



Lady
MULTITASK®

Segundo Recetario Navideño 2024



Bienvenidas al Recetario!

Nos llena de emoción contar con la participación de tantas mujeres talentosas y creativas que han compartido sus recetas y sazón. Este recetario no solo es un compendio de deliciosos platillos, sino también un reflejo de nuestra comunidad: solidaria, inspiradora y llena de tradición.

Cada receta que encuentres aquí lleva consigo el cariño y la pasión de una lady, y estamos seguras de que cada platillo será el ingrediente perfecto para hacer de estas fiestas algo inolvidable.

Gracias por ser parte de esta magia navideña y por demostrar que juntas podemos crear cosas increíbles. ¡Feliz Navidad y a cocinar se ha dicho!

Con cariño,

El equipo de Lady Multitask



Ponche

🕒 45 minutos

Dificultad: ● ● ○

TIPS ⚡ Prepárense a tiempo

Receta por Veyka | @Veyka | Lady Multitask Toluca y Valle de Bravo

INGREDIENTES

- 5 litros de agua
- 2 piezas de piloncillo
- 1 taza de azúcar (o según lo quieras de dulce)
- 2 ramas de canela
- 3 cañas (en bastones sin cáscara)
- 20 tejocotes limpios opcional con o sin cáscara, partidos a la mitad
- 3 manzana limpias opcinal con o sin cáscara partidas en gajos
- 5 guayabas limpias partidas en gajos
- Una pizca de flores de Jamaica
- 5 ciruelas pasas sin hueso
- 1 o 2 tamarindos pelados

¡A DARLE!

1. En una olla grande, hierva los 5 litros de agua con el piloncillo, el azúcar y las ramas de canela. Una vez que comience a burbujear, baja el fuego.
2. Incorpora los bastones de caña al agua y sube el fuego. Deja hervir nuevamente y, cuando burbujee, reduce el fuego otra vez.
3. Agrega los tejocotes limpios y, si prefieres, pelados. Puedes partírtelos a la mitad para intensificar su sabor. Sube el fuego, deja que hierva y luego bájalo.
4. Coloca las manzanas en gajos en la olla. Nuevamente, sube el fuego hasta que hierva y luego redúcelo.
5. Agrega las guayabas en gajos. Sigue el mismo proceso: sube el fuego, hierva y después bájalo.
6. Incorpora las flores de Jamaica, las ciruelas pasas y los tamarindos. Deja el fuego en temperatura media y permite que el ponche hierva suavemente durante 30 minutos para que los sabores se mezclen.



Clericot

🕒 30 minutos

Dificultad: ● ○ ○

TIPS ➔ Puedes hacerlo sin jarabe

Receta del Team de Lady Multitask

INGREDIENTES

- 1 botella de vino tinto
- 4 manzanas
- 1 taza de granos de granada
- 0.5 taza de jugo de limón
- 0.5 litro de agua mineral
- 60 ml jarabe natural
- Cubos de hielos
- 250 ml jugo de uva

¡A DARLE!

1. Corta las manzanas y la granada en trozos y colócalas en una jarra.
2. Añade el jarabe, el jugo de limón y el jugo de uva. Deja reposar por 15 minutos.
3. Incorpora hielo y agua mineral, removiendo hasta que todo esté bien mezclado.
4. Vierte la botella de vino tinto y deja reposar durante 20 minutos. ¡Listo para servir!



🕒 20 minutos

Dificultad: ● ○ ○

TIPS ↓ Puedes hacerlo sin jarabe

Hot Cherry Mocha

Receta del Team de Lady Multitask

INGREDIENTES

- 300 ml de leche entera
- 100 gram de chocolate amargo
- 10 ml de licor de cereza
- 20 gram de café instantáneo
- 100 ml de crema para batir
- 2 cerezas rojas en almíbar
- 30 gram de chocolate amargo

¡A DARLE!

1. Calienta la leche junto con el chocolate amargo hasta que se disuelva completamente.
2. Incorpora el licor de cereza y el café instantáneo.
3. Mezcla hasta que el café esté completamente integrado en la preparación. Mantén caliente.
4. Bate la crema hasta que adquiera picos firmes.
5. Derrite el chocolate amargo y baña las cerezas con él.
6. Sirve el mocha en una taza o vaso de cristal, y decora con la crema batida y una cereza cubierta de chocolate.



Mejito navideño (sin alcohol)

🕒 10 minutos

Dificultad: ● ○ ○

TIPS ⚡ Refrigera la mezcla durante 30 minutos antes de añadir el agua mineral para que los sabores se integren mejor.

