

UNA NAVIDAD DE HUEVOS

RECETARIO



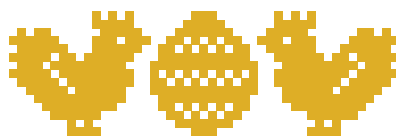


La Navidad es una época para compartir, disfrutar, reconectar y sobre todo COMER delicioso con nuestros seres queridos.

Decidimos regalarte este recetario navideño lleno de increíbles delicias hechas con HUEVOS para que podás hacer vos misma y regalar a tus seres queridos.

Te deseamos una muy feliz Navidad y agradecerte por acompañarnos un año más.

Esperamos que disfrutés de este regalo y pasés una época maravillosa.





Índice

Rompope Artesanal.....	4
Galletitas Craqueladas de Chocolate.....	5
Brazo Navideño.....	6
Suspiros Limeños, los favoritos de Santa	7
Tres Leches Espíritu Navideño	8
Cremoso Cheesecake de Rompope	9
Consejos para conservar los huevos frescos	10
Tablas básicas de equivalencias	11
Colillas Navideñas	12

Rompoppe Artesanal

Costo aprox. de receta:	¢9.500
Costo por porción:	¢2.375
Rinde para:	4 botellas de medio litro.



Ingredientes

- 4 yemas de huevo.
- 9 tazas de leche semidescremada o entera.
- 1 ½ taza de azúcar.
- 1 ½ taza de ron oscuro.
- 1 cucharadita de canela en polvo.
- 1 pizca de sal.
- 2 cucharadas de fécula de maíz.
- 8 clavos de olor.
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo.
- 5 astillas de canela.

Preparación

1. Llevá a fuego medio 8 tazas de leche con las astillas de canela, los clavos de olor, el azúcar y la sal, mezclá constantemente con un globo.
2. Licuá las yemas de huevo, la fécula de maíz, la taza de leche restante, la vainilla y las especias en polvo.
3. Cuando la leche empiece a hervir, agregá a chorrito lento lo licuado sin dejar de mezclar. Bajá el calor y seguí mezclando hasta nuevo hervor y retirá para pasarlo por un colador.
4. Dejá enfriar y agregá el licor.
5. Agregalo en dos recipientes de vidrio de 2 litros o en 4 de medio litro.



Galletitas Craqueladas de Chocolate

Costo aprox. de receta:	¢5.500
Costo por porción:	¢275
Rinde para:	20 galletas aproximadamente.



Ingredientes

- 2 huevos.
- 1 ¼ taza de harina.
- ¼ taza de aceite.
- ½ taza de azúcar.
- 5 cucharadas de cocoa amarga (sin azúcar).
- 1 cucharadita de polvo para hornear.
- ½ taza de azúcar en polvo (reservar para último).

Preparación

1. Precalentá el horno a 177 °C.
2. En un recipiente mezclá los ingredientes líquidos y luego agregá los secos ya cernidos hasta unir la masa.
3. Llevá a refrigeración por 1 hora.
4. Sacá porciones de masa con una cuchara y hacé bolitas, espolvoreá con bastante azúcar en polvo y colocá en una bandeja con papel para hornear.
5. Llevá al horno durante 20–25 minutos aproximadamente.
6. Dejá enfriar y colocá en recipientes de vidrio para mantener crocantes.



Brazo Navideño

Costo aprox. de receta:	¢13.100
Costo por porción:	¢545
Rinde para:	2 arrollados de 12 porciones cada uno.



Ingredientes

Bizcocho:

- 6 huevos.
- 180 gramos de harina.
- 18 gramos de azúcar.
- 18 gramos de fécula de maíz.
- Colorantes navideños: rojo y verde.
- Opcional: esencia de almendra o alguna de tu gusto.

Relleno:

- 100 gramos de crema de leche.
- 200 gramos de chocolate semiamargo.
- 50 gramos de mantequilla sin sal.
- 2 tazas de crema batida (chantilly a base vegetal).



Preparación

Bizcocho:

1. Cremá los huevos y el azúcar en la batidora por 8 minutos. Cerní la harina con la fécula de maíz y agregá a mano en forma envolvente a los huevos.
2. Dividí la mezcla en dos partes y coloreá cada una con rojo y verde. Colocala en una manga pastelera o en una bolsita.
3. En una bandeja de 30 x 45 cm con papel de horno hacé líneas diagonales intercalando los colores.
4. Llevá al horno precalentado a 177 °C y horneá durante 12 minutos aproximadamente.
5. Dejá enfriar sobre un limpión o trozo de tela (que lo usés solo para esto).

