

RECETARIO

FIESTAS PATRIAS 2025



Tradición de
Maravilla



Tradición de
Maravilla[®]



Compartiendo su compromiso con la comida mexicana y el amor de la Familia.





ÍNDICE

PLATILLOS

Rajas Poblanas _____	04
Mini Tlacoyos _____	06
Chiles en Nogada _____	08
Mole Poblano _____	10
Pozole _____	12
Capirotada _____	14
Churros _____	16

RAJAS POBLANAS



años de amor
en cada platillo

RAJAS POBLANAS

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 45 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 6 chiles poblanos
- 1 taza de granos de elote cocidos
- ½ taza de crema
- 1 cucharada de caldo de pollo en polvo
- ¼ de cebolla bien picada

ELABORACIÓN:

- En un comal bien caliente, asa los chiles. Voltéalos cuando su piel se vaya quemando un poco.
- Toma los chiles calientitos y colócalos dentro de una bolsa de plástico sellada durante unos 6 min.
- Pasado el tiempo, desvénelos.
- Corta en julianas los chiles.
- Ahora, en una cacerola grande, y a fuego medio, coloca 1 cucharada de Aceite Maravilla.
- Una vez caliente, coloca la cebolla y sofríela.
- Una vez que esté la cebolla, coloca los granos de elote y las rajadas. Cocina por unos minutos.
- En un plato hondo, coloca la crema y el caldo de pollo. Mezcla muy bien. (Si es necesario coloca un chorrito de leche).
- Agrega la crema a la cacerola y mezcla bien.
- Reduce la flama y deja que se reduzca la crema.
- ¡Listo! Es momento de disfrutar de unas deliciosas rajadas poblanas.



años de amor
en cada platillo

MINI TLACOYOS



80
1945-2025
años de amor
en cada platillo

MINI TLACOYOS

🌟 Nivel de Dificultad ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 50 a 60 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 5 cucharadas de queso Cotija
- Crema
- 300 g de requesón o pueden rellenarse igual de frijol
- 300 g de masa de maíz
- Salsa verde y roja

ELABORACIÓN:

- Toma la masa y forma bolitas. Ahuécalas y rellénalas de requesón o frijol.
- Cierra las bolitas y, con cuidado, aplana la masa con forma de tlacoyo (puedes utilizar una prensa para tortillas).
- En un sartén, coloca un chorrito de Aceite Maravilla. Y una vez caliente, coloca los tlacoyos.
- Una vez doraditos por ambos lados, retira y sirve.
- Coloca crema, queso Cotija, tu salsa favorita y listo.



CHILES EN NOGADA



CHILES EN NOGADA

☀ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 2 horas con 20 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- Leche
- Nuez moscada, al gusto
- 350 ml de vino blanco
- 40 gr de azúcar estándar
- 200 gr de queso crema
- 4 chiles poblanos
- 1 granada roja jugosa
- Perejil picado finamente
- Cebolla picada finamente
- De 50 a 100 gr de almendras peladas
- Canela en polvo
- 1 diente de ajo
- 300 g de carne molida de res
- 40 g de pasas
- 100 g de pera pelada y picada
- 100 g de manzana amarilla cortada y pelada
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

- Coloca los chiles poblanos directo al fuego de la estufa hasta quemar la piel, pero con cuidado para que no se quemen los chiles.
- Mete los chiles en una bolsa sellada para que el vapor ayude a quitar la piel de manera más fácil. Desvénalos.
- Para la carne: agrega en un sartén un chorro de Aceite Maravilla, luego sofríe la cebolla y el ajo.
- Después agrega la carne y cocina por unos minutos. Después agrega las almendras y pasas. Deja coser por unos minutos.
- Luego agrega a la carne la fruta, sazona con sal y pimienta y reserva.
Para la nogada: en otro sartén hondo coloca el vino y nuez moscada a fuego medio hasta que se reduzca. Deja enfriar y reserva.
- En tu licuadora, agrega el queso crema, azúcar y el vino reducido. Condimenta a tu gusto.
- Una vez que esté la salsa, rellena los chiles con la carne, agrega la salsa y decora con el perejil y la granada.



años de amor
en cada platillo

MOLE POBLANO



MOLE POBLANO

🌟 Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 3 horas con 30 min

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- Un pollo entero
- Azúcar y sal al gusto
- 3 tabletas de cacao
- 300 g de jitomate picado
- 2 cucharaditas de pimienta negra molida
- ½ cucharada de clavo en polvo
- 1 cucharadita de anís
- 200 g de ajonjolí blanco
- 300 g de almendras
- 2 cebollas blancas partidas a la mitad
- 4 dientes de ajo (no muy grandes)
- 300 g de manteca de cerdo
- 800 g de chile ancho (desvenado y sin semillas)
- 800 g de chile pasilla
- 600 g de chile mulato

ELABORACIÓN:

- Prepara el pollo en la olla exprés (como si hicieras caldo de pollo). Una vez que quede, reserva el pollo y su caldo.
- Por aparte, en una olla mediana, hierva agua.
- Mientras, en un sartén grande coloca la manteca y un chorrito de Aceite Maravilla, pasa los chiles y luego colócalos en la olla con el agua caliente. Revisa que queden suaves los chiles (retira y reserva).
- En el mismo sartén con manteca y Aceite Maravilla sofríe el ajo y la cebolla.
- Ve agregando, poco a poco, las almendras, las pepitas de chile, el ajonjolí, anís, clavo, pimienta, el chocolate y el jitomate.
- Una vez que quede todo en una mezcla homogénea, coloca los chiles reservados.
- Una vez que quede la mezcla, colócala en una licuadora. Agrega un chorro del caldo de pollo que se preparó con anterioridad y licua bien.
- Ahora, en una cazuela de barro especial para mole, calienta más manteca y un chorrito de Aceite Maravilla. Añade la salsa colada y deja hervir por unos minutos. Agrega las tabletas de chocolate y sazona con sal y azúcar (si es necesario, añade más caldo. Debe quedar lo suficientemente espeso).
- Una vez que quede el mole, agrega las piezas de pollo previamente cortadas y deja hervir por unos minutos.
- Emplata y acompaña este delicioso mole con arroz y disfruta una maravillosa comida en familia.



