

kiwilimón

TODO PARA TU
Cena Navideña





SALMÓN CON AGRIDULCE *de Guajillo*

SALMÓN CON AGRIDULCE *de Guajillo*

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 taza de jugo de naranja
- 2 cdas. de fécula de maíz
- 2 cdas. de Svetia® Endulzante elaborado con stevia
- 1 cda. de jengibre (*finamente picado*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- ¼ taza de salsa de soya
- 1 cdita. de pimienta
- 3 chiles guajillos (*hidratados y molidos*)
- 600g de salmón (*lonja, entera sin piel*)
- cebollín al gusto (*para decorar*)

PARA ACOMPAÑAR

- arroz blanco al gusto
- verduras salteadas al gusto

PREPARACIÓN

1. En un bowl, agrega el jugo de naranja, la fécula de maíz y mezcla hasta integrar por completo. Añade jengibre, ajo, salsa de soya, pimienta, chile guajillo y Svetia® Endulzante elaborado con stevia.
2. Coloca el salmón en una charola y baña con la salsa. Hornea por 20 minutos o hasta que el salmón esté cocido. Baña frecuentemente para que el salmón no se seque y se cocine parejo.
3. Decora con el cebollín, acompaña con arroz blanco y verduras salteadas.



LOMO RELLENO DE *Guayayaba con Queso*

LOMO RELLENO DE *Guayaba con Queso*

TIEMPO: 220 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

INGREDIENTES

PARA EL DULCE DE GUAYABA

- 8 guayabas (*sin semillas y cortadas en cubitos*)
- ¼ taza de agua
- 4 cdas. de Svetia® Endulzante elaborado con stevia
- 1 raja de canela

PARA LA SALSA

- ½ taza de dulce de guayaba
- 1 taza de crema para batir
- 1 paquete de queso crema
- 1 cda. de mantequilla
- ¼ taza de vino blanco
- 1 ramita de tomillo

PARA EL RELLENO DE QUESO

- 2 tazas de queso crema
- 1 cdita. de cebolla (*en polvo*)
- 1 cda. de cebollín (*finamente picado*)
- 2.5kg de lomo de cerdo (*abierto en libro*)
- 2 cdas. de aceite (*para sellar*)
- sal al gusto
- pimienta al gusto

LOMO RELLENO DE *Guayaba con Queso*



PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°.
2. Para el dulce de guayaba, en una ollita a fuego medio, calienta la guayaba, el agua, Svetia® Endulzante elaborado con stevia y la canela. Cocina hasta tener buena consistencia en el dulce de guayaba. Deja enfriar y reserva.
3. Para el relleno de queso, bate el queso crema, la cebolla en polvo y el cebollín hasta conseguir una consistencia cremosa y homogénea. Reserva.
4. Sobre una tabla, coloca el lomo de cerdo, rellena con queso crema y agrega el dulce de guayaba. Enrolla y brida con hilo de algodón para conservar la forma.
5. En un sartén a fuego alto calienta el aceite, sella el lomo por ambos lados hasta tener un dorado perfecto. Reserva.
6. Envuelve el rollo en papel aluminio, coloca en una charola y hornea por 90 minutos.
7. Para la salsa, licúa el dulce de guayaba, la crema para batir con el queso crema. Reserva.
8. En una ollita, calienta la mantequilla a fuego medio y vierte la salsa; agrega la salsa, el vino blanco, el tomillo y sazona con sal y pimienta.
9. Corta el lomo en rebanadas y sirve con salsa cremosa de guayaba, decora con tomillo fresco.



PAVO EN SALSA AGRIDULCE
de Naranja



PAVO EN SALSA AGRIDULCE

de Naranja



TIEMPO: 70 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

PARA EL PAVO

- 2 pechugas de pavo
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- 3 cdas. de mantequilla
- 1 taza de zanahoria cambray
- 2 tazas de papa cambray
(con cáscara)
- 1 ½ tazas de espárragos
- 1 cda. de mantequilla
- 2 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 1 taza de vino blanco
- 1 taza de caldo de verduras

PARA LA SALSA AGRIDULCE

- 2 cdas. de mantequilla
- ¼ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 diente de ajo (*finamente picado*)
- 2 tazas de jugo de naranja
- 1 taza de caldo de verduras
- ½ taza de soya
- ¼ taza de Svetia® Endulzante elaborado con stevia
- 1 cda. de fécula de maíz
- 3 cdas. de ralladura de naranja
- 1 cdita. de jengibre
- ¼ taza de hierbabuena
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- suficiente hierbabuena (*para decorar*)

PAVO EN SALSA AGRIDULCE *de Naranja*



PREPARACIÓN

1. Sobre una tabla salpimienta la pechuga de pavo por ambos lados. En una ollita a fuego bajo, derrite la mantequilla, sella la pechuga y reserva. Sobre la misma ollita sella la zanahoria, la papa y el espárrago por 3 minutos. Reserva.

