



Verde Valle[®]

DÍAS DE RECETAS

12



NAVIDEÑAS



Contemos juntos los 12 días para navidad
preparando recetas deliciosas en familia.

Síguenos en redes sociales para descubrir más recetas y conocer todos nuestros productos.





ÍNDICE

En cada receta encontrarás una canción que la acompañará,
para que cocines al compás de la Navidad.

Árbol navideño de arroz.....	4
Pechuga de pavo con costra de nueces y puré de papa.....	6
Arroz frito con pavo recalentado.....	9
Arroz blanco con betabel rostizado.....	11
Puré de papa con hojuelas de ajo.....	13
Pastel de pavo con puré de papa.....	15
Croquetas de arroz verde con cilantro y queso manchego.....	17
Short rib con puré de papa.....	20
Arroz con pimientos y salmón.....	23
Rosetones de puré de papa.....	25
Mousse de yogurt con arroz y arándanos con canela.....	27
Arroz con leche y rompopo.....	30





ÁRBOL NAVIDEÑO DE ARROZ

4
PORCIONES

40
MIN


BAJA

INGREDIENTES

- 2 tazas de Arroz Súper Extra Verde Valle®
- 3 tomates
- 2 dientes de ajo
- 1 chile serrano
- 1/2 taza de crema
- 1/2 cebolla
- 1/4 de taza de hojas de cilantro
- 1/2 taza de almendra fileteada
- 1/4 de taza de pasas blancas
- 1/4 de taza de arándanos Verde Valle®
- 3 tazas de agua
- Aceite, cantidad suficiente





PROCEDIMIENTO

- * Enjuaga el arroz con suficiente agua y escúrralo.
- * Fríelo en una arrocera hasta que dore ligeramente.
Sal y pimienta al gusto
- * Licúa la cebolla, el chile, el cilantro, el ajo y los tomates. Agrega la mezcla licuada al arroz junto con media taza de agua y sal al gusto.
- * Añade la mezcla y el agua restante al arroz, hierva a fuego bajo por 25 minutos. Deja enfriar y reserva.
- * Coloca el arroz en un molde en forma de árbol y presiona con una cuchara hasta que quede firme.
- * Desmolda el arroz en un platón y decóralo con los frutos secos.
- * Aplica la crema con una duya si lo prefieres.
¡Disfruta!



Prepárala escuchando: "Campana sobre campana"



PECHUGA DE PAVO CON PURÉ DE PAPA

2 - 4
PORCIONES

45
MIN


MEDIA

INGREDIENTES

Aceite de oliva virgen extra
2 pechugas enteras de pavo
(*también se puede usar pollo*)
60 g de nueces Verde Valle®
6 hojas de albahaca frescas
1 diente de ajo picado
1/2 cucharadita de paprika
Una pizca de sal
Pimienta negra al gusto
80 g de Puré de Papa Verde Valle®
Espárragos y tomates cherry
como acompañamiento





PROCEDIMIENTO

- * Mezcla 1 cucharada de aceite con la paprika y el ajo picado.
- * Coloca las pechugas de pollo o pavo en un recipiente para horno. Salpimienta, unta con la preparación anterior y deja macerar durante 10 minutos.
- * Mezcla 30 g de nueces molidas y 30 g de nueces picadas; con una pizca de sal y 2 cucharadas de aceite de oliva.
- * Cubre las pechugas con la mezcla de nueces y hornea durante 13 a 15 minutos a 200°C.
- * Coloca la bandeja del horno en la parte superior durante el último minuto de cocción para que las pechugas se doren.
- * Cocina el puré de papa Verde Valle® siguiendo las instrucciones del empaque.
- * Salpimienta los espárragos y tomates cherry, barnízalos con aceite de oliva y hornéalos hasta que estén dorados.
- * Sirve una capa generosa de puré de papa en cada plato.



PROCEDIMIENTO

- * Corta las pechugas y colócalas sobre el puré.
- * Decora con las hojas de albahaca.
- * Sirve los espárragos y tomates cherry como acompañamiento.



