



# *RECETARIO* **NAVIDEÑO**







PASTEL DE CARNE  
con  
**Tocino**



# INGREDIENTES

**500 g** de carne molida de res.

**500 g** de carne molida de puerco.

**1 paquete** de Tocino marca CAMPRA (cantidad suficiente para cubrir el pastel)

**1 zanahoria** rallada.

**1 lata** de caldo de res (se usará en dos partes)

Salsa catsup al gusto

Pimienta al gusto

Sal al gusto

## PREPARACIÓN:

### Mezcla los ingredientes:

**1** En un tazón grande, colocar la carne molida de res y la carne molida de puerco. Agregar pimienta al gusto. Añadir la zanahoria rallada a la mezcla de carne. Verter solo media lata de caldo de res y mezclar bien hasta integrar todos los ingredientes.

### Forma el pastel:

**2** Moldear la mezcla de carne en forma de pastel y colocar en una charola o refractario para horno. Mezclar un poco de catsup con pimienta y barnizar la superficie del pastel.

### Añade el tocino:

**3** Colocar rebanadas de tocino encima del pastel, cubriéndolo por completo. Barnizar nuevamente con catsup para darle un mejor dorado.

### 4 Horneado:

Precalentar el horno a 240 °C. Colocar el pastel y verter alrededor el resto del caldo de res. Hornear durante 40 minutos a 1 hora, hasta que el tocino esté bien dorado y el pastel cocido por dentro.

### 5 Reposo:

Deja reposar el pastel fuera del horno por unos 10 minutos antes de cortarlo; esto ayuda a que no se desmorone. firme al tacto.

## ¡DISFRUTA!

Acompáñalo con puré de papa, ensalada fresca o verduras al vapor para una comida completa.

Da "Click" en el siguiente enlace para ver la receta en nuestro canal de **YouTube**







# TAPAS DE CHISTORRA A LA Sidra







## INGREDIENTES

- 1 baguette grande**
- 250 g de chistorra CAMPRA**
- 1 chiles guajillo secos**
- 5 dientes de ajo**
- ½ taza de sidra (natural o de tu preferencia, incluso sidra de manzana)**
- 3 cucharadas de aceite de oliva**
- Sal y pimienta (al gusto)**

## PREPARACIÓN:

### PREPARA:

- 1** Pela y pica los ajos en láminas finas. Corta medio chile guajillo en tiras o trozos pequeños. Corta la chistorra en piezas de unos 3-4 cm. Rebana el baguette en rodajas de 1.5 cm aprox.

### FREÍR LA BASE:

- 2** En una sartén grande, calienta el aceite de oliva a fuego medio. Agrega el ajo y el guajillo, sofríe hasta que el ajo esté ligeramente dorado y el chile suelte aroma (cuidado de no quemarlos).

### COCINAR LA CHISTORRA:

- 3** Añade la chistorra a la sartén y fríela junto con el ajo y chile hasta que se dore ligeramente y suelte su jugo.

### CARMELIZA CON LA SIDRA:

- 4** Vierte la sidra en la sartén, deja hervir un par de minutos para que se evapore el alcohol y se forme una salsita espesa y caramelizada alrededor de la chistorra.

### PREPARAR EL PAN:

- 5** Mientras tanto, dora las rebanadas de baguette en un comal, sartén o al horno hasta que queden crujientes.

### MONTAJE DE TAPAS:

- 6** Coloca sobre cada rodaja de pan un trozo de chistorra con un poco de la salsita de ajo, guajillo y sidra.

Sirve caliente como tapas o botana.

Da **“Click”** en el siguiente enlace para ver la receta en nuestro canal de **YouTube**







# TABLA DE CARNES FRÍAS





## INGREDIENTES

**1 paquete** de jamón Toscana CAMPRA

**1 paquete** de jamón de lomo CAMPRA

Tomates cherry (cantidad al gusto)

Nueces mixtas

**1 ramita** de romero fresco

Aceite de oliva

**6** Bolitas de mozzarella

**1 paquete** Queso crema untable

Mermelada de frutos rojos

Uvas rojas (1 racimo)

**1** baguette

Aceitunas (verdes o negras, al gusto)

Vino blanco para acompañar

## PREPARACIÓN:

### MARINAR EL QUESO

- 1** Picar finamente el romero y mezclarlo con un poco de aceite de oliva. Incorporar las bolitas de mozzarella y dejar reposar unos minutos para que tomen sabor.



Da "Click" en el siguiente enlace para ver la receta en nuestro canal de **YouTube**

### COLOCA EL JAMÓN CAMPRA:

- 2** Pon el jamón de hierbas finas en un rincón, ligeramente doblado o en rollitos para que se vean elegantes.

