



Recetas de NAVIDAD **Richly**

tamales

Ingredientes

5 tazas de hojuelas de puré de papa Richly
2,5 kilos de masa
Medio kilo de manteca de cerdo
Salsa tipo inglesa Richly
Pimienta y comino

1 kilo de posta de cerdo
1 kilo de pollo
2 latas de garbanzos Richly de 410 g cada una
2 latas de guisantes Richly de 220 g cada una
1 bolsa de pasas Richly

Instrucciones

Día 1: Preparación de carnes y limpiar hojas:
Tiempo estimado: 1 hora y media a 2 horas.

Día 2: Masa, armado y cocción:
Tiempo estimado: 3 a 3 horas y media.

Cocinar el cerdo y el pollo en agua con cebolla, chile dulce, culantro, ajos y apio. Cuando estén suaves colar y reservar el caldo. Partir 50 porciones de cada proteína. Para la masa, en una olla a fuego bajo hidratar el puré con 5 tazas de caldo, mezclar con la masa y la manteca. Agregar caldo hasta lograr el punto de la masa. Sazonar con pimienta, comino y salsa inglesa Richly. En hojas para tamal limpias colocar una cucharada de masa y encima colocar las carnes, garbanzos, guisantes y pasas Richly. Amarrar bien y en piñas. Cocinar una hora en agua hirviendo.

Opcional: Puede usar los vegetales mixtos Richly para hacer un picadillo con carne y usarlo como relleno del tamal.



RINDE PARA
25
piñas

hongos en escabeche

Ingredientes

4 latas de 425 g de hongos Richly, escurridos
2/3 de taza de aceite vegetal o de oliva
1/3 de taza de vinagre de vino tinto o de manzana
1 1/2 cucharaditas de sal
1 cucharadita de azúcar
1 hoja de laurel
1 ajo picado
1 cebolla cortada de medias lunas
1 cucharada de especias (perejil, albahaca, tomillo, romero)

Instrucciones

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Tiempo total: 25 minutos

Colocar todos los ingredientes menos los hongos en un sartén y llevar a hervor, bajar el fuego y cocinar 10 minutos. Agregar los hongos y llevar a hervor por 5 minutos. Enfriar y colocar en recipientes de vidrio. Se puede comer al día siguiente y se puede conservar hasta dos meses en refrigeración.



timbal

Ingredientes

1 lata de garbanzos Richly de 410 g, escurridos y secos
1/2 cucharadita de canela
1 cucharadita de comino
1 cucharadita de paprika
1 cucharada de aceite de oliva
Sal y pimienta
1 lata de palmito Richly, de 400 g
1 lata de maíz Richly, de 432 g
1 lechuga
1/2 cebolla morada en tiritas finas

Vinagreta

Instrucciones

Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 20-25 minutos
Tiempo total: 30-35 minutos

Mezclar los garbanzos con las especias y el aceite. Colocar sobre una bandeja y hornear a 400 F por unos 20 a 25 minutos. Que queden crujientes.

Para la vinagreta mezclar todos los ingredientes en un frasco y apartar.

Ensamblar

6 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de jugo de naranja
1 cucharadita de mostaza Richly
1 cucharada de miel de abeja
Sal y pimienta

Con la ayuda de un aro de metal (puede ser una lata limpia y abierta arriba y abajo.) En cada plato colocar la lechuga, palmito en rodajas, maíz dulce, cebolla morada y garbanzos. Poner un hilo de vinagreta a cada uno.

Opcional: decorar con perejil picado o microgreens.



Richly