



años de amor
en cada platillo

Tradición de **Maravilla**®

Recetario

El sabor casero de
AMÁ



📷 [aceitemaravilla](#)

📘 [Aceite Maravilla](#)

📺 [Aceite Maravilla](#)



años de amor
en cada platillo



ÍNDICE

PLATILLOS

Caldo de pollo	03
Sopa de coditos	04
Arroz verde	05
Papas al horno con crema, jamón y queso	06
Milanesa de res empanizada	07
Albóndigas rellenas de huevo	08
Brownies	09
Donas con cubierta de chocolate	10

CALDO DE POLLO

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 1 hora 15 min.

INGREDIENTES:

- 3 cucharadas de Aceite Maravilla
- 2 L de caldo de pollo casero o de tetrapack
- 2 pechugas de pollo previamente cocidas y deshebradas
- 2 cebollas blancas grandes cortadas en cubos
- 3 varas de apio picadas
- 3 zanahorias cortadas en cubos o ruedas delgadas
- 1 cucharadita de tomillo seco
- Sal y pimienta

Opcional: pasta o arroz previamente cocido

ELABORACIÓN:

- En una olla grande, a fuego medio alto, calienta el caldo de pollo hasta que comience a hervir.
- Una vez que esté burbujeando, agrega el Aceite Maravilla, la cebolla, zanahoria y apio. Deja hervir por unos minutos.
- Ahora agrega el tomillo, sal y pimienta al gusto y el pollo. De nuevo, deja hervir por unos minutos.
- Ahora, agrega el pollo y la pasta o arroz (opcional) y deja que se incorpore por unos minutos.
- Una vez que el caldo quede a tu gusto, emplata y disfruta.



SOPA DE CODITOS

☼ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 30 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1 paquete de pasta de coditos
- 5 jitomates maduros
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla blanca
- ½ L de agua
- 1 cucharadita de consomé de pollo
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

- En la licuadora muele los jitomates, cebolla, ajo y sal junto con una taza de agua hasta que quede lo más homogéneo posible.
- Ahora, en una cacerola con Aceite Maravilla caliente sofríe la sopa de coditos hasta que cambie a color dorado. Vierte el jitomate licuado a través de un colador y el agua. Reduce la flama a fuego medio.
- Cuando hierva por primera vez, agrega el consomé y deja que hierva por unos minutos para que se integren los sabores.
- Una vez que se reduzca el caldo a tu gusto, la sopa de coditos estará lista.



ARROZ VERDE

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

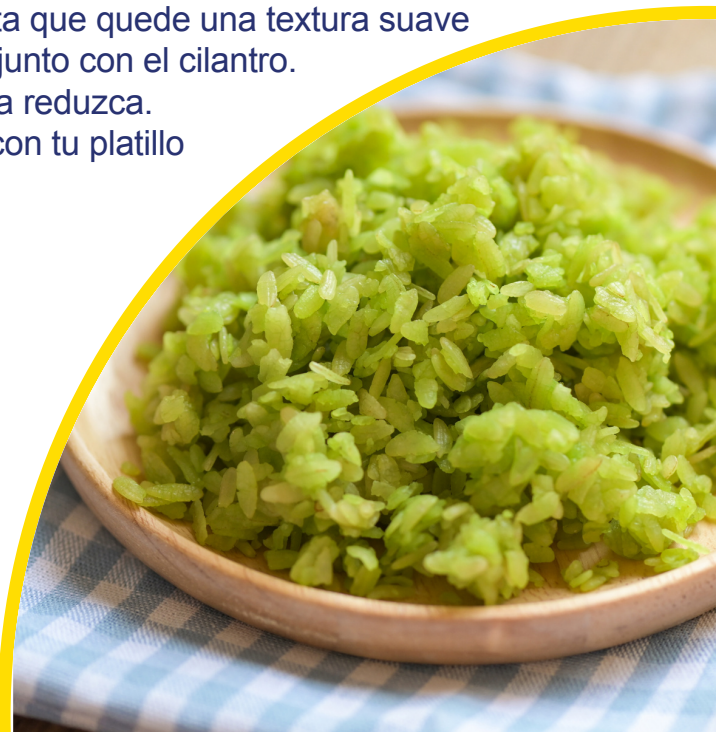
🕒 Tiempo de Preparación: 30 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 2 tazas de arroz blanco
- 2 chiles poblanos cortados en cubos
- 1 cebolla blanca cortada en cubos
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1 cucharadita de comino molido
- Sal y pimienta al gusto
- 6 tazas de espinacas tiernas
- ¼ de taza de cilantro fresco

ELABORACIÓN:

- Prepara el arroz como se indica en el empaque.
- En un sartén grande, a fuego medio, coloca un chorrito de Aceite Maravilla, luego sofríe la cebolla y el ajo. Ahora agrega el chile poblano, comino, sal y pimienta. Cuece hasta que el chile poblano se sienta tiernito.
- En una licuadora coloca el chile poblano, las verduras con las que se cocinó, las espinacas y un poco de agua. Licúa muy bien hasta que quede una textura suave y coloca la salsa sobre el arroz cocido en una olla junto con el cilantro.
- Deja que la salsa se cueca junto con el arroz y ésta reduzca. Emplata y disfruta de esta maravillosa guarnición con tu platillo favorito.



