

En pocos minutos con un buen equipamiento

Clásicas recetas para este fin de año

Prepara el festejo en casa con estas tradicionales recetas navideñas. Para eso el director de la Escuela de Gastronomía de [Universidad de Las Américas](#), Joel Solorza, te entrega sus consejos para que te luzcas con tu familia e invitados.



GALLETAS DE NAVIDAD

INGREDIENTES:

- 300 g. harina integral de molido fino
- 1 cucharadita rasa de bicarbonato
- ½ cucharadita de canela
- ½ cucharadita de jengibre en polvo
- ¼ cucharadita de clavo de especia en polvo
- 1 pizca de sal marina
- 120 g. de azúcar integral
- 150 g. de mantequilla

ELABORACIÓN:

Tamizar la harina con el bicarbonato, las especias y la sal. Mezclar con el azúcar, incorporar la mantequilla y trabajar la masa con los dedos, quedará una

textura gruesa. Añadir 2 cucharadas de agua y acabar de ligar la masa. Formar una bola lisa y bien amalgamada, envolver en film y dejar reposar en el refrigerador por 40 minutos. Calentar el horno a 180° y tapizar una fuente de horno con papel para hornear. Retiramos la masa del refrigerador y la estiramos dejándola fina. Recortar figuras con molde y colocar en la bandeja. Hornear por 10 minutos o hasta que estén doradas. Retirar del horno y dejar enfriar. Se pueden espolvorear con azúcar glas, blanco o integral.



TRADICIONAL PAN DE PASCUA

INGREDIENTES:

- 4 tazas de harina sin polvos de hornear
- 2 cucharaditas de bicarbonato
- 2 cucharaditas de polvos de hornear
- ½ cucharadita de sal
- Hervir y dejar enfriar:
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de azúcar granulada
- 125 gr de mantequilla
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de clavo de olor en polvo
- Una pizca de nuez moscada

- 100 gr de pasa corinto
- 100 gr de pasas rubias
- 200 gr de nueces picadas

ELABORACIÓN:

A los ingredientes secos y cernidos agregar las nueces y la mezcla hervida y enfriada. Revolver la mezcla por exactamente 10 minutos. Precalentar el horno por 10 minutos, en un molde enmantequillado poner la mezcla y llevar al horno (al mínimo) cocinar por 1 hora 10 minutos.