
- 4 claras de huevo
- 1/2 taza de azúcar (para el merengue)
- Chispas de chocolate o nueces (opcional)

¡A DARLE!

- Precalienta el horno a 350°F (180°C) y forra un molde cuadrado con papel para horno en el fondo. También puedes usar moldes individuales.
- Derrite el chocolate y la mantequilla a baño maría. Agrega 3/4 de taza de azúcar y el café instantáneo, mezcla bien y retira del baño maría. Deja templar un poco antes de agregar las yemas, una a una, batiendo bien después de cada adición. Es crucial que la mezcla no esté caliente al agregar las yemas. Incorpora la vainilla.
- En un tazón aparte, mezcla la cocoa, la harina y la sal, y pásalas por un cernidor.
- Bate las claras a punto de nieve, agregando la media taza de azúcar restante.
- Agrega los polvos al merengue en tres adiciones, tratando de mezclar en forma envolvente sin perder aire. Si lo deseas, puedes añadir chispas de chocolate o nueces a la mezcla.
- Vierte la mezcla en el molde o moldes preparados. Lleva al horno durante aproximadamente 30 minutos, o menos si son moldes individuales. Los brownies deben estar suaves al tacto; no los hornees en exceso.
- Retira del horno y enfria sobre una rejilla. Corta en 9 cuadrados. Si horneaste en moldes individuales, puedes espolvorear chocolate rallado encima o simplemente añadir azúcar glass.
- TIP: Mide, pesa y deja todo revisado 2 veces antes de iniciar una preparación, así reduces el margen de error al mínimo y garantizas que saldrá a la perfección

Fudge de chocolate

Verónica
Lady Multitask Guatemala



INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada
- 12 onzas de chispas de chocolate o chocolate picado
- 1 cucharadita de vainilla.
- Decoración: nueces picadas, coco rallado, anicillos

¡A DARLE!

- En un bowl colocar todos los ingredientes menos la vainilla y derretir en microondas 1 minuto en HIGH, mezclar hasta que todo el chocolate esté derretido.
- Si es necesario meter nuevamente 20 segundos al microondas, volver a mezclar y agregar vainilla.
- Colocar en un refractario cuadrado engrasado con mantequilla y cubierto con papel de hornear y poner las decoraciones deseadas encima.
- Dejar enfriar por una hora y cortar en cuadritos.

Bebidas



2mas Tea

Antonia Favela Valdez

@Antonia Favela

Lady Multitask Irapuato



INGREDIENTES

- Canela
- Clavo
- Jengibre
- Nuez moscada
- Miel de abeja

¡A DARLE!

- Preparación de las Especias:
 - Rompe la rama de canela en pedazos más pequeños.
 - Pela y corta el jengibre en rodajas finas.
- Infusión:
 - Hierve aproximadamente 500 ml de agua en una olla.
 - Agrega la canela, los clavos de olor, el jengibre y la nuez moscada al agua hirviendo.
 - Reduce el fuego y deja que las especias se infusen durante unos 10-15 minutos. Esto permitirá que los sabores se liberen completamente.
- Colado:
 - Cuela la mezcla para retirar las especias y obtener un líquido claro.
- Endulzar:
 - Agrega miel de abeja al gusto.

Sangría de Frutas

Janny Tercero
@Janny Tercero



INGREDIENTES

- 1 tarro de frutas mixtas en almíbar
- 1 botella de vino tinto de tu preferencia
- 1 galón de jugo de naranja
- Jugo de limón, al gusto
- Naranjas naturales en rodajas
- Sirope de granadina
- Sirope (ver instrucciones para preparar)
- Brandy o Ron de tu preferencia, cantidad a tu gusto
- Para el Sirope:
 - Azúcar
 - Agua

¡A DARLE!

- Preparación del Sirope: En una olla, mezcla azúcar y agua. Lleva la mezcla a cocinar y, cuando la consistencia sea más espesa, apaga el fuego y deja enfriar.
- En una jarra grande, mezcla el vino tinto, el jugo de naranja, el jugo de limón, el sirope preparado, el ron o brandy y las frutas mixtas en almíbar.
- Agrega las rodajas de naranja a la mezcla en la jarra.
- Añade un toque de sirope de granadina según tu preferencia para darle un sabor adicional y un color atractivo.
- Refrigerá la sangría durante al menos 2 horas para que los sabores se mezclen y la bebida esté bien fría.
- Sirve la Sangría de Frutas en vasos con hielo y disfruta de esta refrescante bebida.

Margarita de Manzana y Canela

Barbara Almeida
@bombocado_mx



INGREDIENTES

- 2 Onzas de Tequila
- 1½ Onzas De Jugo De Manzana
- ½ Onza de jugo de limón
- ¼ Onza de néctar/ miel de agave
- Azúcar canela y una pizca de sal (cantidad necesaria para la mezcla con la que escarcharás los vasos)

¡A DARLE!

- En un plato poco profundo, mezcla azúcar, canela y una pizca de sal para preparar la mezcla con la que escarcharás los vasos.
- Humedece el borde de los vasos con una rodaja de limón y luego pásalos por la mezcla de azúcar, canela y sal para que se escarchen.
- En una coctelera, agrega hielo, tequila, jugo de manzana, jugo de limón y néctar/miel de agave.
- Agita vigorosamente la coctelera durante unos 15 segundos para enfriar y mezclar bien los ingredientes.
- Cuela la mezcla en los vasos preparados con el borde escarchado.
- Decora con una rodaja de manzana o una rodaja de limón en el borde del vaso.