Receta del Team de Lady Multitask

INGREDIENTES

- 1 litro de agua mineral
- 1/2 taza de jugo de arándano
- 1/4 de taza de jugo de limón
- Hojas de menta fresca
- 1/4 de taza de azúcar o miel
- Rodajas de limón y arándanos frescos para decorar

¡A DARLE!

1. Machaca ligeramente las hojas de menta con el azúcar en un vaso grande o jarra para liberar su aroma.
2. Añade el jugo de arándano, el jugo de limón y mezcla bien.
3. Llena con agua mineral y agrega hielo al gusto.
4. Decora con rodajas de limón y arándanos frescos antes de servir.



Esfera de queso crema cubierto de nuez y tocino

🕒 30 min

Dificultad: ● ○ ○ ○

TIPS

Disfrutar con los que más
amamos 🐶 perro , gato , papas ,
hermanos , parejas o amigos

Receta por Briquette Herrera | Lady Multitask Mérida

INGREDIENTES

- Dos barras de queso crema 250 gr cada una
- 100 gramos de nuez granulada o finamente picada
- 100 gr de tocino
- 1 cucharadita de miel de maple o de abeja
- 100 gr de fresas picadas
- 1 cucharadita de salsa de chipotle o al gusto
- 1 cucharadita de cilantro fresco finamente picado
- 1 pizca de sal
- 1 cereza para decorar

¡A DARLE!

1. Acremar las dos barras de queso crema en batidora o a mano.
2. Hornear o pasar el tocino en una sartén hasta que quede crujiente en su propia grasa.
3. Picar finamente las fresas, la nuez y el cilantro.
4. Agregar a la mezcla las fresas, dos cucharas de nuez y reservar el sobrante, dos cucharadas de tocino y reservar el sobrante, y agregar la salsa chipotle al gusto, agregar sal al gusto.
5. Hacemos una bola grande o dos medianas de la mezcla del queso crema y envolvemos con papel film y metemos al congelador por 15 min.
6. Todo lo que reservamos, nuez, tocino y cilantro lo revolvemos (hacemos un mix) y agregamos la cucharada de miel de tu preferencia.
7. Sacamos la o las bolitas de queso crema y empanizamos hasta que queden bien cubiertas y decoramos con una cereza 🍒 y a disfrutar con unas galletitas.



Ensalada de manzana y nuez

🕒 20 minutos

Dificultad: ● ○ ○

TIPS Antes de que lleguen tus invitados, prepara una bandeja con aperitivos sencillos como frutos secos, queso y uvas.

Receta por Team de Lady Multitask

INGREDIENTES

- 4 manzanas rojas, cortadas en cubos
- 2 manzanas verdes, cortadas en cubos
- 1 taza de piña en almíbar, escurrida y picada
- 1/2 taza de cerezas en almíbar, partidas por la mitad
- 1 taza de nuez troceada
- 1/2 taza de pasas
- 1 taza de crema ácida
- 1/2 taza de leche condensada
- 1/4 taza de jugo de limón
- Una pizca de sal (opcional)

¡A DARLE!

- 1.Preparar las manzanas: Mezcla los cubos de manzana con el jugo de limón en un tazón grande para evitar que se oxiden. Reserva.
- 2.Combinar ingredientes: Agrega a las manzanas la piña, las cerezas, las nueces y las pasas. Mezcla bien para integrar los ingredientes.
- 3.Preparar el aderezo: En un recipiente aparte, mezcla la crema ácida con la leche condensada. Si deseas, añade una pizca de sal para equilibrar los sabores.
- 4.Incorporar el aderezo: Vierte el aderezo sobre la mezcla de frutas y revuelve suavemente hasta que todo esté cubierto de manera uniforme.
- 5.Enfriar: Refrigera la ensalada por al menos 1 hora antes de servir para que los sabores se integren.
- 6.Servir: Decora con algunas nueces enteras y cerezas en la parte superior para un toque festivo. ¡Disfruta!



Ensalada de betabel y cítricos

🕒 15 minutos

Dificultad: ● ○ ○

TIPS Para realzar el sabor, tuesta ligeramente las nueces en una sartén sin aceite antes de agregarlas a la ensalada.

Receta por Team de Lady Multitask

INGREDIENTES

- 2 betabeles cocidos y cortados en rodajas
- 2 naranjas en gajos (sin piel)
- 1/4 de taza de queso de cabra desmoronado
- 1/4 de taza de nueces tostadas
- 2 tazas de espinacas baby
- 3 cucharadas de vinagreta (aceite de oliva, jugo de limón, miel, sal y pimienta)

¡A DARLE!

1. Coloca las espinacas como base en un plato grande.
2. Distribuye las rodajas de betabel y los gajos de naranja encima.
3. Espolvorea el queso de cabra y las nueces tostadas.
4. Aliña con la vinagreta justo antes de servir.