A un lado, agrega el jamón de lomo, alternándolos para que el conjunto sea visualmente atractivo.

### 3 ARMAR LA TABLA

Colocar en la tabla el queso crema untable acompañado de mermelada de frutos rojos.

Añadir un racimo de uvas rojas y distribuir los tomates cherry alrededor.

Cortar la baguette en rebanadas y acomodarlas en un extremo de la tabla.

Agregar las nueces mixtas y las aceitunas para dar variedad de texturas y sabores.

Incorporar las bolitas de mozzarella marinadas con romero y aceite de oliva.

### DISFRUTAR

Servir la tabla acompañada de una copa de vino blanco bien frío.







**PIERNA MECHADA  
AL VINO TINTO**



# INGREDIENTES

**1/2 pieza** de Pierna Mechada  
**CAMPRA**

**100 g** de nuez

**200 g** de tocino **CAMPRA**

**100 g** de piñón

**150 g** de ciruela sin hueso

**1/4** de cebolla

**1 taza** de azúcar

**1 1/2** copa de vino tinto

**1 Pizca** de Pimienta en polvo

**3** dientes de ajo.

## PREPARACIÓN:

### PREPARAR LA SALSA

Pica la nuez, ciruelas, cebolla y ajo.

**1** En una sartén amplio, calienta el aceite y sofríe la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes.

Añade las ciruelas y la nuez picada, sofríe unos minutos más.

Agrega pimienta al gusto.

Da "Click" en el siguiente enlace para ver la receta en nuestro canal de **YouTube**

### REDUCIR CON VINO TINTO

Vierte el vino tinto en la mezcla y deja que hierva a fuego medio.

**2** Agrega el azúcar y cocina hasta que la salsa espese un poco y el alcohol se evapore (unos 8-10 minutos).

### TOSTAR LOS PIÑONES

En un sartén aparte, tuesta los piñones sin aceite, moviendo constantemente hasta que estén dorados.

**3** Incorpóralos a la salsa y mezcla bien.

### PREPARA LA PIERNA

Rebana la pierna mechada en cortes de 1 cm aprox.

**4** Colócala en un refractario para horno en forma ordenada.

### CUBRIR CON LA SALSA

Baña toda la pierna con la salsa de vino, nuez, ciruelas y piñones.

**5** Cubre el refractario con papel aluminio.

### REPOSO Y HORNEADO

Deja reposar la pierna con la salsa durante 4 horas (en refrigeración).

**6** Pasado el tiempo, hornea con todo y aluminio a 250 °C por 40 minutos para calentar y que los sabores se integren.







# PAVO NAVIDEÑO CÍTRICO CON HIERBAS FINAS





# INGREDIENTES

**1** pavo ahumado (aprox. 5-6 kg)

**½** botellas de vino blanco

**1** cabeza de ajo, finamente picados

**3 ½** barras de mantequilla

**½** puño de tomillo fresco

**3** limones grandes amarillos

**1** naranja en rodajas

**7** ramitas de romero fresco

**8** hojas de laurel

**6-8** papas medianas, cortadas en cuartos

**3-4** cucharadas de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN:

### INYECTAR EL PAVO

**1** Con ayuda de una jeringa para cocina, inyecta el pavo por distintas partes con la botella y media de vino blanco. Esto le dará jugosidad y sabor desde dentro.

### PREPARAR LA MANTEQUILLA AROMÁTICA

En una sartén, derrite las 3 1/2 barras de mantequilla.

Agrega los 7 ajos finamente picados y sofríelos hasta que suelten aroma.

**2** Añade medio puño de tomillo fresco y la ralladura del limón (solo la parte amarilla).

Mezcla bien y retira del fuego.



### UNTAR EL PAVO

**3** Unta el pavo por toda la superficie con la mezcla de mantequilla aromatizada, asegurándote de cubrir bien la piel.

### RELLENA EL INTERIOR

**4** Dentro del pavo coloca 3 ramitas de romero, un poco más de tomillo fresco y 2 rodajas de naranja.

### PREPARA EL REFRACTARIO

Coloca el pavo en un refractario grande para horno.

**5** Acomoda el resto de las rodajas de naranja y de limón en las orillas.

Coloca las hojas de laurel sobre la superficie del pavo.

### AGREGA LAS PAPAS

**6** Corta las papas en cuartos y ponlas alrededor del pavo.

Rocíalas con aceite de oliva, sal, pimienta y un poco de romero fresco picado.

### CUBRIR Y HORNEAR

**7** Cubre las puntas de las patas del pavo con papel aluminio para que no se quemen.

Luego cubre todo el refractario con papel aluminio.

Hornea a 200 °C por 1 hora.

Da **“Click”** en el siguiente enlace para ver la receta en nuestro canal de **YouTube**

