



**10 recetas**  
*prácticas para*  
**NAVIDAD**





**Queso Brie**  
*con Tocino*



# Queso Brie

## con Tocino

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

### INGREDIENTES

- 1 taza de Tocino de Cerdo FUD
- 2 tazas de cebolla blanca (*fileteada*)
- ¼ taza de azúcar mascabado
- 1 queso brie
- pan rústico (*para acompañar*)

### PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Pica el Tocino de Cerdo FUD en cuadritos y cocina en un sartén a fuego medio hasta dorar. Agrega la cebolla y cocina junto con el azúcar hasta caramelizar. Retira la preparación y reserva.
3. Sobre una hoja de aluminio, coloca el queso brie y cubre con la mezcla de tocino. Envuelve y colócalo en una charola para horno.
4. Hornea 10 minutos o hasta que el queso esté suave. Sirve de inmediato con pan rústico.





Zanahorias con  
Tocino Glaseadas



# Zanahorias con Tocino Glaseadas

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

## INGREDIENTES

- 10 zanahorias
- 10 rebanadas de Tocino de Cerdo FUD
- ¼ taza de miel de maple
- 1 cda. de mostaza
- perejil al gusto (*picado, para decorar*)

## PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Pela las zanahorias y envuelve con el Tocino de Cerdo FUD. Colócalas en una charola para horno.
3. Mezcla la miel con la mostaza y sazónala a tu gusto. Barniza las zanahorias con esta mezcla.
4. Hornea alrededor de 20 minutos o hasta que estén suaves y el tocino dorado. Sirve de inmediato con perejil picado.





**Ensalada Navideña**  
*con Tocino*



# Ensalada Navideña

## con Tocino

TIEMPO: 15 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

### INGREDIENTES

- 2 tazas de Tocino de Cerdo FUD (*picado en cuadritos*)
- 3 tazas de lechuga
- 3 tazas de espinaca (*troceada*)
- 2 naranjas (*en rebanadas*)
- 1 ½ tazas de arándanos deshidratados
- 1 ½ tazas de nuez pecana (*finamente picada*)
- 1 taza de cebolla morada (*picada en cuadritos*)
- 1 ½ tazas de queso doble crema (*desmoronado*)

#### PARA EL ADEREZO

- ¼ taza de miel de abeja
- ½ taza de jugo de naranja

- 1 cda. de ralladura de jengibre
- sal y pimienta al gusto
- 1 taza de aceite de oliva

### PREPARACIÓN

1. En un sartén a fuego medio, cocina el Tocino de Cerdo FUD hasta dorar. Retira y enfría.
2. Mezcla la lechuga con la espinaca, la naranja, los arándanos, la nuez, la cebolla morada, el queso y el tocino.
3. Para el aderezo, licúa todos los ingredientes hasta integrar. Sirve.





**Arroz Cremoso**  
*con Tocino y Camote*



# Arroz Cremoso

## con Tocino y Camote

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

### INGREDIENTES

- 3 camotes naranjas (*pelados y en cubos*)
- suficiente agua
- sal al gusto
- ¼ cdita. de nuez moscada
- ¼ cdita. de paprika
- 1 pizca de pimienta
- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de Tocino de Cerdo FUD (*picado*)
- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- 2 tazas de arroz blanco (*remojado y escurrido*)
- 4 tazas de caldo de pollo
- 1 ramita de romero fresco

### PARA DECORAR

- queso parmesano al gusto (*en lascas*)
- suficiente de Tocino de Cerdo FUD (*picado y frito*)
- romero al gusto (*para decorar*)



# Arroz Cremoso

## con Tocino y Camote

### PREPARACIÓN

- 1.** En una olla con agua hirviendo y sal, cocina el camote por 10 minutos o hasta que esté suave. Retira y escurre.
- 2.** En un procesador para alimentos, procesa el camote con la nuez moscada, la paprika, la sal, la pimienta y la crema para batir hasta obtener un puré terso.
- 3.** En un sartén profundo a fuego medio, cocina el Tocino de Cerdo FUD hasta dorar. Agrega la cebolla y el ajo, cocina 1 minuto y añade el arroz. Fríe por 5 minutos o hasta que comience a tomar color dorado.
- 4.** Añade el puré de camote, integra bien y rellena con una tercera parte del caldo. Baja el fuego y cocina 10 minutos.
- 5.** Agrega otra tercera parte del caldo y deja que se evapore lentamente. Añade el romero, la sal y la pimienta. Cuando la mayoría del líquido se haya consumido, rellena con el resto. Cocina hasta que el arroz esté cocido.
- 6.** Sirve de inmediato, decora con más tocino frito, parmesano y romero fresco.