Relleno:

6. Calentá en el microondas la crema de leche y agregá el chocolate, incorporá bien. Agregá la mantequilla, debe quedar una mezcla homogénea, colocá en un recipiente y tapá con plástico al contacto del chocolate.
7. Llevá a refrigeración por 35 minutos.
8. Sacá y mezclá la preparación hasta tener consistencia homogénea nuevamente. Colocá en una manga y hacé dos cilindros largos con el chocolate y refrigerá.
9. Sobre el bizcocho rellená con el chantilly y colocá un cilindro de chocolate en un extremo y enrollá ayudándote con el limpión.
10. Dejá reposar en un plato, decorá haciendo con el chantilly copos de nieve y agregá confites navideños.

Suspiros Limeños,

los favoritos de Santa

Costo aprox. de receta:	¢9.500
Costo por porción:	¢475
Rinde para:	20 porciones aproximadamente.



Ingredientes

- 5 yemas de huevo.
- 1 lata de leche evaporada.
- 1 lata de leche condensada.

Merengue Italiano:

- Para hacer en batidora.
- 100 gramos de claras de huevo.
- 20 gramos de azúcar.

Caramelo:

- 180 gramos de azúcar.
- 60 gramos de oporto o vino dulce.

Preparación

1. En una olla que no ahúme, llevá a fuego medio las leches (mezclá constantemente). Llevá a hervor y retirá del fuego un momento, temperá las yemas y agregalas poco a poco sin dejar de mezclar.
2. Llevá a fuego bajo sin dejar de mezclar un minuto más hasta ver el fondo de la olla al dividir con una cuchara.
3. Colocá en un recipiente y cubrí al contacto con plástico y dejá enfriar.

Preparación del merengue:

1. Colocá en una olla o en un sartén el oporto con los 180 gramos de azúcar y mezclá.
2. Dejá a fuego medio (a este punto solo se le da movimientos al sartén no se toca el almíbar), cuando empiece a burbujear, encendé la batidora, batí las claras y rociá poco a poco los 20 gramos de azúcar.
3. Dejalo hasta llegar a punto nieve. Volvé a la preparación del fuego, llegá a punto caramelo, (el caramelo se debe estar vigilando para que no se quemé) sabrás el punto cuando tomés una gota del almíbar, lo dejés caer sobre agua fría y se forme una bolita firme con los dedos.
4. Al llegar a este punto agregá en forma de hilo a las claras que siguen batiendo y ya han alcanzado el punto de nieve, dejá de batir hasta que el tazón esté frío.
5. Serví en frasquitos de vidrio y decorá con el merengue, espolvoreá con canela en polvo y terminá con una astilla de chocolate para decoración o confitura navideña.



Tres Leches Espíritu Navideño

Costo aprox. de receta: ¢12.500

Costo por porción: ¢1.041

Rinde para: 12 porciones
(según los tamaños de las bandejas).



Ingredientes

- 6 huevos (separar claras y yemas).
- 1 taza de azúcar.
- 1 taza de harina.
- 1 cucharada de polvo para hornear.
- 1 cucharadita de canela en polvo.
- 1 cucharadita de esencia vainilla.

Para humedecer:

- 1 lata de leche condensada.
- 1 lata de leche evaporada.
- 1 crema dulce.
- Opcional: ¼ taza de ron.

Para decorar:

- 1 litro de crema para batir (ya batida).
- Colorantes navideños: rojo, verde y amarillo.
- Confites navideños.
- Manga pastelera y boquillas.

Preparación

1. Precalentá el horno a 177 °C. Engrasá y enhariná bandejas de aluminio (grandes o individuales).
2. Batí las claras de huevo con el azúcar hasta punto nieve, agregá la esencia y las yemas de huevo una a una. En forma envolvente con ayuda de una espátula incorporá la harina, el polvo para hornear y la canela cernidos anticipadamente.
3. Colocá en las bandejas y llevá al horno por 20–25 minutos aproximadamente. Al introducir un palillo este debe salir limpio.
4. Sacá y dejá enfriar.
5. Para humedecer licuá todas las leches y el licor y mantenelos en frío.
6. Punzá todo el bizcocho con un palillo y agregá las leches. Cubrí con el chantilly para que quede una cubierta lisa blanca y luego coloreá más chantilly con los colorantes y hacé diseños navideños a tu gusto (Santa, bastón navideño, árbol de Navidad, etc.) y terminá la decoración con los confites navideños.



