



menú de navidad a la mexicana

La euforia de Navidad empieza desde el 12 de diciembre, en honor a la Virgen de Guadalupe, y termina al cabo del famoso "*punte Lupe-Reyes*", pasando por las *Posadas Navideñas* con luces, magia y piñatas. Las mesas se llenan de los más exquisitos platillos, mezclas de ingredientes provenientes de los legados prehispánicos y de la colonia española, así como especias de la lejana Asia.



aperitivo : ponche navideño

ingredientes

8 litros de agua
250 gramos de ciruela pasa
1 kilo de caña de azúcar
1 kilo de tejocotes
750 gramos de guayaba
250 gramos de flor de jamaica
250 gramos de tamarindo
3 conos de piloncillo
4 rajas de canela



preparación

1. Poner a hervir en el agua la canela y el piloncillo hasta que se disuelva y la canela haya soltado su aroma.
2. Cortar en mitades el tejocote y pasarlos en agua caliente para poder pelarlos más fácilmente.
3. Lavar la flor de jamaica.
4. Cortar las guayabas en 4.
5. Añadir todos los ingredientes al agua y dejar hervir por 20 minutos.
6. Agregar el tamarindo lavado y pelado y las ciruelas pasas.
7. Dejar hervir por 20 minutos más.
8. Servir caliente con los trozos de frutas.



entrada : ensalada de Navidad

ingredientes por persona



½ betabel cocido cortado en daditos

jugo de ½ naranja

½ jícama cortada en cubitos

10 cacahuates naturales pelados

5 nueces de pacana en trozos

gajos de ½ naranja

½ tortilla de harina

sal

preparación

1. Dorar ligeramente los cacahuates y las nueces.
2. Cortar la *tortilla de harina* en julianas y freír. Reservar en servilletas de papel para quitar la grasa.
3. Mezclar el betabel, el jugo de naranja, la jícama, los cacahuates, las nueces et los gajos de naranja. Salpimentar.
4. En el momento de servir, presentar con las julianas de tortilla frita.

plato fuerte : *totole* de Navidad

Este plato es típico para Navidad en la región de Veracruz. Aunque sea laborioso (1 hora de preparación y 4 a 5 horas de cocción), el ingrediente indispensable de esta receta es el buen humor, pues según se cree, le transmite al *totole* el mejor sabor...

el pavo ("*totole*")

1 pavo limpio de 6 a 8 kilos (12 a 14 personas)

6 dientes de ajo pelados y prensados

espuma de sal



el adobo

150 gramos de chiles anchos tostados (250 gramos para un platillo más picante)
1 raja de canela
6 granos de pimienta gorda
½ cuchara de orégano
½ cuchara de tomillo
½ cuchara de mejorana
100 gramos de aceite

el picadillo

2 litros de agua
4 cubos de costilla jugosa
4 diente de ajo
2 cebollas rojas
500 gramos de carne de cerdo molida
500 gramos de carne de res molida
1 kilo de jitomates sin semilla y cortados en dados
4 cucharas soperas de aceite
1 chile *chipotle* en conserva
½ cuchara cafetera de canela molida
200 gramos de aceitunas verdes sin hueso
200 gramos de almendras blancas peladas
100 gramos de uvas pasas
200 ml de brandy o de rón

la víspera

Hacerle incisiones al pavo con un cuchillo. Embarrarlo con una mezcla de ajo prensado y espuma de sal por fuera y por dentro. Dejar reposar en el refrigerador durante una noche.

el adobo

Preparar el adobo moliendo el chile ancho con todas las especias y sofreír en aceite durante 30 minutos o hasta obtener una consistencia espesa. Embarrar el pavo y guardar lo sobrante para la cocción.



el picadillo

1. Hervir el agua con los cubos de costilla jugosa, 2 dientes de ajo y 1 ½ cebolla roja cortada en finas rodajas. Añadir las carnes molidas y cocer por media hora.
2. Escurrir la carne y reservarla en un plato. Reservar también el caldo que servirá para la cocción del pavo.
3. Sofreír el ajo y la cebolla restantes con aceite. Agregar los jitomates y cocer por 10 minutos más.
4. Agregar la carne y la canela y cocer por 15 minutos.
5. Añadir el chile chipotle, las aceitunas, las almendras y las uvas pasas.
6. Rectificar la sazón e incorporar el brandy. Dejar reducir unos minutos y retirar de la lumbre.
7. Rellenar el pavo y colocar en un plato. Agregar el caldo con el resto del adobo.
8. Cocer a 200°C por media hora. Bajar el fuego a 150°C y dejar cocer durante dos horas y media (hasta que la carne esté tierna). Remojar con el jugo durante la cocción.

Servir con arroz blanco y piña fresca confitada en mantequilla salada.