Bruschettas de champiñones y espinacas

🕒 20 minutos

Dificultad: ● ○ ○

TIPS Si lo deseas, puedes añadir un toque de aceite de oliva antes de servir para resaltar los sabores.

Receta por Team de Lady Multitask

INGREDIENTES

- 8 rebanadas de pan integral
- 400 g de espinacas baby
- 300 g de champiñones frescos
- 150 g de queso mozzarella
- 30 g de mantequilla (dividida en dos porciones)
- 5 g de albahaca dulce seca
- Sal y pimienta negra molida al gusto
- 8 cucharadas de puré de jitomate

¡A DARLE!

1. Lava las hojas de espinaca y, si es necesario, retira los tallos.
2. En un sartén, derrite 15 g de mantequilla a fuego medio y cocina las espinacas durante 8-10 minutos, sazonando con sal y pimienta al gusto. Retira y reserva.
3. Limpia los champiñones, quítales los tallos y córtalos en rebanadas. Usa el resto de la mantequilla para saltearlos a fuego medio-alto durante 5-8 minutos.
4. Precalienta el horno a 200 °C.
5. Coloca las rebanadas de pan integral en una charola para horno.
6. Esparce una cucharada de puré de jitomate sobre cada rebanada.
7. Agrega una capa de espinacas, seguida de los champiñones y termina con el queso mozzarella rallado.
8. Sazona las bruschettas con pimienta negra y albahaca dulce.
9. Hornea durante 5 minutos, o hasta que el queso esté bien gratinado.
10. Sirve caliente o tibio.



Tartaletas de Champiñones

🕒 20 minutos

Dificultad: ● ○ ○

TIPS

➔ Añade un poco de queso rallado encima de las tartaletas antes de servir para un toque gratinado y más sabor.

Receta por Team de Lady Multitask

INGREDIENTES

- 12 tartaletas listas
- 200 g de champiñones picados
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/2 taza de crema
- Sal y pimienta al gusto

¡A DARLE!

1. Derrite la mantequilla en una sartén y sofríe el ajo.
2. Añade los champiñones y cocina hasta que suelten su jugo.
3. Incorpora la crema, sal y pimienta; cocina por 3 minutos.
4. Rellena las tartaletas con la mezcla y sirve caliente.



Risotto de Marná de Rocco con ajo negro

🕒 45-50 minutos

Dificultad: ● ○ ○ ○

TIPS

Aunque las tradiciones en la cocina son maravillosas, siempre es increíble sorprender a los tuyos con algo diferente y que aporte bienestar y salud.

Receta por Cynthia Lizbeth Robles Welch | @mamaderoccomexico | Lady Multitask Monterrey

INGREDIENTES

- Ingredientes para 4 personas
 - 200 g de cebolla
 - 1 litro de caldo de huesos (puedes usar de verduras)
 - 10 dientes de ajo negro
 - 80 g de ghee
 - 120 g de queso Parmesano rallado
 - 400 g de arroz arborio
 - 1 limón real (amarillo)
- 150 g de setas de tu elección
- 800 ml de vino blanco seco
- Sal (al gusto)
- Utensilios
 - Una cacerola de acero inoxidable o de cerámica
 - Una pala de madera
 - Tabla de madera
 - Cuchillo

¡A DARLE!

1. Rallamos el queso Parmesano y preparamos los crujientes colocando cuatro pequeños montoncitos sobre una bandeja de horno cubierta con papel encerado.
2. Horneamos a 180°C durante 5 minutos o hasta que comiencen a dorarse.
3. Dejamos enfriar hasta el momento de servir.
4. Licuamos los dientes de ajo junto con el caldo de huesos, lo transferimos a una cacerola y lo mantenemos caliente a fuego muy suave. Mientras tanto, cortamos la cebolla fina y la empezamos a sofreír en una cacerola usando la mitad del ghee. Cuando la cebolla esté transparente añadimos el arroz, removemos y sofreímos un minuto.
5. A continuación, agregamos el vino blanco, aumentamos la potencia del fuego y dejamos que se evapore el alcohol antes de empezar a añadir el caldo.
6. Esto lo haremos de poco en poco, sin añadir el siguiente hasta que el arroz haya absorbido todo el líquido.
7. Estaremos moviendo con una pala de madera durante todo el proceso para que el arroz suelte su almidón y ligue los granos, convirtiéndolo en un cremoso bocado.
8. A los 18 minutos nuestro risotto estará casi listo y solo nos quedará incorporar el queso Parmesano rallado y el resto del ghee. Removemos, ajustamos el punto de sal si lo consideramos necesario y dejamos reposar unos minutos antes de servir con los crujientes de Parmesano y ralladura de limón por toda la superficie. Y wow, será una cena inolvidable, lo puedo asegurar.