2. Precalienta el horno a 170°C

3. Engrasa con mantequilla una charola para hornear, coloca la pechuga de pavo, las verduras previamente rostizadas, el ajo, la cebolla, el vino blanco y el caldo de verduras. Tapa con aluminio y hornea por 15 minutos. Destapa la charola y retira las verduras. Durante 15 minutos más, hornea la pechuga, pero sin aluminio. Reserva.

4. Para la salsa, en una cacerola a fuego medio, derrite mantequilla y acitrona la cebolla junto con el ajo. Agrega el jugo de naranja, el caldo de verdura y la soya. Incorpora Svetia® Endulzante elaborado con stevia. Agrega la fécula de maíz, la ralladura de naranja, el jengibre, la hierbabuena; sazona con sal y pimienta y cocina por 6 minutos a fuego bajo. Reserva.

5. Corta el pavo en lonchas, sirve en un plato extendido junto con las verduras rostizadas, decora con hojas frescas de hierbabuena y acompaña con pan.



PASTEL DE CREPAS *Navideño*



PASTEL DE CREPAS

Navideño



TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

PARA LA MASA DE CREPAS

- 1 taza de harina integral
- ¼ cdita. de sal
- 2 huevos
- 1 taza de leche
- 2 cdas. de mantequilla (*derretida*)
- ⅛ cdita. de extracto de almendra

PARA EL RELLENO

- 3 tazas de queso mascarpone
- suficiente mantequilla
- 2 sobres de Svetia® Endulzante elaborado con stevia
- ⅛ cdita. de canela (*en polvo*)
- ⅛ cdita. de nuez moscada
- ⅛ cdita. de anís
- 1 pizca de clavo
- 1 cdita. de ralladura de naranja
- 1 taza de fruta cristalizada (*picada*)
- ½ taza de nuez (*tostada y picada finamente*)
- ½ taza de almendra (*tostada y picada finamente*)
- 1 taza de frutos rojos (*para decorar*)

PREPARACIÓN

1. Para la masa de crepas, mezcla harina y sal; agrega leche, huevo, mantequilla derretida y extracto de almendra. Mezcla hasta que los ingredientes queden completamente incorporados. Reserva.
2. Para el relleno, utiliza una pala para mezclar el queso mascarpone con Svetia® Endulzante elaborado con stevia, la canela, la nuez moscada, el anís, el clavo, la ralladura de naranja, la fruta cristalizada, la nuez y la almendra. Reserva.
3. En una sartén caliente, agrega un poco de mantequilla y con ayuda de un cucharón vierte la mezcla para crepas. Cocina por 3 minutos.
4. Para armar el pastel, coloca una base de crepas, agrega el relleno y extiende con ayuda de una cuchara. Repite el proceso hasta tener varias capas y decora con frutos rojos. Sirve.



TARTA DE
Chocolate Amargo



TARTA DE *Chocolate Amargo*



TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 ½ tazas de harina
- ¾ taza de mantequilla (*suave*)
- 2 sobres de Svetia® Endulzante elaborado con stevia
- 1 cdita. de jengibre (*rallado*)
- 1 huevo

PARA EL GANACHE

- 1 ½ tazas de crema para batir
- ½ cdita. de cardamomo (*en polvo*)
- ½ cdita. de jengibre (*rallado finamente*)
- ⅛ cdita. de nuez moscada (*en polvo*)
- 1 ½ tazas de chocolate amargo (*picado*)
- ½ taza de mantequilla (*en cubos chicos*)
- frutos rojos al gusto (*para decorar*)
- hoja de oro (*para decorar*)