**Pierna Glaseada**  
*con Tamarindo*



# Pierna Glaseada

## con Tamarindo

TIEMPO: 105 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

### INGREDIENTES

- 2.5 kg de Pierna Navideña FUD
- 30 rebanadas de Tocino Ahumado FUD
- 2 cdas. de mantequilla
- 1 taza de concentrado de tamarindo
- 1 taza de salsa de soya
- 1 taza de azúcar mascabado
- 1 taza de chipotle molido
- 1 cda. de ajo en polvo
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 1 cda. de orégano
- 1 ramita de tomillo
- suficiente puré de papa  
*(para acompañar)*
- al gusto de perejil *(para decorar)*

### PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 190°C.
2. Cubre la Pierna Navideña FUD con las rebanadas de Tocino Ahumado FUD y sujeta con palillos. Coloca en una charola y hornea por 20 minutos o hasta que el tocino esté dorado.
3. Para el glaseado, en una ollita a fuego medio, agrega la mantequilla, el concentrado de tamarindo, la salsa de soya, el azúcar mascabado, el chipotle molido, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el orégano, y el tomillo; cocina hasta que tenga una consistencia semiespesa. Deja enfriar y reserva.
4. Corta una rebanada de la pierna, sirve con salsa de tamarindo y acompaña con puré de papa.





**Pierna Glaseada**  
*de Maple y Manzana*



# Pierna Glaseada

## de Maple con Manzana

TIEMPO: 105 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

### INGREDIENTES

- 2.5 kg de Pierna Navideña FUD

#### PARA EL GLASEADO

- ¼ taza de jugo de naranja
- ¼ taza de miel de maple
- ¼ taza de soya
- 1 taza de azúcar
- 1 cda. de jengibre
- 1 cdita. de canela
- 2 manzanas amarillas  
(*finamente picadas*)
- 1 taza de nueces (*finamente picadas*)
- 1 manzana (*cortada en rebanadas*)
- 1 rama de romero
- champiñones a la crema al gusto  
(*para acompañar*)
- suficiente de manzana y romero  
(*para decorar*)