Crema de Brócoli

🕒 15 minutos

Dificultad: ● ○ ○

TIPS

↳ Incorpora queso cheddar, gouda o parmesano para un extra de cremosidad.

Receta por Team de Lady Multitask

INGREDIENTES

- ½ kilo de brócoli
- 4 tazas de caldo de pollo caliente
- ¾ de taza de crema
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal al gusto

¡A DARLE!

1. Lava y desinfecta el brócoli cuidadosamente.
2. Hierve el brócoli en una olla con agua a fuego lento hasta que esté blando.
3. En una licuadora, mezcla el brócoli cocido con el caldo de pollo caliente hasta obtener una textura homogénea.
4. Vierte la mezcla en una olla y caliéntala a fuego lento.
5. Agrega poco a poco la crema y la mantequilla, revolviendo constantemente para integrar bien los ingredientes.
6. Cocina hasta que hierva y condimenta con sal al gusto.
7. Sirve caliente y acompaña con crutones, queso rallado o un toque de nuez moscada, si lo deseas.

Crema de mejillones con manzana y cilantro

🕒 45 minutos

Dificultad: ● ● ○

TIPS

Acompaña con pan tostado o crujientes de pan para un toque especial. ¡Un plato elegante y lleno de sabor marino!

Receta por Team de Lady Multitask

INGREDIENTES

- ½ kilo de brócoli
- 4 tazas de caldo de pollo caliente
- ¾ de taza de crema
- 2 cucharadas de mantequilla
- Sal al gusto

¡A DARLE!

1. Limpia y lava bien los mejillones.
2. Cocínalos al vapor en una olla con ½ litro de agua hasta que se abran las conchas.
3. Retira del fuego, separa los mejillones de las conchas, y reserva tanto los moluscos como 300 ml del agua de cocción.
4. En una cazuela, calienta el aceite de oliva y sofríe el puerro en rodajas, los ajos enteros y la manzana en cubos.
5. Cocina durante unos minutos hasta que estén blandos y fragantes.
6. Añade el tomate triturado y las hojas de cilantro fresco.
7. Cocina a fuego medio durante 15 minutos, removiendo ocasionalmente.
8. Vierte el agua reservada de los mejillones y el caldo de cocción.
9. Incorpora los mejillones (reserva algunos para decorar).
10. Salpimienta al gusto y mezcla bien.
11. Tritura la mezcla con una licuadora o procesador hasta obtener una textura homogénea.
12. Pasa la crema por un colador fino o chino para lograr una textura sedosa.
13. Calienta nuevamente si es necesario.
14. Sirve la crema en platos hondos, decorando con los mejillones reservados y unas hojas de cilantro fresco.





Pavo horneado a la piña y vino tinto

🕒 4 hrs.

Dificultad: ● ● ●

TIPS

Planear con anticipación tu menú navideño y comprar todo lo necesario que sea posible, pedir a toda la familia que participe en la celebración y convivencia.

Receta por Josefina Meza | Lady Multitask Durango

INGREDIENTES

- 1 Pavo de 7-8 kilos (natural y y descongelado)
- 3/4 de taza de vino tinto
- 1 litro de jugo de piña (natural es mejor)
- 50 ml de jugo fresco de limón
- 2 cucharaditas de pimienta negra molida
- 100 gramos de mantequilla sin sal
- 6 hojas de laurel
- Orégano fresco o seco al gusto
- 1 jeringa para pavo
- 1 bolsa para hornear

¡A DARLE!

- 1.Descongela el pavo con 2 días de anticipación, dejándolo en el refrigerador para que se descongele de manera uniforme.
- 2.En un recipiente, mezcla el vino, el jugo de piña, el jugo de limón, la pimienta y el clavo. Asegúrate de que la pimienta y el clavo se disuelvan bien para evitar que obstruyan la jeringa de inyección.
- 3.Con la mezcla preparada, inyecta el pavo con la mezcla de vino y jugos, asegurándote de distribuir bien el sabor. Luego, unta el pavo con mantequilla y coloca las hojas de laurel y el orégano dentro del pavo. Deja reposar en el refrigerador por al menos 12 horas para que los sabores se marinen bien.
- 4.Precalienta el horno a 175°C.
- 5.Coloca el pavo en una pavera y cúbrelo con papel aluminio o ponlo dentro de una bolsa para hornear. Hornea durante aproximadamente 3 ½ horas o hasta que el pavo esté completamente cocido.
- 6.Durante los últimos 40 minutos de cocción, retira el papel aluminio o abre la bolsa para que la piel del pavo se dore y quede crujiente.
- 7.TIP: Para darle un sabor más intenso, puedes agregar rebanadas de piña en almíbar sobre el pavo durante la cocción. Esto enriquecerá el sabor del pavo al hornearse.