PREPARACIÓN

1. Para la base, mezcla Svetia® Endulzante elaborado con stevia, harina, jengibre y mantequilla, hasta formar una consistencia arenosa. Agrega el huevo y mezcla hasta incorporar. Reposa la masa en refrigeración durante una hora.
2. Extiende la masa y acomódala en un molde para tarta, pincha con un tenedor la masa o coloca peso para que no infle; hornea a 170°C por 20 minutos, enfría y desmolda.
3. Para el relleno, calienta la crema en una olla a fuego medio y agrega el cardamomo, el jengibre y la nuez moscada. Cocina por 5 minutos. En un bowl, junta el chocolate, la mantequilla y agrega la crema caliente. Mezcla hasta fundir y reserva.
4. Agrega el relleno a la tarta y enfría durante una hora. Decora la tarta y sirve.



ROLES DE CANELA
en Refractario



ROLES DE CANELA *en Refractario*



TIEMPO: 120 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 9

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 9g de levadura seca
- $\frac{3}{4}$ de taza de leche (*tibia*)
- 2 $\frac{3}{4}$ de taza de harina
- 2 cdas. de Svetia® Endulzante elaborado con stevia
- 1 cdita. de sal
- 1 huevo
- 2 cdas. de mantequilla (*derretida*)

PARA EL RELLENO

- 2 cdas. de Svetia® Endulzante elaborado con stevia
- 1 taza de mantequilla (*a temperatura ambiente*)
- 2 cdas. de canela
- $\frac{1}{2}$ taza de nuez
- 1 taza de azúcar glass (*para el glaseado*)
- 2 cdas. de leche (*para el glaseado*)
- 1 huevo (*para barnizar*)

ROLES DE CANELA *en Refractario*



PREPARACIÓN

1. Para la masa, mezcla la levadura con la leche y reposa por 10 minutos para que se hidrate.
2. En un bowl de batidora agrega la harina, Svetia® Endulzante elaborado con stevia, el huevo, la sal, la leche con levadura y bate hasta tener una consistencia homogénea.
3. Agrega la mantequilla y continúa amasando hasta integrar. Coloca en un bowl previamente engrasado y fermenta por una hora o hasta que duplique su volumen. Precalienta el horno a 180°C.
4. Para el relleno, mezcla Svetia® Endulzante elaborado con stevia con la mantequilla y la canela.
5. Sobre una superficie enharinada, extiende la masa con ayuda de un rodillo, agrega el relleno, las nueces y enrolla. Con ayuda de un cuchillo corta los roles de 2cm de grosor.
6. Coloca los roles sobre un refractario, doblando la punta del rol hacia abajo para conservar la forma. Fermenta por 20 minutos más. Barniza con huevo y hornea los roles por 20 minutos. Enfría.
7. Para el glaseado, mezcla el azúcar glass con la leche, vierte sobre los roles de canela, decora con nueces.
8. Sirve acompañados de un vaso leche.



TARTA DE PERAS CON
Reducción de Balsámico

TARTA DE PERAS CON

Reducción de Balsámico



TIEMPO: 75 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 2 ½ tazas de harina
- 2 cdas. de vinagre blanco
- 2 tazas de agua fría
- 1 taza de mantequilla
- 2 cdas. de Svetia® Endulzante elaborado con stevia
- 3 cdas. de aceite
- 1 cdita. de sal

PARA EL RELLENO

- 5 peras
- 1 taza de vino blanco
- ¼ taza de vinagre balsámico
- ¾ taza de Svetia® Endulzante elaborado con stevia
- 2 piezas de clavo
- ¼ taza de menta
- 2 cdas. de mantequilla
- menta al gusto (*para decorar*)

