



RECETARIO DE NAVIDAD



www.intravialca-ve.com



Pan de Jamón

Masa del pan de jamón:

1. 500gr. de harina de trigo de todo uso.
2. 250ml. de agua tibia.
3. 1 Huevo.
4. 35gr. de leche en polvo.
5. 25gr. de azúcar.
6. 6gr de levadura instantánea
7. 5 gr. de sal
8. 50 gr. de mantequilla (textura pomada)
9. Un poco de aceite para engrasar



Pan de Jamón

Para el relleno:

1. 100gr. de aceitunas rellenas de pimienta
2. 100-12 tiras de tocineta
3. 400gr. de jamón ahumado
4. 40gr. de uvas pasas sin huesos



Antes de hornear: Thuevo para pincelar



Preparación pan de jamón Venezolano

Para preparar la masa mezclamos en un bol grande la harina con la levadura, la leche en polvo, el azúcar, la sal, el agua tibia y el huevo batido.

Amasamos con las manos, nos quedará una masa pegajosa pero poco a poco se irá haciéndose más consistente.



Cuando tengamos la masa trabajada añadimos la mantequilla a temperatura ambiente. Mezclamos bien hasta conseguir una masa homogénea.

Echamos un chorro de aceite en un recipiente para engrasarlo, pasamos la masa y la empapamos con el aceite. Tapamos con un trapo limpio y dejamos reposar a temperatura ambiente 45 minutos.

Amasado y relleno del pán de jamón



Pasado este tiempo volcamos la masa en una superficie limpia y enharinada. Divididos la masa en dos. Amasamos una mitad con un rodillo, reservamos la otra mitad. Le damos forma de rectángulo, podemos ayudarnos con las manos.

Colocamos las aceitunas alineadas en un lateral, así nos quedarán todas en el mismo sitio. Este paso es puramente decorativo, podemos esparcir las aceitunas por toda la masa si preferimos.

En el centro de la masa esparcimos las pasas, ponemos encima el jamón ahumando y las tiras de tocineta. En el lateral contrario a las aceitunas hacemos unos cortes horizontales para hacer unas tiras decorativas. Es totalmente opcional, pero le da al pan de jamón un toque navideño y más vistoso.

Enrollamos la masa hacia adentro desde el lateral de las aceitunas, cuando lleguemos a los cortes dejamos de enrollar y sellamos el pan con las tiras de masa.

Repetimos todo el proceso con la otra mitad de masa que habíamos reservado. Pinchamos los dos panes con un tenedor para que entre aire al hornear.

Horneado y Presentación final del pan de jamón



1. Tapamos de nuevo con un trapo y dejamos reposar otros 40 minutos. Precaentamos el horno a 200° C con calor arriba y abajo. Ponemos los panes en una bandeja sobre papel sulfurizado.

2. Bajamos la temperatura a 180° C y horneamos 18-20 minutos. Sacamos del horno, pincelamos con el huevo batido y volvemos a hornear otros 20 minutos a 175° C, hasta que comprobamos que el pan está dorado por fuera. Este tiempo depende de la “potencia” y/o eficiencia del horno.

3. A partir de 18-20 minutos debería de estar hecho, y pensar que luego, fuera del horno, seguirá cocinándose en su interior con el calor residual. Retiramos del horno y dejamos que se temple a temperatura ambiente, antes de consumirlo.



4. Para servirlo, cortamos con cuidado de que no se nos rompa el pan, en rodajas de unos 2-3 cm. de grosor. Resultando un pan con una corteza más dura y una miga esponjosa dulce. Con un relleno uniforme con jamón, pasas y aceitunas.

Ensalada de Gallina

Ingrediente:

- 1 pechuga de gallina
- 3 zanahoria
- 5 papas
- 1 lata de guisantes
- 3 cucharadas soperas de mayonesa
- 1 unidad de manzana verde
- 1 chorro de zumo de limón
- 1 pizca de sal

Preparación



1. Para hacer esta deliciosa receta navideña, lo primero que debes hacer es preparar los ingredientes. Primero, lava, pela y corta en cuadros pequeños las papas y las zanahorias. Lava y corta de igual forma la manzana y escurre los guisantes.
2. Con los ingredientes en orden, el siguiente paso de esta receta para navidad será cocinar la gallina de forma tradicional, como para hacer un caldo. Para ello, coloca la pieza de gallina en una olla con agua, una rama de cilantro, un pedazo de cebolla y un cubito de caldo concentrado. Cocina durante 1 hora aproximadamente.