POZOLE ROJO



POZOLE ROJO

🌟 Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 5 horas y 20 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 1 kg de maíz precocido
- 2 kg de huesos de puerco
- 3 kg de carne de cerdo, res o pollo
- 1 cebolla blanca
- 3 dientes de ajo
- 150 g de chile guajillo
- Rábano al gusto
- Lechuga romana partida al gusto
- Comino al gusto
- Orégano seco al gusto
- Limón al gusto
- Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN:

- En una olla grande coloca agua a hervir.
- Lava muy bien el maíz y colócalo en la olla con el agua caliente junto con 1/2 cebolla.
- Antes de que hierva el agua, coloca los huesos y la carne de cerdo, res o pollo. Y deja cocinar por 2 horas.
- Al momento que hierva el caldo, sacará espuma. Es importante ir quitándola con ayuda de un cucharón de madera.
- Cuando pasen las 2 horas, revisa que la carne esté bien cocida, si es el caso, retírala y deja hervir el caldo con los huesos por 3 horas.
- Desmenuza la carne que se sacó de la olla y reserva.
- En una cacerola, coloca los chiles desvenados y sin semillas, cúbrelos con agua y agrega 1/2 cebolla blanca y los 3 dientes de ajo.
- Una vez que hierva el agua de los chiles, retíralos junto con 2 ajos y licua muy bien con un poco del agua de la cacerola. (Debe de quedar un adobo espeso).
- De la olla grande, retira los huesos de cerdo y la cebolla. Agrega el adobo a través de un colador.
- Agrega la carne deshebrada al pozole y sazona con comino, sal y pimienta. Deja hervir por 15 minutos.
- ¡Listo! Es momento de emplatar el pozole rojo.
- Agrega lechuga, orégano y limón al gusto y disfruta.



CAPIROTADA



CAPIROTADA

☆ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 30 a 40 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- ½ taza de cacahuates partidos
- 1 ½ taza de piloncillo
- 6 bolillos rebanados (de dos días)
- ¾ de queso Cotija
- ½ taza de pasas
- 1 vara de canela
- 1 clavo de olor
- 1 ½ taza de agua

ELABORACIÓN:

- Precalienta el horno a 180°C.
- En una olla coloca el agua, piloncillo y clavo de olor. Espera a que se derrita bien el piloncillo y se reduzca hasta formar el jarabe.
- En un platito hondo coloca Aceite Maravilla y, con ayuda de una brocha de cocina, barniza las rebanadas de pan previamente colocadas en una charola para horno con papel encerado.
- Inserta la charola al horno por 5 minutos, hasta que el pan esté dorado de un lado. Con ayuda de unas pinzas voltea las rebanadas para que también se doren del otro lado.
- Una vez que quede el pan, retíralo del horno. Importante: No apagues el horno.
- Es hora de ensamblar la capirotada: en un molde para hornear coloca una capa de rebanadas de pan tostado y, con ayuda de una cuchara para servir sopa, baña las rebanadas con el jarabe.
- Ve espolvoreando el queso, las pasas y cacahuates.
- Repite los dos pasos anteriores hasta que el molde de capirotada llegue a su tope o se terminen los ingredientes.
- Cubre el molde con papel aluminio y hornea por 40 min, aproximadamente.
- Una vez que el pan de la capirotada quede en su punto (al gusto de cada quien: aguado o dorado), retira del horno (apaga el horno) y es momento de dejarla a que llegue a temperatura ambiente y después servir.



CHURROS



CHURROS

☆ Nivel de Dificultad ★★★★★

🕒 Tiempo de Preparación: 40 a 50 min.

INGREDIENTES:

- Aceite Maravilla
- 350 ml de agua
- ½ cucharada de esencia de vainilla
- 300 g de harina
- 1 huevo
- Canela en polvo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 120 g de azúcar estándar
- 1 pizca de sal

ELABORACIÓN:

- En una olla agrega el agua. La vainilla, sal, el azúcar y un chorrillo de Aceite Maravilla. Deja que hierva y reserva.
- Toma la harina tamizada y agrégala al agua hirviendo. Mezcla muy bien con ayuda de un cucharón de madera. Una vez que esté bien mezclado, cocina la masa por tres minutos.
- Retira la masa y colócala en una batidora o un bowl grande para moverla y que ésta se enfríe.
- Agrega a la masa el huevo y el polvo para hornear. Revuelve bien hasta que la masa quede homogénea.
- Ahora, en una olla coloca 1 L de aceite y deja que se caliente.
- Coloca la mezcla de la masa a una manga pastelera con una duya de estrella grande y exprime un poco de la masa sobre el aceite caliente (corta con ayuda de tijeras) y deja que se cocine por tres minutos.
- Retira con cuidado los churros y colócalos sobre un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- En un plato grande, mezcla el azúcar y la canela, ahora empaniza los churros.
- Emplata y disfruta de unos maravillosos churros caseros.



Tradición de
Maravilla®



¡Gracias por dejarnos formar parte de tus maravillosos platillos!