Pavo relleno en salsa de ciruelas y vino tinto

🕒 3 hrs. aprox.

Dificultad: ● ● ○

TIPS

➔ Puedes preparar la salsa la noche anterior y agarra mejores sabor y consistencia además de Ahorrar tiempo 🍷

Receta por Lucely Calderón Jiménez | @lucelycalderon | Lady Multitask Tabasco

INGREDIENTES

- 1 pavo natural de 5-6 kg
- Para la salsa
 - 1/4 ciruelas pasas sin hueso
 - 1 cebolla blanca mediana
 - 4 dientes de ajo
 - Sal y pimienta al gusto
 - 1/3 botella de vino tinto dulce
 - 1/2 taza de salsa inglesa
 - 3 cdas de aceite comestible
- Para el relleno
 - 1/2 kg Carne molida de res
 - 1 papa cortada en cubos
 - 2 taza de arándanos deshidratados
 - 1 taza de uvas pasas
 - 1/2 Cebolla cortada en cubos
 - 2 dientes de ajo picadito
 - Sal y pimienta al gusto
 - 1 taza de almendras picadas
 - 1 taza de Nueces picadas

¡A DARLE!

1. Remoja el pavo en salmuera (agua suficiente para cubrir el pavo, con la misma cantidad de sal y azúcar) la noche anterior.
2. Para la salsa:
 - a. Saltea todos los ingredientes con el aceite en un sartén.
 - b. Añade el vino tinto al final y deja hervir por 5 minutos.
 - c. Licúa la mezcla y reserva.
3. Preparación del relleno:
 - a. Saltea la cebolla y el ajo en un sartén.
 - b. Añade la carne molida y cocina hasta que cambie de color.
 - c. Incorpora las papas y los líquidos de la lista (como caldo, vino o agua). Cocina por 10 minutos.
 - d. Agrega los frutos secos y las nueces, sazona con sal y pimienta, y cocina por otros 10 minutos.
4. Horneado del pavo:
 - a. Coloca el pavo en una pava, previamente barnizado con mantequilla e inyectado con el resto del vino tinto que quedó en la botella.
 - b. Hornea a 180°C por 1 hora para que suelte parte de sus jugos y evitar que quede con exceso de agua.
 - c. Pasada 1 hora, retira el pavo del horno, elimina el exceso de líquido y rellénalo con la carne molida preparada.
 - d. Baña el pavo con la salsa y vuelve a meterlo al horno. Cocina por 1.5 horas más o hasta que alcance el punto de cocción deseado.
 - e. Durante la cocción, baña el pavo cada 30 minutos con sus propios jugos para evitar que se reseque.
5. Sirve el pavo con pasta Alfredo, soufflé, puré de papas y baguette.



Foto: Sabrosoano

Pollo en Salsa de Cilantro

🕒 40 a 50 min aprox

Dificultad: ● ○ ○

TIPS Si deseas la salsa más líquida puedes agregar más leche evaporada.

Receta por Ileana Valdez Revilla | Lady Multitask Aguascalientes

INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo
- 3 dientes de ajo
- 1 taza de leche evaporada
- 1 cucharada de aceite
- 2 atados de cilantro, unas 2 tazas de hojas, sin tallos
- 4 galletas de agua
- Aceite, sal y pimienta

¡A DARLE!

1. En una sartén mediana, calienta una cucharada de aceite vegetal a fuego medio-alto.
2. Seca las pechugas de pollo con papel toalla y colócalas en la sartén, con la piel (si tienen) o la parte más lisa tocando el fondo.
 - a. Sazona con sal y pimienta. Cocina por 3 minutos, voltea las pechugas, vuelve a sazonar con sal y pimienta, y cocina por 3 minutos más.
 - b. Tapa la sartén y cocina a fuego medio por 8-10 minutos, o hasta que el pollo esté completamente cocido.
3. En una licuadora, coloca:
 - a. La leche evaporada
 - b. El ajo
 - c. El aceite
 - d. Una pizca de sal y pimienta
 - e. Las hojas de cilantro
4. Licúa hasta obtener una salsa cremosa. Si deseas una consistencia más espesa, agrega galletas de agua y procesa nuevamente.
5. Retira las pechugas de pollo del sartén y colócalas en un plato. Limpia la sartén con cuidado.
6. Vierte la salsa en la sartén y cocina a fuego bajo hasta que espese ligeramente.
7. Devuelve las pechugas de pollo al sartén, báñalas con la salsa caliente y cocina por 1-2 minutos más.
8. ¡Y a disfrutar!



Costillas de cerdo al tequila

🕒 2 - 3 horas

Dificultad: ● ● ●

TIPS

Acompaña con arroz, ensalada o puré de papa.