Ponche Mexa

Mitzi Vega Valerio
@mitzi.v.v
Lady Multitask CDMX



INGREDIENTES

- 2 conos de piloncillo o 2 tazas de azúcar moscabada
- 3 varitas de canela
- 1/2 kilo de guayabas
- 1 taza de ciruelas pasas
- 2 tazas de manzanas picadas
- 1 varita de caña de azúcar, pelada y cortada en palitos
- 1/2 kilo de tejocotes
- 1 taza de vainas de tamarindo peladas y desvenada
- 1 galón de agua
- Si lo quieres con pique: Ron o tequila.

¡A DARLE!

- Prepara la fruta lavándola bien. Los tejocotes puedes pelarlos para que sea más fácil comerlos sin la piel, corta las manzanas en gajos y quita las colitas a las guayabas.
- En una olla grande, a fuego medio, añade el agua, el piloncillo (o azúcar moscabada), la canela, el tamarindo y los tejocotes. Déjalos cocer hasta que esté disuelto el piloncillo.
- Baja un poco el fuego y agrega los demás ingredientes.
- Déjalo cocinar entre 45 – 50 minutos. Sabrás que está listo cuando las frutas estén suavecitas.
- TIP: Congela un poco, así tienes para cuando se te antoje después.

Mocktail de Mojito de Granada

Liss Velazquez
@Liss.velazquez
Lady Multitask CDMX



INGREDIENTES

- 1 taza de jugo de granada
- 1/2 taza de agua con gas
- 2 cucharadas de jugo de lima fresco
- Hojas de menta
- Azúcar o jarabe de agave al gusto
- Hielo

¡A DARLE!

- Mezcla el jugo de granada, el agua con gas y el jugo de lima en una jarra.
- Agrega hojas de menta y endulza al gusto.
- Sirve sobre hielo y decora con hojas de menta adicionales.

Gin de Arándanos y Romero

Liss Velazquez
@Liss.velazquez
Lady Multitask CDMX



INGREDIENTES

- 2 oz de ginebra
- 1 oz de licor de arándanos
- 1 oz de jarabe de romero
- Jugo de arándano
- Ramitas de romero
- Arándanos frescos
- Hielo

¡A DARLE!

- En una coctelera con hielo, mezcla la ginebra, el licor de arándanos y el jarabe de romero.
- Agita bien y cuela en un vaso con hielo.
- Completa con jugo de arándano.
- Decora con ramitas de romero y arándanos frescos.

Cocotel de Vino Tinto

Caliente

Liss Velazquez
@Liss.velazquez
Lady Multitask CDMX



INGREDIENTES

- 1 botella de vino tinto
- 1 taza de brandy
- 1/2 taza de azúcar
- Rodajas de naranja y limón
- 3 ramitas de canela
- 5-6 clavos de olor
- Una pizca de nuez moscada
- Hielo

¡A DARLE!

- En una olla a fuego medio, calienta el vino tinto, brandy y azúcar.
- Agrega rodajas de naranja y limón, canela, clavos de olor y nuez moscada.
- Calienta la mezcla sin que hierva, revolviendo ocasionalmente.
- Sirve caliente en tazas y decora con rodajas de naranja.

Chocolate Caliente Especiado

Lady Multitask



INGREDIENTES

- 2 tazas de leche
- 2 cucharadas de cacao en polvo
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/4 cucharadita de canela
- 1/4 cucharadita de nuez moscada
- 1/4 cucharadita de extracto de vainilla
- Crema batida y canela en polvo para decorar

¡A DARLE!

- Calienta la leche en una cacerola a fuego medio.
- Agrega el cacao en polvo, el azúcar, la canela y la nuez moscada. Revuelve bien.
- Cuando esté caliente, retira del fuego y añade el extracto de vainilla.
- Sirve en tazas y decora con crema batida y bombones.

Eggnog Clásico

Lady Multitask



INGREDIENTES

- 4 yemas de huevo
- 1/2 taza de azúcar
- 2 tazas de leche entera
- 1 taza de crema para batir (heavy cream)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 cucharadita de nuez moscada (más extra para espolvorear)
- 1/4 cucharadita de canela (opcional)
- Una pizca de sal
- 1 taza de ron oscuro (opcional)
- Hielo (opcional)

¡A DARLE!

- En un tazón grande, bate las yemas de huevo con el azúcar hasta que la mezcla esté suave y de color claro.
- En una cacerola a fuego medio, calienta la leche, la crema para batir, la nuez moscada, la canela (si la estás usando) y la sal. Lleva la mezcla casi a hervir, revolviendo constantemente.
- Vierte lentamente una pequeña cantidad de la mezcla caliente sobre las yemas batidas, revolviendo constantemente para evitar que los huevos se cocinen. Este paso ayuda a temperar las yemas.
- Vierte la mezcla de yemas de vuelta en la cacerola con el resto de la mezcla caliente. Cocina a fuego medio-bajo, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla espese y alcance una temperatura de alrededor de 70°C (160°F). No dejes que hierva para evitar que los huevos se cocinen demasiado.
- Retira la mezcla del fuego y agrega el extracto de vainilla. Deja que la mezcla se enfríe a temperatura ambiente y luego refrigerala durante al menos 2 horas, o preferiblemente durante la noche.
- Antes de servir, agrega el ron oscuro si lo estás usando y mezcla bien.
- Al servir, vierte el eggnog en tazas, espolvorea con nuez moscada y agrega hielo si lo prefieres bien frío.

Notas

Las recetas en este ebook fueron compartidas mediante un formulario compartido en nuestras redes sociales, grupos y página web. ¡Agradecemos mucho su colaboración!

Las imágenes aquí presentadas son de carácter ilustrativo.

Síguenos en redes sociales para participar en nuestra dinámicas y ser parte de la comunidad:



@ladymultitask



Lady Multitask



@ladymultitask



ladymultitask.com



@ladymultitask



hola@ladymultitask.com



RECETARIO



Lady MULTITASK.®



Christmas Edition

2023