3. Luego, escurre la gallina y desmenuza en pequeños trozos y reserva, para hacer esto espera que se enfríe un poco para no hacerte daño. Puedes reservar un poco de caldo para mezclar con la mayonesa más adelante.

4. A continuación, cocina las zanahorias y las papas en agua hirviendo con una pizca de sal. Añade primero la zanahoria y pasados unos minutos, las papas. Cocina a fuego lento vigilando que queden suaves pero consistentes, si las dejas cocer más de la cuenta se volverán puré.

5. Vacía todos los ingredientes de la ensalada de gallina en un bol grande, las papas, las zanahorias, los guisantes y la gallina y mezcla hasta que queden repartidos uniformemente. Luego añade la mayonesa e integra a la ensalada revolviendo de forma envolvente hasta que se hayan bañado por completo todos los ingredientes.



Truco: si lo deseas, puedes mezclar la mayonesa con un par de cucharadas del caldo de gallina. Esto hará que el sabor de gallina sea un poco más intenso

6. Deja reposar y añade por último el huevo duro troceado como decoración. Conserva en la nevera. La ensalada de gallina venezolana se sirve fría y es un plato navideño con el que puedes acompañar un pavo relleno o las típicas hallacas venezolanas.

Hallacas

- 1 ½ Kg de carne de res (pulpa)
- 1 ½ Kg de carne de cochino (pernil)
- ½ kg de tocino
- ½ litro de aceite onotado
- 2 cabezas de ajo machacadas
- 1 ¾ Kg de cebolla
- 1 cebollín cortado en ruedas finas
- 1 ajoporro cortado en ruedas finas
- 10 ajíes dulces cortados en cubitos
- 3 cucharadas de alcaparras
- 4 cucharadas de encurtidos
- Comino
- Pimienta
- 2 tazas de tomate pelado y licuado
- 2 tazas de vino tinto de cocina
- 1 Litro de agua
- 1 Cubito de Costilla
- 2 1/2 Kg de harina de maíz precocida
- 2 Litros de agua
- 1 Caldo de Pollo
- ½ taza de aceite onotado
- 1 taza de caldo del guiso
- 1 cebolla cortada en tiras finas
- 1 pimentón cortado en tiras finas
- 400 g de pasas
- 400 g de aceitunas
- 400 g de alcaparras

Pasos a seguir para la preparación I

1.- Corta la carne y el tocino en trocitos

2.- En un sartén agrega el aceite onotado y sofríe los ajos machacados, la cebolla, el cebollín, el ajoporro, el ají dulce y el pimentón.



3.- Añade las alcaparras y los encurtidos, deja cocinar por 3 min.

4.- Añade las carnes, el tocino, el comino, el orégano y la pimienta

5.- Incorpora el jugo de tomate, el papelón, el vino tinto y el agua con Cubito de Costilla. Cocina alrededor de 1 hora a fuego bajo.

6.- Rectifica la pimienta, deja enfriar.

7.- Vierte la harina de maíz en un recipiente grande junto con el Caldo de Pollo. Añade el aceite onotado y el caldo del guiso, amasa hasta que esté suave.

8.- Forme 25 bolitas de 100 g.

9.- Lave muy bien las hojas y corte a lo ancho. Corte 50 cuadros de 50×50 cm aproximadamente. Corte tiras de lo que quede de 8 cm de ancho.

10.- En el centro de cada una de las hojas grandes, coloca una bolita de masa y, con las manos mojadas en agua, extenderlas hasta que estén delgadas.

11.- En el centro de cada masa extendida, coloca una cucharada de guiso y adorna con cebolla, pimentón, pasas, aceitunas, alcaparras, encurtidos.

12.- Dobla a lo largo la hoja sobre sí misma haciéndole un doblez para que no se salga el guiso.

Pasos a seguir para la preparación 2

13.- Luego, dobla una de las puntas hacia el centro y después la otra.

14.- Envuelve con la hoja más pequeña colocándola al sesgo y luego coloca un cinturón con las tiras más pequeñas.

15.- Amarra con el pabilo, dándole dos o tres vueltas a lo ancho y otras dos a lo largo.

16.- En una olla grande, coloca suficiente agua con sal. Al hervir, ponga las hallacas, tápelas y espere a que hiervan.

17.- Después, cuente 30 min.

Retírelas, escúrralas y déjalas enfriar antes de llevarlas al refrigerador.