Receta por Team de Lady Multitask

INGREDIENTES

- 1.5 kg de costillas de cerdo (en tiras o porciones individuales)
- 1/2 taza de tequila (blanco o reposado)
- 1/2 taza de jugo de naranja natural
- 1/4 taza de salsa de soya
- 3 cucharadas de miel
- 4 dientes de ajo (picados o triturados)
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de paprika
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Ralladura de 1 limón

¡A DARLE!

1. Lava y seca las costillas de cerdo. Sazona con sal, pimienta, comino y paprika. Reserva.
2. En un tazón, mezcla el tequila, jugo de naranja, salsa de soya, miel, ajo, mostaza y ralladura de limón. Coloca las costillas en una bolsa o recipiente, vierte la marinada, y refrigera por al menos 2 horas (idealmente toda la noche).
3. Precalienta una sartén grande con aceite de oliva. Sella las costillas a fuego alto por ambos lados hasta que estén doradas (aproximadamente 2-3 minutos por lado).
4. Transfiere las costillas a una bandeja para hornear o una olla grande con tapa. Vierte la marinada encima. Cubre con papel aluminio o tapa, y cocina en el horno precalentado a 180°C por 1 hora y media, volteándolas ocasionalmente.
5. Destapa las costillas y sube la temperatura del horno a 200°C. Cocina por 15-20 minutos adicionales, bañándolas con el jugo de la marinada hasta que estén caramelizadas.
6. Sirve caliente, decoradas con cilantro fresco y acompañadas de rodajas de limón o naranja.



Lomo de cerdo en salsa de ciruela

🕒 1 horas

Dificultad: ● ○ ○

TIPS

Antes de hornear, marinar el lomo con un poco de ajo, romero y vino tinto por 1-2 horas para intensificar los sabores.

Receta por Team de Lady Multitask

INGREDIENTES

- 1 lomo de cerdo (aprox. 1 kg)
- 200 g de ciruelas pasas sin hueso
- 1 taza de caldo de res o pollo
- 1/2 taza de vino tinto
- 1 cucharada de miel
- Sal y pimienta al gusto

¡A DARLE!

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Salpimenta el lomo y sállalo en una sartén caliente con un poco de aceite, dorándolo por todos lados.
3. Coloca el lomo en un refractario y hornéalo por 40 minutos.
4. Para la salsa, licúa las ciruelas con el caldo, el vino y la miel. Cocina a fuego medio hasta que espese un poco.
5. Sirve el lomo en rebanadas con la salsa por encima.



Pumpkin Spice jelly

🕒 10 min para preparar la mezcla y 4 hrs para la gelación

Dificultad: ● ○ ○

TIPS ⚡ Prepárense a tiempo

Receta por Moraima Cano Valdez de Moris Jelly Cake | @moraima.cano | Lady Multitask Chihuahua

INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporadora
- 1 barra de queso crema
- 1 tasa de leche entera a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de pumpkin spice
- 6 cucharadas de grenetina
- 1 lata de puré de calabaza
- Azúcar al gusto

¡A DARLE!

1. Primero, en una taza con leche a temperatura ambiente, coloca la grenetina y deja hidratar por al menos 10 minutos.
2. En una licuadora, coloca el resto de los ingredientes y mezcla durante 2 minutos.
3. Coloca la taza de leche con la grenetina hidratada en el microondas y calienta por 30 segundos o hasta que se disuelva completamente.
4. Retira la mitad de la mezcla de la licuadora y coloca la leche con grenetina en el vaso de la licuadora. Licúa durante aproximadamente un minuto.
5. Añade las especias y el azúcar al gusto a la mezcla de la licuadora. Licúa un poco más para integrar bien.
6. Junta ambas partes de la mezcla en un solo recipiente y mezcla bien para que se integren los ingredientes.
7. Vierte la mezcla en un molde para gelatina previamente engrasado. Coloca el molde en el refrigerador durante un mínimo de 4 horas para que cuaje.
8. Una vez que la gelatina esté firme, desmóldala con cuidado y decórala a tu gusto.



Tarta de Manzana en Freidora de Aire

🕒 50 minutos

Dificultad: ● ○ ○

TIPS

➔ Cocínala con tus hijos, y que su elaboración se convierta en una tradición familiar.

Receta por Marcela Arce | @m.arce.v | Lady Multitask San Luis Potosí

INGREDIENTES

- 3 manzanas
- 2 huevos
- 150 ml de leche
- 90 gr de maizena
- 1 cucharada y media sobra de azúcar (opcional)
- Aceite en spray

¡A DARLE!

