



Cancillería
Consulado de Colombia
en Guadalajara

VIANDAS NAVIDEÑAS COLOMBIANAS

RECETARIO

Chef Rosahelena Macía Mejía
Chef Jorge Jiménez Londoño



La Beautiful[®]

COCINA INUSUAL

NATILLA


TIEMPO APROX
50 MIN


COMPLEJIDAD
BAJA


PORCIONES APROX.
4 PERSONAS

INGREDIENTES

1 litro de leche entera
250 gms de piloncillo
1 taza de fécula de maíz (maizena)
1 pizca de sal
1 astilla de panela
1 clavo de olor
4 cucharadas de mantequilla

PREPARACIÓN

Se deja el piloncillo (panela) en la leche para que se deslíe en la nevera, se toma la mitad de la mezcla y en la licuadora se pone la mitad con la maicena y la sal, se une con el resto de la leche y se le añade una astilla de panela, posteriormente se lleva a un caldero, se pone al fuego y se revuelve constantemente, cuando el fondo se ve, se le incorpora la mantequilla para abrillantar, se retiran el clavo y la astilla de panela y se pone en fuentes o tazones.

La Navidad en Colombia gira en torno a la familia, las tradiciones y a la deliciosa variedad de comida que no pueden faltar. El olor a buñuelo y a natilla que nos despierta cada mañana y los regalos que nos damos en la noche de Navidad hacen que esta sea la mejor época del año.



**VIANDAS
NAVIDEÑAS
COLOMBIANAS**

BUÑUELOS


TIEMPO APROX
30 MIN


COMPLEJIDAD
MEDIA


PORCIONES APROX.
6 PERSONAS

INGREDIENTES

1 Taza de maízena
1 taza de queso costeño rallado, (se puede reemplazar por queso panela u otro queso firme, semi graso, salado).
1 huevo
1 pizca de bicarbonato o polvo de hornear
2000 mlts de aceite vegetal para freír

PREPARACIÓN

Se mezclan los ingredientes sin amasar mucho, si la mezcla se siente seca se le añade agüita de piloncillo, se deben poner los buñuelos en la grasa tibia, los buñuelos deben caer al fondo y ellos solos suben, cuando suben a la superficie, se eleva la temperatura para que acaben de freírse.

Es muy importante añadirlos todos al tiempo y fritar pocos, además no poner muchos en cada fritura.

La navidad no sólo se celebra con buñuelos. Cada diciembre se venden alrededor de 74 millones de botellas de aguardiente y 42 millones de botellas de ron. A los colombianos les gusta acompañar sus celebraciones con un traguito que les alegra la vida.

Aunque el aguardiente también llamado 'guaro' es el más popular, también se consume ron y mucha cerveza



**VIANDAS
NAVIDEÑAS
COLOMBIANAS**

EMPANADAS


TIEMPO APROX
60 MIN


COMPLEJIDAD
MEDIA


PORCIONES APROX.
10 PERSONAS

INGREDIENTES

1 kilo de maíz
2 kilos de papa
600 gr. de cebolla
300 gr. de tomate
1 cucharadita de comino tostado
1 diente de ajo
1 manojo de cilantro fresco
2 cucharadas de vinagre
1 limón (zumo)
1 taza de agua
500 gms de carne magra de cerdo o res
2 litros de aceite para freír

PREPARACIÓN

Conseguir maíz, si está cocinado, se muele, si está crudo se remoja de un día para otro y se cocina en olla express, por 45 minutos desde cuanto empiece a pitar, se deja enfriar, se muele y se amasa si es posible con un diez por ciento de yuca cocinada o de almidón de yuca, una cucharada de fécula de maíz y unas gotas de zumo de limón, se amasan, se recortan círculos y se les pone el relleno, se cierran y se fríen.

RELLENO PARA EMPANADAS COLOMBIANAS

Se cocinan papas con cáscara, picadas en cubitos con agua, sal y cebolla. Cuando estén blandas, se maceran sin llegar a puré. Se cocina carne de res o de cerdo, se desmecha o deshebra y se añade a la mezcla de papas, se adoba con un sofrito de cebolla, tomate, ajo y comino, nuestro hogao.

PICADILLO PARA EMPANADAS "DON OSCAR"

Se pican finamente cilantro y cebollas, se mezclan e inmediatamente se les añade sal para que no se amargue la mezcla, se le añade un poco de comino, un poco de pimienta de cayena, vinagre y limón, por último la taza de agua caliente, se mezcla y se deja temperar antes de servir.