Prepárala escuchando: "Noche de Paz"



ARROZ FRITO CON PAVO RECALENTADO

4
PORCIONES

30
MIN


BAJA

INGREDIENTES

- 1 taza de Arroz Súper Extra Verde Valle®
- 1 pechuga de pavo del recalentado
- 2 zanahorias en cubos
- ½ taza de nuez Verde Valle®
- ¼ taza de Almendra Verde Valle®
- ¼ taza de Arándanos Verde Valle®
- 1 taza de cebollín
- 2 tazas de agua
- 2 calabazas en cubos
- 2 cucharadas de orégano
- Miel de abeja
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto





PROCEDIMIENTO

- * En una sartén, sofríe zanahoria, calabaza, nuez, almendra, cebollín y arándanos. Agrega miel y orégano, y reserva.
- * Enjuaga el arroz con suficiente agua y escurre.
- * Agrega 2 tazas de agua, sal al gusto y cuece por 15 minutos o hasta que esté suave.
- * Incorpora la preparación anterior y termina de cocinar por 5 minutos más.
- * Coloca la pechuga de pavo recalentado sobre una cama de arroz frito y disfruta.



Prepárala escuchando: "Burrito Sabanero"



ARROZ

BLANCO CON

BETABEL ROSTIZADO

4
PORCIONES

40
MIN


BAJA

INGREDIENTES

- 1 taza de Arroz Súper Extra Verde Valle®
- 1 taza de grano de elote amarillo
- 1 taza de arúgula para decorar
- Bolitas de queso de cabra con nuez picada
- ½ taza de reducción de balsámico
- 4 betabeles en cuartos
- 2 tazas de agua
- 1 taza de arúgula
- Aceite de oliva
- 3 ramas de romero
- 2 dientes de ajo picados
- Sal y pimienta al gusto





PROCEDIMIENTO

- * Enjuaga el arroz con suficiente agua y escurre. Agrega 2 tazas de agua, elote, sal y pimienta al gusto, y cuece por 15 minutos o hasta que esté suave.
- * En una charola para horno, coloca el betabel en cuartos. Agrega aceite de oliva, salpimienta al gusto y hornea por 20 minutos a 180 °C. Reserva.
- * En un platón, coloca una cama de arroz, el betabel, decora con bolitas de queso de cabra empanizadas con nuez y arúgula y adereza.



Prepárala escuchando: "Rodolfo El Reno"



PURÉ DE PAPA CON HOJUELAS DE AJO

4
PORCIONES

20
MIN


BAJA

INGREDIENTES

- 1 bolsa de 160 g de Puré de Papa Verde Valle®
- $\frac{3}{4}$ de barra de mantequilla
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de leche
- 2 tazas de agua
- 8 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta al gusto
- Romero o perejil para decoración





PROCEDIMIENTO

- *Abre el Puré de Papa Verde Valle® y sigue las instrucciones de preparación: calienta en una olla 2 tazas de agua, 1 cucharadita de sal y la mantequilla hasta que hierva.
- *Retira del fuego y añade el Puré de Papa Verde Valle® junto con la leche. Mezcla sin batir y sazona con pimienta.
- *Fríe los ajos cortados en rebanadas delgadas en aceite de oliva, cuidando que no se quemen. Agrégalos al final como topping sobre el puré de papa.
- *Decora con romero o perejil fresco y sirve.



Prepárala escuchando: "Jingle Bells"



PASTEL DE PAVO CON PURÉ DE PAPA

4
PORCIONES

60
MIN


BAJA

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Puré de Papa Natural Verde Valle®
- 600 g de pechuga de pavo molida
- ½ cebolla, picada
- ½ taza de perejil, picado
- 5 rebanadas de tocino, picadas
- 2 cucharadas de jugo sazonador
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto





PROCEDIMIENTO

- *Prepara el puré de papa siguiendo las instrucciones del empaque.
- *Mezcla en un tazón la carne molida con la cebolla, el perejil, el jugo sazonador, la salsa inglesa, el tocino y el chile chipotle.
- *Acomoda la mezcla en un molde y hornea durante 35 minutos a 180 °C. Retira del horno.