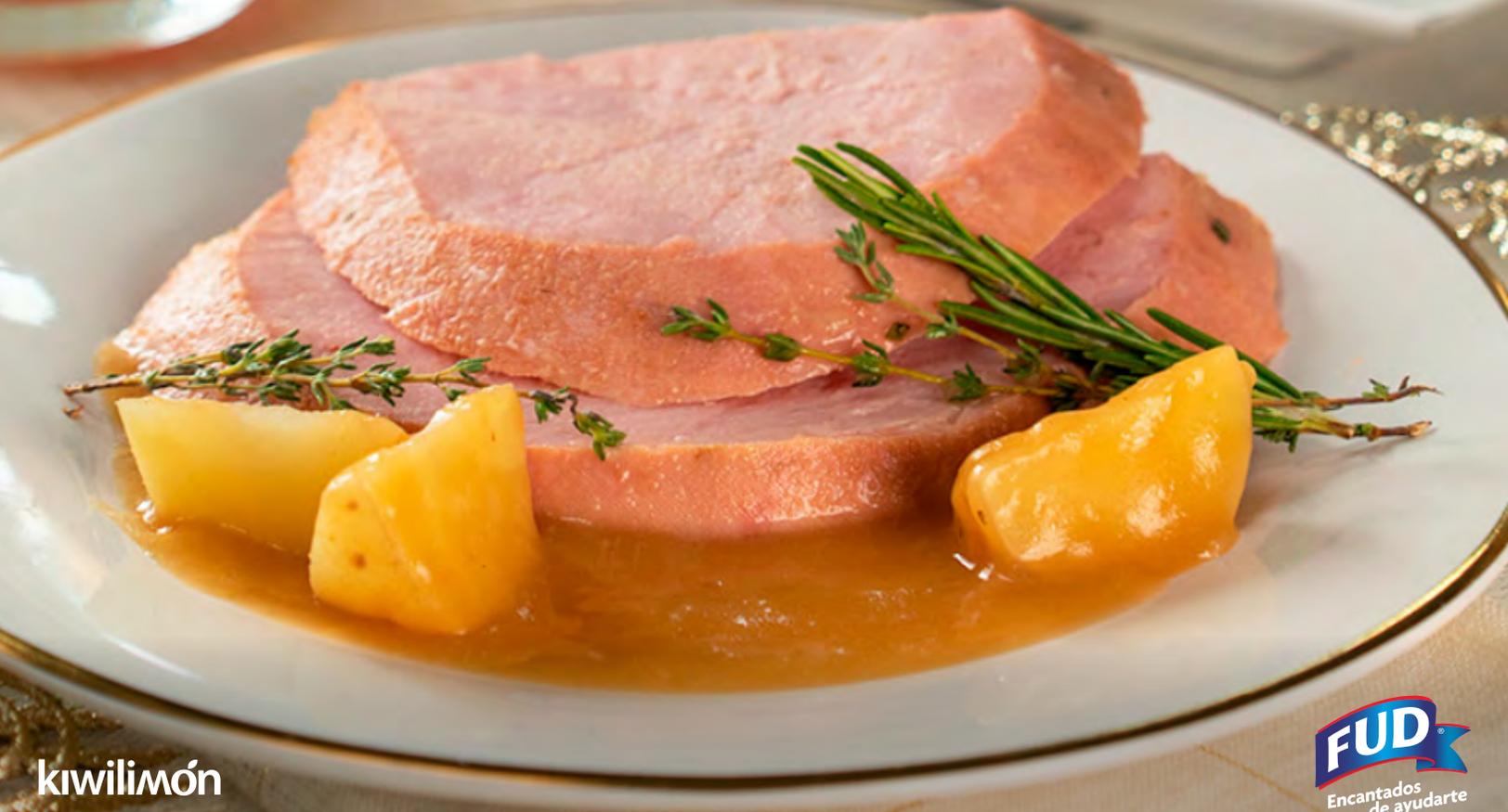
### PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 190°C.
2. Realiza incisiones en forma de diamante sobre la Pierna Navideña FUD, coloca sobre una charola y reserva.
3. En una ollita a fuego medio agrega el jugo de naranja, la miel de maple, la salsa de soya, el jengibre, la canela, la manzana y las nueces, cocina hasta que tenga una consistencia semiespesa. Deja enfriar y reserva.
4. Cubre la pierna con el glaseado, coloca las rebanadas de manzana y el romero fresco, hornea por 30 minutos o hasta que el azúcar se caramelicé.
5. Corta una rebanada de la pierna y sirve con champiñones a la crema.





**Pierna Horneada**  
*a las Finas Hierbas*



# Pierna Horneada

## a las Finas Hierbas

TIEMPO: 78 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

### INGREDIENTES

- 2.5 kg Pierna Navideña FUD

#### PARA LA MANTEQUILLA DE HIERBAS FINAS

- 1 taza de mantequilla
- 1 cda. de ajo
- 1 cda. de romero fresco
- 1 cda. de tomillo fresco
- 2 cdas. de salvia

#### PARA PREPARAR LA PIERNA

- 1 taza de salsa gravy
- 1 taza de caldo de res
- 2 tazas de papas cambray  
(cortadas a la mitad)

#### PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- 1 ramita de romero fresco (para decorar)
- coliflor al horno (para acompañar)

### PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 190°C.
2. Para la mantequilla a las finas hierbas, calienta la mantequilla en una ollita a fuego medio, agrega el ajo, el romero fresco, el tomillo y la salvia, y cocina por 3 minutos. Deja enfriar y reserva.
3. En un bowl mezcla el gravy con el caldo de res. Reserva.
4. Corta la Pierna Navideña FUD en un triángulo y barniza con la mantequilla a las finas hierbas, coloca sobre un refractario, vierte el gravy, las papas y hornea por 30 minutos.
5. Sirve la pierna con coliflor al horno.