1. Utiliza un molde apto para freidora de aire.
2. Pela las manzanas, rállalas o pícalas finamente, según prefieras.
3. En un recipiente, bate los huevos con el azúcar y la canela hasta obtener una mezcla suave, como una especie de salsa.
4. Añade la leche y la maicena a la mezcla anterior. La maicena es una harina sin gluten que dará una textura suave y es muy saludable.
5. Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
6. Engrasa el molde con aceite en spray y coloca primero la manzana picada en trozos pequeños. Esto ayudará a que las manzanas se queden en la parte superior de la tarta cuando la desmoldes.
7. Vierte la masa sobre las manzanas en el molde, asegurándote de que cubra bien las frutas.
8. Precalienta la freidora de aire y coloca el molde a 180°C durante 10 minutos. Luego, baja la temperatura a 160°C y cocina durante aproximadamente 40 minutos. Controla que no se queme, ya que los tiempos pueden variar según la freidora.
9. Una vez cocida, desmolda con cuidado y decora la tarta con azúcar glass por encima para darle un acabado delicioso y atractivo



Dificultad: ● ○ ○

TIPS

Consejo hornea solo 1 bandeja a la vez para que el calor se distribuya homogéneamente! Si se te deforman las galletas, apenas salgan del horno usa una espátula para empujar los bordes hacia el centro de darle una forma más redonda. Para regalar esta Navidad 🎁 en canastas con listones de colores. Felices fiestas

Brownie Cookies

Receta por Ileana Valdez Revilla | Lady Multitask Aguascalientes

INGREDIENTES

- 70 g de harina para todo uso / sin preparar
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal + una pizquita más para decorar
- 1 huevo grande (temperatura ambiente)
- 1 yema de huevo grande (temperatura ambiente)
- 110 g de azúcar blanca
- 1/2 cucharada de aceite de oliva (puedes usar también aceite vegetal)
- 45 g de mantequilla sin sal
- 100 g de chispas de chocolate (más algunas extra para decorar las galletas, alrededor de 28-35 chispitas más)
- 12 g de cacao/cocoa sin azúcar.

¡A DARLE!

1. Precalienta el horno a 180°C con calor arriba y abajo.
2. Derrite la mantequilla junto con las chispas de chocolate, ya sea en el microondas o en una olla pequeña a fuego bajo. Mezcla bien hasta que estén completamente integrados. Deja enfriar a temperatura ambiente.
3. En un tazón aparte, mezcla los ingredientes secos: Harina, polvo para hornear y sal. Reserva esta mezcla.
4. Bate el huevo, la yema de huevo, el azúcar y el aceite a velocidad media-alta con una batidora. Durante al menos 3 minutos, hasta obtener una mezcla espumosa y aireada. ¡No te saltes este paso! Es clave para la textura de las galletas.
5. Una vez que la mezcla de chocolate y mantequilla esté fría, añádela poco a poco a los ingredientes húmedos (huevos y azúcar). Mezcla hasta que todo esté completamente combinado.
6. Incorpora los ingredientes secos poco a poco a la mezcla húmeda, integrándolos suavemente con una espátula o batidor de mano.
7. Forra una bandeja fría para galletas con papel encerado o un tapete de silicona.
8. Coloca una cucharada generosa de masa para cada galleta, dejando varios centímetros de separación entre ellas. Decora con más chispas de chocolate y una pizca de sal en la parte superior.
9. Hornea las galletas de 8 a 10 minutos, o hasta que la superficie esté brillante y crujiente.
10. Retira del horno y deja enfriar en la bandeja durante al menos 20 minutos antes de comerlas.



Capirotada de la abuela Chucha

🕒 1 hora

Dificultad: ● ● ●

TIPS Todo lo que preparen, háganlo con amor. ¡Así seas principiante, te quedará perfecto!

Receta por Cristhian | Lady Multitask Tampico

INGREDIENTES

- 10 bolillos fríos
- Aceite (el necesario)
- 250 g de queso gouda
- 250 g de queso asadero
- 250 g de queso manchego
- 250 g de queso molido seco
- 5 plátanos machos maduros
- 200 g de nuez
- 200 g de almendra
- 200 g de coco
- 200 g de arándanos
- 200 g de dátíl
- 200 g de cacahuete
- 4 conos de piloncillo
- 2 ramas de canela

¡A DARLE!

1. Fríe las rodajas de pan en aceite caliente y reserva.
2. Fríe los plátanos y también reservalos.
3. Prepara la miel calentando el agua con el piloncillo y las ramas de canela hasta que el piloncillo se disuelva por completo. Retira del fuego y reserva.
4. En un molde o cazuela apta para estufa, coloca una capa de tortillas fritas como base.
5. Sobre las tortillas, coloca una capa de pan frito y báñala con un poco de miel.
6. Añade una capa de plátano, quesos y frutos secos.
7. Repite el procedimiento en capas: pan, miel, plátano, quesos y frutos secos, hasta terminar con todos los ingredientes.
8. Por último, baña toda la preparación con la miel restante.
9. Cubre el molde o cazuela con papel aluminio y cocina a fuego bajo por unos minutos para que los sabores se integren.