Coloca el puré de papa sobre el pastel utilizando una duya. Barniza con aceite de oliva y regresa al horno.

- *Hornea solo hasta que el puré de papa quede dorado. Retira, rebana y sirve.



Prepárala escuchando: "Los Peces en el Río"



CROQUETAS DE ARROZ CON CILANTRO Y QUESO

10 – 15
PORCIONES

90
MIN


BAJA

INGREDIENTES

- 1 taza de Arroz Súper Extra Verde Valle®
- 4 cucharadas de aceite
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de hojas de cilantro
- 1 diente de ajo
- 1 chile jalapeño sin semillas
- Sal al gusto
- ¼ de cebolla
- 1 ½ tazas de queso manchego
rallado
- 1 huevo





INGREDIENTES

Para empanizar:

1 taza de harina

2 huevos

1 taza de pan molido

Aceite suficiente para freír

PROCEDIMIENTO

- *Licúa el cilantro, ajo, chile y cebolla con el caldo de pollo y reserva.
- *Sofríe el arroz con el aceite. Cuando comience a dorar, integra la preparación anterior y agrega sal al gusto.
- *Cuece a fuego medio hasta que hierva y luego a fuego bajo durante 15 minutos. Deja enfriar unos minutos e integra la mitad del queso.
- *Una vez que la mezcla esté a temperatura ambiente, agrega el resto del queso y el huevo batido. Cubre con plástico y refrigera hasta que la mezcla esté firme.



PROCEDIMIENTO

- *Forma bolitas con la mezcla. Para empanizar, pasa las bolitas primero por harina, luego por huevo batido y después por pan molido.
- *Repite pasando nuevamente por huevo y una segunda capa de pan molido.
- *Fríe las bolitas en aceite caliente hasta que estén doradas. Retira y coloca sobre papel absorbente. Sirve y disfruta.



Prepárala escuchando: "Los Peces en el Río"



SHORT RIB CON PURÉ DE PAPA

4
PORCIONES

120
MIN


MEDIA

INGREDIENTES

- 1 bolsa de Puré de Papa Natural Verde Valle®
- 800 g de short rib
- 3 cdas. de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 1/4 tz. de puré de tomate
- 1 tz. de vino tinto
- 2 cdas. de harina
- 4 1/2 tz. de agua
- 3 hojitas de romero
- c/s de sal de grano y pimienta molida





PROCEDIMIENTO

- *Prepara el puré de papa siguiendo las instrucciones del empaque.
- *En un sartén bien caliente, agrega el aceite de oliva y sella los trozos de carne previamente sazonados con sal de grano y pimienta.
- *Voltea la carne cuando comience a soltar sangre y sella por completo el otro lado.
- *Agrega los dientes de ajo al sartén, tapa y deja cocinar durante 30 minutos.
- *Espolvorea la harina y añade el puré de tomate sobre la carne. Mezcla bien para que cubra todos los trozos.
- *Agrega el vino tinto y deja hervir durante aproximadamente 5 minutos para evaporar el alcohol.
- *Vierte el agua y añade las hojitas de romero. Reduce el fuego al mínimo, tapa y cocina durante 1 hora y 30 minutos.cada porción de short rib servidas sobre el puré de papa.



PROCEDIMIENTO

- *Pasado el tiempo, destapa y verifica la consistencia de la salsa.
- *Desmenuza la carne y sírvela en el plato.
- *Mezcla bien la salsa restante y utiliza para bañar cada porción de short rib servidas sobre el puré de papa.