VIANDAS
NAVIDEÑAS
COLOMBIANAS

CARNE EN ROLLO



TIEMPO APROX
60 MIN



COMPLEJIDAD
MEDIA



PORCIONES APROX.
8 PERSONAS

INGREDIENTES

1 kilo de carne de cerdo molida
1 libra de miga de pan o pan viejo remojado en vino
3 huevos
250 gms de zanahoria troceada en julianas largas
250 gms de habichuelas blanqueadas
500 gms de tocineta
½ cucharadita de comino
½ cucharadita de pimienta negra recién molida
½ cucharadita de nuez moscada rallada
1 diente de ajo
1 cucharada de postre, de sal
2 hojas de laurel
5 semillas de pimienta negra
1 cucharada de sal
Plastifoil o vynilpel, o papel de aluminio

PREPARACIÓN

Se mezclan la carne, la miga de pan, los huevos, la sal, el comino, la pimienta, la nuez moscada y el ajo picado finamente o macerado. Se integran muy bien, se extiende en forma de rectángulo sobre papel plástico o papel de aluminio, se empiezan a poner longitudinalmente las julianas de zanahoria, las habichuelas y la tocineta, al terminar, se cierra sobre si mismo el rollo y se traslapa un borde sobre el otro.

Se cierra el papel escogido, se brida el rollo y se pone a cocinar en un caldero con agua que lo cubra, sal hojas de laurel y la pimienta. Se cocina por una hora desde cuando empieza a hervir,

Se voltea a la media hora. Se deja enfriar antes servirlo y cortarlo. Se acompaña con una salsa de frutas.

Durante los primeros días de diciembre tiene lugar esta importante tradición de la Navidad en Colombia, en la cual las familias se reúnen para recrear, con pequeñas figuras y mucha creatividad, el nacimiento del Niño Dios en Belén. San José, la Virgen, la mula, el buey y el pequeño Jesús son los protagonistas del pesebre, acompañados de los pastores, las ovejas y toda la representación del paisaje rural. En las calles, es común observar pesebres de tamaño natural, diversos materiales y mucha originalidad.

SALSA DE FRUTAS


TIEMPO APROX
15 MIN


COMPLEJIDAD
BAJA


PORCIONES APROX.
6 PERSONAS

INGREDIENTES

500 gms de pulpa de fruta: lulo, guayaba agria, maracuyá, mango.
100 gms de piloncillo rallado
1 cucharadita de sal
½ cucharadita de ají o chile.
1 cucharada de mantequilla

PREPARACIÓN

Se licua la fruta, si se quiere rustica (con trozos de fruta o fibra) no se pasa por colador, posteriormente se mezclan en frío todos los ingredientes, se ponen en un caldero y se llevan a fuego lento. Se mezcla constantemente, se espuma y cuando tenga una consistencia de salsa espesa, se le añade una cucharada de mantequilla para abrillantar.

Los regalos de navidad los entrega el Niño Dios. En Colombia los regalos los trae el Niño Dios y no Papá Noel. El Niño Dios o Niño Jesús es el símbolo que representa la infancia de Jesús. A los pequeños se les dice que este llega a todas las casas a entregar los regalos que se pidieron a través de una carta escrita por ellos.

PANDEBONO


TIEMPO APROX
50 MIN


COMPLEJIDAD
MEDIA


PORCIONES APROX.
8 PERSONAS

INGREDIENTES

100 gramos de fécula de yuca o mandioca
100 gramos de fécula de maíz (1 taza)
200 gramos de queso consistente rayado (tipo cotija)
1 cucharada de levadura o polvo de hornear
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de mantequilla
1 huevo
60 ml de leche

PREPARACIÓN

Mezclar las dos féculas (de yuca y la de maíz), en un bowl o tazón y agregar el queso rayado e ir mezclando suavemente con las manos.

Posteriormente, unir también el azúcar, la mantequilla y el huevo. La idea es lograr una textura arenosa. Vertir la leche poco a poco e integrándola hasta obtener una masa suave pero firme.

Amasar estirando la masa contra una mesa durante 5 minutos.

Formar bolas de un mismo tamaño, luego ponerlos en una bandeja previamente enharinada y con cierta separación, ya que aumentarán su tamaño durante el horneado.

Hornear los pandebonos durante unos 20 minutos o a 250 grados.

La Novena de Aguinaldos. (Posadas para los mexicanos) Desde el 16 de diciembre y hasta la Nochebuena, las familias se reúnen en torno al pesebre para rezar y cantar villancicos.

Una tradición que concentra con gran fervor la devoción por el Niño Jesús y va más allá de las familias dentro de sus casas: se extiende a los trabajadores en sus compañías y las comunidades en los parques, plazas o centros comerciales.



**VIANDAS
NAVIDEÑAS
COLOMBIANAS**