🕒 45-50 minutos

Dificultad: ● ● ●

TIPS

Júntense con familiares a preparar los platillos. Es mi mejor recuerdo de la infancia, cocinar con mi abuela, mis tías y mis primas.

Panqué de Plátano

Receta por Alejandra Martinez Canseco | Lady Multitask Monterrey

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar
- 1 3/4 tazas de harina cernida
- 2 barras de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 4 plátanos maduros
- 4 huevos
- 1/2 vaso de leche
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 pizca de sal
- 3/4 de taza de nuez picada
- 3/4 de taza de arándanos
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de polvo para hornear

¡A DARLE!

1. Prende el horno a 180 °C.
2. Engrasa dos moldes para panqué.
3. En un tazón, machaca los plátanos con la leche y la vainilla. Reserva.
4. En otro tazón, cierne la harina, el bicarbonato, el polvo para hornear y la sal.
5. Aparte, acrema la mantequilla y añade el azúcar. Bate bien.
6. Agrega los huevos uno a uno, batiendo después de cada adición.
7. Incorpora la mezcla de harina en tres partes, alternando con la mezcla de plátanos, con movimientos envolventes usando una espátula.
8. Vierte la mezcla en los moldes preparados.
9. Hornea por aproximadamente 35 minutos, hasta que la parte superior se dore un poco.
10. Verifica la cocción introduciendo un palillo; debe salir limpio.
11. Opcional: una vez frío, espolvorea azúcar glass sobre los panqués.



Gelatina Carlota

🕒 10 min. Más el tiempo de refrigeración

Dificultad: ● ○ ○

TIPS ➔ Fluye!!

Receta por Andrea | Lady Multitask CDMX

INGREDIENTES

- 1 gelatina de cereza o fresa
- 1 lata de media crema (225 g)
- 1 cucharada de azúcar (opcional)

¡A DARLE!

1. Prepara la gelatina según las instrucciones de la caja, pero utiliza solo una taza de agua en lugar de las dos indicadas.
2. Sustituye la segunda taza de agua con una taza de media crema Nestlé.
3. (Opcional) Agrega una cucharada de azúcar para endulzar un poco más.
4. Licúa la mezcla hasta que quede homogénea.
5. Vierte la mezcla en un molde o recipientes individuales.
6. Lleva al refrigerador hasta que la gelatina cuaje completamente.
7. Decora al gusto con hojitas de menta, cerezas o fresas para darle un toque especial.
8. Sirve y disfruta.



Brownies de chocolate con un toque navideño

🕒 45 minutos

Dificultad: ● ● ● ○

TIPS

Al sacar los brownies del horno, deja que se enfríen en el molde para evitar que se desmoronen al cortarlos.

Receta por Andrea | Lady Multitask CDMX

INGREDIENTES

- 200 g de chocolate oscuro
- 120 g de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 1/2 taza de harina
- 1/4 de taza de nueces picadas
- 1/4 de taza de chispas de chocolate blanco (opcional)
- Bastones de caramelo triturados para decorar

¡A DARLE!

1. Precalienta el horno a 180°C y engrasa un molde cuadrado.
2. Derrite el chocolate oscuro con la mantequilla a baño maría o en el microondas, mezclando bien.
3. Añade el azúcar y los huevos, batiendo hasta integrar.
4. Incorpora la harina y las nueces, mezclando con movimientos envolventes.
5. Vierte la mezcla en el molde y hornea por 20-25 minutos, o hasta que al insertar un palillo salga con algunas migas húmedas.
6. Deja enfriar, corta en cuadros y decora con chispas de chocolate blanco y bastones de caramelo triturados.



Gracias por cocinar con nosotras

Esperamos que este recetario navideño sea una fuente de inspiración y sabor en tus celebraciones. Cada receta está hecha con cariño por nuestras ladies, demostrando el poder de la comunidad cuando compartimos lo que nos apasiona.

Recuerda que Lady Multitask es más que una red de mujeres, es un espacio para conectar, aprender y crecer juntas. Si aún no formas parte de nuestra comunidad o no conoces a tu city manager, ¡este es el momento perfecto para unirse y descubrir todo lo que tenemos para ti!

Síguenos en nuestras redes sociales para conocer más proyectos, eventos y herramientas que estamos preparando para el 2025.

¡Felices fiestas y un próspero año nuevo!

Con cariño,

El equipo de Lady Multitask



Lady MULTITASK®

f i a m @ladymultitask

ladymultitask.com