Prepárala escuchando: "Have Yourself a Merry Little Christmas"



ARROZ CON PIMIENTOS Y SALMÓN

4
PORCIONES

40
MIN


BAJA

INGREDIENTES

- 1 taza de Arroz Súper Extra Verde Valle®
- 4 pimientos de colores en julianas
- 3 lomos de salmón
- 2 tazas de caldo de pollo
- 2 dientes de ajo
- ¼ de taza de nuez Verde Valle®
- Aceite de oliva, suficiente
- Sal y pimienta al gusto





PROCEDIMIENTO

- *En una sartén, sofríe los pimientos con aceite de oliva y agrega el arroz. Cuando esté transparente, añade el caldo de pollo. Cocina durante 20 minutos y reserva.
- *Salpimienta los lomos de salmón al gusto y séllalos por ambos lados. Agrega el ajo, limón, ramas de romero y miel, y cocina durante 5 minutos.
- *Coloca una cama de arroz y un lomo de salmón en cada plato. Decora con nuez y una ramita de romero. Disfruta.



Prepárala escuchando: "Blanca Navidad"



ROSETONES DE PURÉ DE PAPA

4
PORCIONES

30
MIN


BAJA

INGREDIENTES

- 2 tazas de Puré de Papa Verde Valle®
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1 ½ cucharaditas de curry en polvo
- Sal y pimienta al gusto





PROCEDIMIENTO

- *Prepara el puré de papa siguiendo las instrucciones del paquete. Agrega la mantequilla, el curry en polvo, y salpimienta al gusto.
- *Revuelve hasta que la mezcla esté perfectamente integrada; el puré debe tener una consistencia bien seca.
- *Coloca el puré en una manga para pastelería con una duya de pico plano. Forma rosetones sobre una charola cubierta con papel siliconado.
- *Hornea a 180 °C durante 15 minutos o hasta que los rosetones estén ligeramente dorados.
Sirve de inmediato.



Prepárala escuchando: "All I Want for Christmas Is You" (Mariah Carey)"



MOUSSE DE YOGURT CON ARROZ Y ARÁNDANOS

4 - 6
PORCIONES

90
MIN


BAJA

INGREDIENTES

- 1 taza de Arroz Súper Extra Verde Valle®
- 1 taza de agua
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 raja de canela Verde Valle®
- ½ taza de leche condensada
- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de yogur griego
- 1 taza de arándanos Verde Valle®, troceados
- 1 cucharadita de canela
- ½ taza de cacahuete troceado





PROCEDIMIENTO

- *Remoja el arroz en agua tibia durante 10 minutos. Escurre y coloca en una olla junto con el agua, la leche, la canela y la vainilla.
- *Cocina a fuego bajo con tapa durante 15 minutos a partir del hervor.
- *Agrega la leche condensada y media taza de crema para batir.
- *Mezcla bien y deja enfriar por completo.
- *Bate la crema para batir restante hasta que monte. Incorpora el yogur y el arroz con movimientos envolventes.
- *Mezcla los arándanos con la canela y el cacahuate troceado.
- *En vasos o copas, arma capas comenzando con la mezcla de arroz, seguida de la mezcla de arándanos. Refrigerar o servir de inmediato.



Prepárala escuchando: "Santa Claus llegó a la ciudad" (Luis Miguel)



ARROZ CON LECHE Y ROMPOPE

4
PORCIONES

30
MIN


BAJA

INGREDIENTES

- 2 tazas de Arroz Súper Extra Verde Valle®
- ½ taza de rompope
- 2 tazas de agua
- ½ taza de leche condensada
- ½ taza de leche entera
- Canela molida
- Canela en raja Verde Valle®
- 1 taza de fresas para decorar
- 1 taza de Almendras Verde Valle®
- ½ taza de hojas de menta





PROCEDIMIENTO

- *-En una olla, agrega el agua con la raja de canela y deja hervir por 10 minutos.
- *Agrega el arroz y cocina por 15 minutos.
- *Añade la leche condensada, el rompopo y la leche entera, y cocina por 10 minutos más o hasta que los líquidos se reduzcan.
- *Sirve el arroz en copas y decora con frutos rojos, almendras, menta y canela molida. ¡Disfruta!



Prepárala escuchando: "Ven a Mi Casa Esta Navidad" (Luis Aguile)



Reúnete con los tuyos y celebremos
juntos la calidad y calidez
de Verde Valle esta Navidad.

¡Comparte el resultado final de tus
recetas en Instagram etiquetando
a **@verdevallemexico!**