PAPAS AL HORNO CON CREMA, JAMÓN Y QUESO

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 4 papas sin cáscara
- 300 g de jamón de pavo
- 300 g de queso manchego
- 500 ml de crema a temperatura ambiente

ELABORACIÓN:

- En una olla grande, coloca agua y deja que hierva. Una vez caliente, agrega las papas y cuce hasta que, con ayuda de un palillo, veas que el centro esté suave. Retira las papas y reserva.
- Toma el jamón de pavo y corta en cuadritos. Mientras, precalienta el horno a 180°C.
- Rebana las papas y, en un refractario previamente engrasado con Aceite Maravilla, coloca una cama de papas.
- Luego agrega crema, queso y jamón sobre la cama de papas. Repite este paso hasta que se terminen las rodajas de papa.
- En la parte de hasta arriba, coloca queso para que 'peste se gratine al hornearlo.
- Coloca el refractario en el horno y deja por 20 a 30 minutos.
- Cuando esté listo, retira y emplata esta maravillosa guarnición.



MILANESA DE RES EMPANIZADA

☼ Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 40 - 45 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 4 milanesas de res
- 1 bolsa de pan molido
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- Sal y pimienta
- 2 huevos

ELABORACIÓN:

- En un sartén grande, a fuego medio, coloca un chorrito de Aceite Maravilla para que vaya calentándose.
- Ahora, en un plato hondo, coloca los huevos, agrega el ajo, la cebolla, sal y pimienta al gusto y revuelve bien.
- Al lado del plato hondo, coloca un plato extendido y sobre él vacía una buena cantidad de pan molido para empanizar las milanesas.
- Ahora, revisa que el aceite esté caliente, sube la flama a medio alto y toma una milanesa, báñala en la mezcla del huevo y luego colócala sobre el palto extendido con el pan molido. Empaniza bien la milanesa por ambos lados.
- Coloca la milanesa en el sartén y cuece bien, hasta que quede dorada por ambos lados. Luego coloca la milanesa en otro plato y reserva.
- Repite los mismos pasos con las milanesas que quedan.
- Emplata las milanesas con la guarnición que más te guste y disfruta.



ALBÓNDIGAS RELLENAS DE HUEVO

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 500 g de carne molida de res
- 6 huevos
- Pan molido
- ½ taza de arroz
- 2 jitomates maduros
- 2 dientes de ajo
- Agua
- Sal y pimienta al gusto
- 1 latita de chile chipotle (opcional)

ELABORACIÓN:

- En una olla con agua hirviendo, coloca 4 huevos y deja que hiervan por 8 – 10 minutos.
- Una vez que los huevos estén cocidos, retira el cascarón y pica bien.
- En un bowl grande, coloca la carne molida con dos huevos, un puño de pan molido, arroz y sal y pimienta al gusto. Revuelve bien con las manos.
- Ahora, toma un poco de la carne molida preparada y haz bolitas. Nolvídes rellenarlas con el huevo cocido de antes.
- Para hacer la salsa, licua los jitomates, el chipotle (opcional), un poco de agua, el ajo y agrega sal. Licua muy bien.
- En una cacerola a fuego medio, coloca un chorrito de Aceite Maravilla y sofríe la salsa.
- Luego agrega las albóndigas y déjalas hervir hasta que el arroz se vea reventado y la carne bien cocida.
- Emplata y disfruta de unas maravillosas albóndigas.



BROWNIES

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 50 a 60 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla (1 taza)
- 2 tazas de azúcar
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 4 huevos
- 1 taza de harina
- 2/3 taza de cacao en polvo
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal

ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C.
- Ahora, en un bowl grande añade el Aceite Maravilla, azúcar, esencia de vainilla y huevos. Mezcla muy bien.
- Luego agrega a la mezcla la harina, el cacao en polvo, el polvo para hornear y la sal. Mezcla hasta que todo quede bien incorporado.
- Toma una bandeja para brownies y engrasa bien con aceite. Luego vierte la mezcla de chocolate sobre la bandeja y dale unos golpecitos sobre la mesa para evitar que se queden burbujas de aire.
- Coloca la bandeja dentro del horno y cocina por 40 a 45 minutos (hasta que, al insertar un palillo, éste salga sin grumos de masa). Luego retira la bandeja y deja enfriar por unos minutos. Corta en cuadrado y listo, disfruta de este maravilloso postre.



DONAS CON CUBIERTA DE CHOCOLATE

☼ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 60 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 500 g de harina
- 50 g de manteca
- 80 g de azúcar
- 2 huevos
- ½ vaso de leche tibia
- 150 g de barra de chocolate
- 5 g de levadura en polvo

ELABORACIÓN:

- En un bowl coloca la harina, los huevos, el azúcar, la levadura, manteca y leche. Comienza a amasar con las manos hasta que se forme una masa.
- Cuando la masa esté lista y sin grumos, déjala reposar por 15 a 20 minutos, hasta que duplique su tamaño.
- Mientras, en una olla grande, pon a calentar suficiente Aceite Maravilla para freír las donas.
- Una vez que repose la masa, toma un poco y forma bolitas. Ahora, con ayuda de tu dedo, forma un agujero en el centro de la masa y dale forma de dona.
- Cuando el aceite esté caliente, coloca algunos aros para que éstos se fríen y formen las donas. Recuerda cocer bien la masa por ambos lados (deben de tener un color dorado).
- Mientras, derrite a baño María el chocolate y, una vez que queden las donas (y se hayan enfriado), coloca una de las caras de la dona sobre el chocolate, escurre y deja enfriar.
- Repite este proceso hasta que queden todas las donas y luego disfruta de este maravilloso postre.





años de amor
en cada platillo



**¡Gracias por dejarnos formar parte
de tus maravillosos platillos!**

 **aceitemaravilla**

 **Aceite Maravilla**

 **Aceite Maravilla**