



4 ALTERNATIVAS
para aprovechar
las mandarinas, cañas,
cacahuates y tejocotes
de la piñata

Introducción

¿QUÉ TAL LAS POSADAS?
¿YA ROMPISTE ALGUNAS PIÑATAS?

Seguramente ya tienes un nutrido botín de cacahuates, mandarinas, cañas de azúcar y tejocotes. Por eso hoy compartimos contigo un fabuloso recetario para que conviertas esos ingredientes en un delicioso menú.

Manera de degustarlo: Masticar las cañas para extraer todo el jugo del coctel.

MOJITOS MASTICABLES

Ingredientes (Para 10 personas)

BASTONES DE AZÚCAR:

5-7 cañas de azúcar fresca, peladas, de 20 cm de longitud
300 ml de ron añejo
30 hojas de menta fresca
1 bolsa con zip resellable

OTROS:

20 g de azúcar morena
50 ml de jugo de limón
Ralladura de piel de limón
10 hojas de menta fresca
1 kg de hielo frappé

Preparación

CAÑAS DE AZÚCAR:

Con la ayuda de una sierra o un cuchillo filoso, corta las cañas de azúcar siguiendo sus separaciones naturales

Haz 20 bastones de unos 7 cm de largo por 1 cm ancho.

En una bolsa de vacío (o de cierre, con zip resellable) introduce los bastones de caña, el ron y las hojas de menta.

Guarda la bolsa en el refrigerador durante 24 horas para que las cañas se impregnen bien.

ACABADO Y PRESENTACIÓN:

Saca los bastones de caña del líquido.

Con la ayuda de un cuchillito filoso, haz un corte vertical de 1.5 cm en la parte superior de cada bastón e inserta en la ranura una hoja de menta fresca centrada, para adornarlos.

Esparce por encima de todas las cañas un poco de azúcar morena, el jugo de limón con un atomizador y ralladura de cáscara de limón.

Pon una cama de hielo frappé en un plato grande o charola y coloca encima las cañas de mojito.

SALMÓN CON COSTRA DE CACAHUATE Y PEREJIL

Ingredientes

PARA LA COSTRA:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 diente de ajo picado
- 2 cucharadas de perejil finamente picado
- ¼ de taza de cacahuates finamente picados

PARA EL SALMÓN:

- 4 lomos de salmón fresco de 200 g c/u, con piel
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

COSTRA:

Mezcla en un tazón el aceite de oliva, el jugo de limón, el ajo, el perejil y los cacahuates. Reserva.

SALMÓN:

Precalienta el horno a 180 °C.

Salpimenta los lomos de salmón, enharínelos por el lado opuesto a la piel y cúbrelos con la mezcla de cacahuete y perejil.

Calienta el aceite de oliva en un sartén y sella los lomos de salmón por ambos lados comenzando por el lado de la costra hasta que se doren ligeramente.

Acomódalos en un refractario y hornéalos por 5 minutos.

Retíralos del horno, sírvelos y acompáñalos con ensalada.

ENSALADA DE NOCHEBUENA

Ingredientes

PARA EL ADEREZO:

- 1 taza de media crema
- 3 cucharadas de jugo de naranja fresco
- 2 cucharadas de azúcar

Preparación

ADEREZO DE CREMA:

En un tazón, mezcla muy bien la media crema, el jugo de naranja y el azúcar.

ENSALADA:

Acomoda la lechuga en el fondo de una ensaladera.

Agrega los betabeles, la jícama, los gajos de mandarina y la manzana.

Esparce las semillas de granada, los cacahuates y el cilantro.

PARA LA ENSALADA:

- 1 lechuga lavada y cortada en trozos
- 3 tazas de gajos de mandarina sin piel
- ½ jícama grande, pelada y cortada en rodajas
- 4 betabeles cocidos y en rodajas finas
- 2 manzanas rojas en rodajas finas
- ¾ de taza de semillas de granada
- ½ taza de cacahuates tostados y nueces
- 1 cucharada de cilantro fresco finamente picado

Consejo: En caso de que no se la vayan a comer al instante, con un pincel de cocina cubre ligeramente las rebanadas de manzana con jugo de naranja para evitar que se oxiden



PAY DE TEJOCOTES

Ingredientes

BASE:

- ½ taza de harina de maíz
- ½ taza de harina de trigo
- ½ cucharadita de sal
- 1 ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharaditas de mantequilla
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- ½ taza de leche

TEJOCOTES EN ALMÍBAR:

- 1 kg de tejocotes pelados y deshuesados
- 1 kg de azúcar, aproximadamente
- 2 rajitas de canela
- 2 clavos de olor
- 1 ½ litro de agua, aproximadamente

RELLENO:

- 1 kg de requesón
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 2 huevos San Juan
- 1 cucharada de grenetina en polvo
- ½ taza de leche

Preparación

BASE:

Mezcla la harina de trigo, la harina de maíz, la mantequilla, la manteca de cerdo, el azúcar, el polvo para hornear y un poquito de sal.

Ya que está bien incorporada la mezcla, agrega poco a poco la leche hasta lograr una pasta homogénea y manejable. Deja reposar la masa.





TEJOCOTES EN ALMÍBAR:

En una cazuela pon el agua, los tejocotes, el azúcar (la cantidad puede variar dependiendo de qué tan dulce lo quieras), la canela y el clavo.

Ponlos a hervir a fuego lento y muévelos con mucho cuidado para evitar que el azúcar se pegue en el fondo, hasta que se consuma parte del agua y se forme el almíbar.

Retíralos del fuego y déjalos enfriar.

RELLENO:

Hidrata la grenetina: en un pequeño tazón, pon 5 cucharadas de agua y agrega la grenetina esparciéndola en forma de lluvia. Revuélvela ligeramente con un tenedor. Déjala reposar de 5 a 8 minutos.

Posteriormente caliéntala a baño maría y muévela con una cuchara hasta obtener una consistencia líquida, transparente y sin grumos. No debe hervir.

Inmediatamente después, en la licuadora mezcla el requesón, el azúcar, los huevos San Juan y la leche hasta obtener una textura cremosa.

HORNEA Y DESMOLDA:

Pon a precalentar el horno a 200 °C.

Extiende la masa en un molde engrasado y enharinado, y vierte encima la mezcla del requesón.

Baja la temperatura del horno a 180 °C, mete el pay y déjalo ahí durante 20 minutos.

Sácalo del horno, deja que se enfríe y luego mételo un rato al refrigerador para que se termine de compactar.

Desmóldalo con mucho cuidado en un platón.

Finalmente, cúbrelo completamente con una capa de mitades de tejocotes en almíbar colocándolas con la parte plana hacia abajo.

****Consejo:** Para pelar los tejocotes, lávalos y pon a hervir agua en una olla. Mete los tejocotes (es recomendable que queden cubiertos) y espera alrededor de 5 minutos. Retíralos cuando la cáscara comience a desprenderse. Sácalos y mételos en agua con hielo. Retira la piel.*