Cremoso Cheesecake de Rompope

Costo aprox. de receta:	¢11.950
Costo por porción:	¢1.493
Rinde para:	8 porciones aproximadamente.



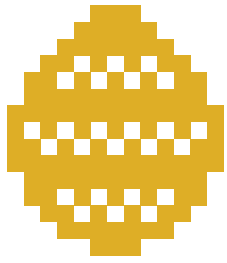
Ingredientes

- 2 huevos grandes o 3 pequeños.
- 2 tazas de galletas tipo María molidas (aproximadamente 30 galletas).
- 4 cucharadas de mantequilla derretida.
- 1 cucharada de ralladura de naranja.
- 450 gramos de queso crema a temperatura ambiente.
- 1/2 taza de leche condensada.
- 1 cucharada de jengibre en polvo.
- 1 taza de rompope.
- Chantilly.
- Confitura navideña.
- Nueces.

Preparación

1. Precalentá el horno a 150 °C.
2. Mezclá la galleta con la mantequilla y la ralladura hasta hacer una borona.
3. Colocá la mezcla en el fondo y el borde de un molde engrasado, presioná con el fondo de un vaso y llevá al horno por 10 minutos. Reservá para rellenar.
4. Batí el queso crema con la leche condensada hasta que esté sin grumos. Agregá el rompope y el jengibre e integrá.
5. Añadí los huevos uno a uno, batiendo suavemente entre uno y otro, evitando batir demasiado.
6. En el molde donde está la base de galleta envolvé en aluminio y rellená. Tapá también y llevá a baño maría al horno a 160 °C por 50 minutos o hasta que cuaje.
7. Dejá enfriar a temperatura ambiente y luego refrigerá por 6 horas.
8. Desmoldá y decorá con el chantilly, las nueces y la confitura navideña.





Consejos para conservar los huevos frescos

1 Comprá que no estén rotos o que no tengan ninguna fisura.

2 No los lavés antes de guardarlos en el refrigerador.

3 Guardá los huevos en el refrigerador si vivís en clima caliente. Pero **NO los guardés en la puerta del refrigerador**, ya que ahí están expuestos a cambios constantes de clima.

4 No los saqués a temperatura ambiente hasta que los vayás a utilizar.

5 Comprá huevos seguros, revisá que estén **correctamente etiquetados** y tengan fecha de empaque, fecha de caducidad y código CVO.

Tablas básicas de equivalencias

En ocasiones tenemos más recetas deliciosas que llevan huevos y nos encontramos con las medidas en libras o en onzas.

Es por eso que te dejamos estas tablas básicas de equivalencias para ayudarte a obtener las medidas y temperaturas correctas para que tus recetas con huevo queden perfectas siempre.

Equivalencia de libras a onzas y a gramos

Libras (lb)	Onzas (oz)	Gramos (g)
1lb	16oz	454g
2lb	32oz	904g
3lb	64oz	1808g

Equivalencia de tazas y cucharadas a ml

Medida	Peso en ml	Medida	Peso en ml
1 taza	237ml	1 cucharada	15ml
1/2 taza	118.5ml	1/2 cucharada	7.5ml
1/3 taza	79ml	1 cucharadita	5ml
1/4 taza	59.25ml	1/2 cucharadita	2.5ml
1/3 taza	30ml	1/4 cucharadita	1.25ml

Equivalencias de temperatura

°F	°C
200 °F	95 °C
250 °F	125 °C
325 °F	160 °C
350 °F	180 °C
400 °F	200 °C
425 °F	220 °C



Colillas Navideñas

Queremos que vos y tus seres queridos pasen una Navidad de HUEVOS. Así que te dejamos estas colillas increíbles para que compartas las buenas vibras y que regalés tus recetas 100% personalizadas.



Tip: para poder colgar con hilo la tarjeta en una bolsa de regalo, perforala con un saca huecos.

BUEN PROVECHO!



www.haceloconhuevos.com