**Mini Pastel de  
Carne con Tocino**



# Mini Pastel de Carne con Tocino

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

## INGREDIENTES

- 8 rebanadas de Tocino Ahumado FUD
- 1 kg de carne molida de res
- 1 taza de cebolla (*finamente picado*)
- ½ taza de pan molido
- 1 huevo
- 2 cdas. de ajo (*finamente picado*)
- 4 cdas. de cátsup
- 1 cda. de mostaza
- 2 cdas. de perejil (*finamente picado*)
- sal y pimienta al gusto
- suficiente cátsup (*para barnizar*)

## PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En un bowl, mezcla la carne molida de res con la cebolla, el pan molido, el huevo, el ajo, la cátsup, la mostaza y el perejil finamente picado.
3. Toma aproximadamente 150 gramos de la mezcla de carne y dale forma circular con ayuda de tus manos. Envuelve con 2 rebanadas de Tocino Ahumado FUD y coloca en una charola para horno engrasada o con papel encerado. Barniza la superficie de los pastelitos y el tocino con la salsa cátsup.
4. Hornea durante 15 minutos, hasta que la carne esté cocida y el tocino doradito. Sirve con perejil.





**Pollo Relleno**  
*de Jamón y Queso*



# Pollo Relleno

## de Jamón y Queso

TIEMPO: 75 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

### INGREDIENTES

- 1 cda. de aceite vegetal
- 1 cebolla (*finamente picada*)
- 3 ajos (*para la salsa*)
- 6 jitomates
- 1 cdita. de comino
- 1 cda. de orégano
- 6 chiles guajillos
- 1 taza de caldo de pollo
- sal y pimienta al gusto
- 8 rebanadas de Tocino Ahumado FUD
- 4 milanesas de pollo
- 8 rebanadas de Jamón de Pechuga de Pavo FUD
- 1 taza de Queso Manchego FUD (*rallado*)



# Pollo Relleno

## de Jamón y Queso

### PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Para la salsa, en un sartén profundo calienta a fuego medio y cocina la cebolla y el ajo hasta que estén brillantes. Añade el jitomate, el comino, la pimienta, el chile guajillo y cocina hasta que los ingredientes se deshagan.
3. Rellena con el caldo de pollo, deja que suelte el hervor y cocina hasta reducir a la mitad. Retira, enfría ligeramente y licúa hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Sobre una tabla con papel aluminio acomoda el Tocino Ahumado FUD, encima coloca una milanesa de pollo y sazona con sal y pimienta. Cubre con Jamón de Pechuga de Pavo FUD y Queso Manchego FUD rallado. Enrolla y con ayuda del papel aluminio aprieta para que quede un rollo perfecto. Repite con el resto de las milanesas.
5. Coloca los rollos en una charola y hornea durante 15 minutos. Retira el papel aluminio y hornea nuevamente por 10 minutos o hasta que el tocino quede dorado. Sirve con salsa de guajillo y decora con perejil.





**Jamón**  
*a la Naranja*



# Jamón

## a la Naranja

TIEMPO: 95 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

### INGREDIENTES

- 3 cdas. de mantequilla
- 1 cda. de jengibre (*finamente picado*)
- 1 cda. de cebolla blanca (*finamente picada*)
- 2 tazas de mermelada de naranja
- 1 cda. de vinagre de manzana
- ½ taza de azúcar estándar
- ½ taza de jugo de naranja
- 2 cdas. de canela en polvo
- 2 cdas. de cáscara de naranja (*en julianas*)
- 1 ramita de romero fresco
- 15 rebanadas de Tocino de Cerdo FUD
- clavo entero (*para cubrir el jamón*)
- 1 naranja (*cortada en medias lunas*)
- suficientes cerezas (*para decorar*)
- romero al gusto (*para decorar*)

### PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Para el jamón con naranja, calienta un sartén con la mantequilla, cocina el jengibre y la cebolla, añade la mermelada, el vinagre de manzana, el azúcar, el jugo de naranja, la canela y cocina hasta que se reduzca a la mitad. Añade la cáscara de naranja, el romero y cocina 3 minutos más y sazona.
3. Sobre una charola con papel aluminio envuelve el jamón con el Tocino de Cerdo FUD y cubre con el papel aluminio. Hornea durante 30 minutos, retira del horno e inserta los clavos en el tocino. Baña con la preparación anterior y hornea durante 35 minutos más, pero procura bañar constantemente con los jugos.
4. Retira del horno y decora con naranja, cerezas y romero fresco. Sirve.