TARTA DE PERAS CON *Reducción de Balsámico*



PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C
2. Para la masa, en un bowl mezcla la harina con el vinagre; poco a poco agrega el agua, la mantequilla, Svetia® Endulzante elaborado con stevia, el aceite y la sal. Con ayuda de tus manos y con movimientos suaves, integra los ingredientes hasta obtener una masa en forma arenosa. Cubre y refrigera por 30 minutos. Reserva.
3. Coloca la masa sobre una mesa limpia y enharinada, extiende con ayuda de un rodillo y después colócala sobre un molde de tarta previamente engrasado; asegúrate de que la masa se adhiera adecuadamente. Para la orilla de la tarta, saca tres tiras largas de masa extendida, trenza y colócalas alrededor. Con un tenedor pica la tarta y refrigera.
4. Corta las peras en mitades y retira el corazón. Con ayuda de un cuchillo, saca láminas en forma de lunas medianamente gruesas y agrega el vino blanco, el vinagre balsámico, Svetia® Endulzante elaborado con stevia, el clavo y las hojas de menta. Marina por 30 minutos.
5. Arma tu tarta, escurre las peras y reserva el líquido. Coloca las peras sobre la tarta en forma circular. Hornea durante 40 minutos o hasta que la tarta esté lo suficientemente cocida. Reposa y reserva.
6. Sobre una cacerolita a fuego bajo, derrite la mantequilla y agrega el líquido. Deja reducir por 15 minutos. Reserva.
7. Baña tu tarta con el líquido reducido. Decora con hojas de menta.



PAY DE MANZANA
Casero



PAY DE MANZANA

Casero

TIEMPO: 170 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 4 tazas de harina
- 2 cdas. de Svetia® endulzante elaborado con stevia
- 300g de mantequilla fría
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 1 huevo

PARA EL RELLENO

- 2 cdas. de mantequilla
- 6 manzanas (*sin cáscara y cortadas en cubos*)
- 1 cda. de Svetia® endulzante elaborado con stevia
- 1 cda. de canela
- ½ cdita. de cardamomo
- 1 huevo (*para barnizar*)

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Para la masa, coloca todos los ingredientes en el procesador de alimentos y mezcla hasta conseguir la consistencia deseada. Amasa ligeramente y deja reposar en el refrigerador por 10 minutos.
3. Extiende la masa con ayuda de un rodillo de 5 mm de grosor y coloca sobre un molde para pay previamente engrasado y enharinado; corta el exceso y reserva para el trenzado.
4. En un sartén a fuego medio, calienta la mantequilla y saltea las manzanas. Agrega Svetia® Endulzante elaborado con stevia y cocina 5 minutos o hasta que haya reducido el líquido, sazona con canela y cardamomo. Deja enfriar y reserva.
5. Rellena el molde con las manzanas y cubre con un trenzado de la masa restante. Barniza con huevo y hornea de 40 a 45 minutos o hasta que la masa esté doradita. Sirve.



ROMPOPE *Casero*

ROMPOPE

Casero



TIEMPO: 170 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

INGREDIENTES

- 4 tazas de leche
- 1 raja de canela
- 2 piezas de clavo
- ½ cdita. de nuez moscada
- ⅛ cdita. de bicarbonato
- ½ taza de Svetia® Endulzante elaborado con stevia
- 12 yemas
- ½ taza de ron
- 1 cda. de vainilla
- buñuelos *(para acompañar)*

PREPARACIÓN

1. En una ollita cocina la leche, la canela, los clavos, la nuez moscada, el bicarbonato y Svetia® Endulzante elaborado con stevia a fuego medio por 10 minutos. Retira de la estufa y enfría.
2. En un bowl bate las yemas hasta que cambien de color e integra a la mezcla anterior.
3. En una ollita cocina la mezcla por 10 minutos, moviendo para evitar que tenga grumos. Cuela y enfría.
4. Agrega el ron y la vainilla. Refrigerera por 2 horas y acompaña con buñuelos.



CÓCTEL NAVIDEÑO DE
Naranja y Jamaica

CÓCTEL NAVIDEÑO DE *Naranja y Jamaica*

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 4 tazas de agua
- 1 taza de flor de Jamaica
- 4 cdas. de Svetia® Endulzante elaborado con stevia
- 2 piezas de clavo
- 1 raja de canela
- 1 cdita. de cardamomo
- 1 ramita de romero
- suficiente ralladura de naranja
- 1 ½ tazas de vino blanco espumoso
- suficientes hielos

PARA DECORAR

- suficientes naranjitas chinas
(cortadas en rodajas)
- suficientes ramitas de romero

PREPARACIÓN

1. En una ollita calienta el agua y apaga una vez que haya soltado el hervor. Agrega la flor de Jamaica, Svetia® Endulzante elaborado con stevia, el clavo, la canela, el cardamomo, el romero y la ralladura de naranja. Infusiona unos minutos y cuela.
2. Vierte la preparación en vasos con hielos. Decóralos con rodajas y gajos de naranjas chinas, romero y agrega vino espumoso.