Pernil al horno

- 4 kg de pernil.
- 1 limón
- Para adobo en mortero:
- 6 dientes de ajo
- 6 cdtas. de sal
- 1 cdta. de pimienta negra
- 2 cdas. de orégano
- 2 ramitas de tomillo
- 2 hojas de laurel
- 2 tazas de jugo de naranja
- ½ tza. de aceite
- 2 cdas. de salsa de soya
- 4 cdas. de vinagre

Salsa

- 1 vaso de jerez dulce.
- 1 cdta. de salsa inglesa.
- Toque de sal y pimienta

Pasos a seguir para la preparación 1

- 1.-Limpiar los excesos de grasa del pernil con un cuchillo afilado.
- 2.-Colocarlo en una bandeja grande para hornear.
- 3.-Frotar el pernil con el limón partido a la mitad.



4.Preparar un adobo con los ingredientes señalados con anterioridad y untarlo sobre la pieza, frotando con las manos.

5. Dejarlo reposar al menos 3 horas.

6. Cubrir el pernil con papel aluminio y llevarlo al horno precalentado a 200° C. durante 40 minutos por cada kilogramo de carne.

7. Pasado este tiempo, destapar y dejar cocinar durante 30 minutos más.
8. Con el líquido de su propio jugo, bañar la superficie de la pieza constantemente.
9. Aparte, incorporar los ingredientes para la salsa en la bandeja del pernil.
10. Reducir a fuego moderado y dejar cocinar por 10 minutos más.
11. Retirar el pernil del horno y reposar por 15 minutos.
12. Verter la salsa en una olla o caldero y cocinar a fuego bajo hasta lograr el espesor deseado.
13. Rebanar la pieza de pernil al gusto y servir con un toque de salsa.



Panetone

- 500 g de harina de fuerza
 - 10 g de levadura de panadero en polvo (o 30 gr de levadura fresca prensada)
 - 120 g de azúcar
 - 250 g de frutas confitadas (en la foto, naranjas confitadas)
 - 100 gr de pasas sin semillas
 - Una buena cucharada de esencia de vainilla o agua de azahar para repostería
 - 180 g de mantequilla blanda sin sal (+ mantequilla fundida para pintar el pastel)
 - 1 huevo + 3 yemas
 - 120 ml de leche entera
 - 1 pizca de sal
- 
- 

Preparación



1. Colocamos la levadura en la leche con una cucharadita de azúcar y dejamos reposar 5 minutos para que suba un poco.
2. Mezclamos con el resto de los ingredientes (menos frutas y pasas) integrando todo bien.
3. Debe quedar una masa húmeda y pegajosa. Añadimos las frutas confitadas y las pasas, lo integramos bien y ponemos en un bol en lugar fresco y seco para que la masa doble su tamaño (un par de horas).

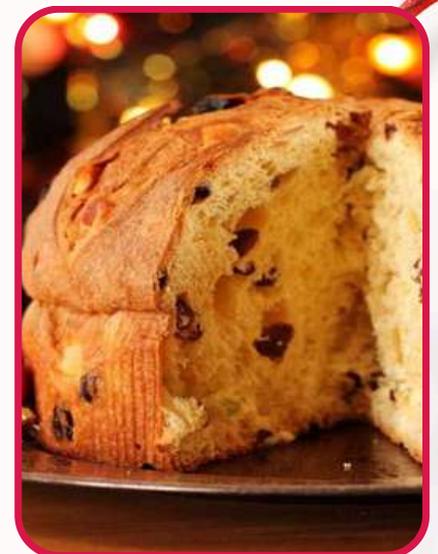
4. Pasado este tiempo desgasificamos la masa amasando ligeramente con las manos. Dividimos en dos, dejamos reposar de nuevo una media hora y ponemos en los moldes. Si usas un molde desmontable tradicional hondo, recuerda que tiene que estar bien forrado con papel de horno. En cualquier caso la masa no debe superar más de la mitad del molde.

5. Mientras tanto precalentamos el horno a 200° C.

6. Dejamos reposar la masa dentro del molde hasta que suba casi hasta arriba, pintamos con mantequilla fundida (o si lo prefieres un huevo batido), hacemos unos cortes en cruz sobre la masa para que no se reviente por arriba al calor y metemos al horno.

7. Horneamos unos 40 minutos (algo más de 1 hora si has hecho solo un panettone grande). Hay que poner el molde en la parte media-baja del horno y con calor arriba y abajo.

8. Dejamos enfriar completamente antes de desmoldar y servir. Si tienes cómo hacerlo, deja enfriar boca abajo para que no baje el bizcocho.



**La familia de
INTRAVIALCA, les
desea a todos sus
usuarios una feliz
navidad y un
próspero año
nuevo 2025**

