

方

RECETARIO NAVIDEÑO *Del Cheff*

BY KIKOJHAN

HALLACAS DE GALLINA:



“Cuando era niño recuerdo a mis padres en la cocina de mi casa lavando las hojas de bijao y cortando e hirviendo la gallina. **Para mí esa mañana del 24 de diciembre era el momento más emocionante del mundo** ya que dentro de pocas horas estaría toda la familia degustando todos los manjares hechos para la noche buena. Hoy día repito esta actividad con mi esposa y son mis hijos los que esperan la llegada del niño Jesús y la cena familiar”.

INGREDIENTES:

- 1 kg de pechuga de gallina Del Cheff
- 1 kg de carne de cerdo
- 2 kg de papas
- 1 kg de tocineta
- 1/2 kg de cebollas blancas.
- 1/2 kg de pimentones
- 1 taza de cebolla en rama
- 1 taza de cilantro
- 1 cabeza de ajo
- 2 tallos de ajo porro
- 2 tazas de pasitas
- 2 tazas de garbanzos
- Panela
- Onoto o achote
- 1 taza de aceitunas rellenas
- 1 taza de alcaparras
- Salsa inglesa
- 1/2 litros de aceite
- Sal
- Adobo
- Comino
- Laurel
- 2 paquetes de hojas de plátano
- 4 paquetes de Harina P.A.N
- 2 rollos de pabito

PREPARACIÓN:

1. Cortar el cerdo y salpimentar.
2. Hervir la gallina y trocear.
3. El líquido que nos quedó del hervido se reduce y lo usamos para la elaboración del guiso.
4. Cortar la papa en cubitos y hervirla.
5. Cortar la cebolla en cuadros, el ajo porro, el pimentón, el ají dulce, y sofreír con aceite onotado y la tocineta. Agregar el cerdo y cocinar, al estar casi listo el cerdo agregamos la gallina en trozos previamente hervida y le colocamos el agua sobrante que explique en el paso anterior.
6. Agregamos la salsa inglesa, la panela, sal, comino, el adobo y la papa. Luego poco a poco agregar aceitunas, garbanzos cocidos, pasitas y alcaparras. Dejar reducir, agregar cilantro y dejar enfriar el guiso.
7. Amasar un paquete de harina P.A.N original, con el aceite y el onoto para darle color. Añadir sal.
8. Extender la masa sobre la hoja, hacer el proceso de creación de la hallaca y listo.

MACARRONADA DE POLLO ZULIANA



“Hoy día inspirado en la riqueza de la gastronomía zuliana, hago este plato para compartir, con mi esposa, mis hijos, mi madre, mis hermanas y los muchachos de la Embajada Cultural de Maracaibo.”

INGREDIENTES:

- 2 pechugas de pollo Del Cheff mechado.
- Medio kilo de macarrones
- Medio kilo de papa
- 2 cebollas
- 4 dientes de ajo
- 5 huevos
- 2 zanahorias grandes
- 1 frasco de mayonesa Mavesa
- 1 frasco de ketchup Pampero
- 400 gr de jamón ahumado
- Queso mozzarella
- 2 tazas de salsa de tomate para pasta
- 2 cucharadas de mantequilla

PREPARACIÓN:

1. Se colocan las papas, el huevo y la zanahoria a hervir hasta que estén cocidas, luego cortamos en rebanadas.
 2. En una sartén colocar las cebollas en plumas y el ajo, colocar el pollo previamente mechado y saltear.
 3. Salpimentar y colocar la salsa de tomate para pasta. Hervir hasta que reduzca y apagado el fuego, colocamos dos cucharadas de mayonesa, revolvemos y reservamos.
 4. Hervir los macarrones de acuerdo a las instrucciones. Al estar listo, colocarle una cucharada de mayonesa y una cucharada de ketchup pampero.
 5. Luego en la fuente donde hornearemos la macarronada, colocar una primera capa de macarrón, colocar una capa de pollo, colocar una capa de papa, zanahoria y huevo, colocar tiras de jamón ahumado y queso mozzarella.
- Repetirlo hasta llenar la fuente. Al final colocar el queso mozzarella rayado con dos cucharadas de mantequilla. Llevar a gratinar por media hora.

ENSALADA DE GALLINA



“Mi abuela era una cocinera de casa heredando este talento de mi bisabuela y los 26 de diciembre cumplía años de casada con mi abuelo, y para esa fecha era tradicional una fiesta que iba acompañada con una gran cena donde se incluía este platillo hecho por mi familia de generación en generación. Esta receta lleva más 100 años en mi familia y cada una de ellas le ha ido agregando su toque.”

INGREDIENTES:

- 2 pechugas de gallina Del Cheff mechada
- 5 papas cortadas en cubos
- 2 zanahorias cortadas en cubos
- $\frac{1}{4}$ de taza de cebolla picada
- 4 cucharadas de cebollín picado
- Sal y pimienta al gusto

Para la salsa:

- 2 huevos
- $\frac{1}{2}$ taza de mayonesa
- $\frac{1}{4}$ de taza de mostaza
- 3 cucharadas de vinagre blanco
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 5 cucharadas de taza del caldo de la gallina
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

1. Se hierve la pechuga de la gallina, se mecha y se reserva.
2. Se colocan ya hervidas la zanahoria y la papa, se une con la gallina y el resto de los ingredientes.

Preparación de la salsa:

1. Se licua todo y se vierte sobre los ingredientes de la ensalada, se revuelve y listo.

HERVIDO DE GALLINA:



“El 31 de diciembre se hacía en la casa de mi tía y la recuerdo en la cocina con un delantal navideño y una cuchara sopera dándole vuelta a los trozos de gallina dentro del caldo. Y mirándonos con emoción nos decía 'prepárense para degustar el mejor hervido del mundo' y luego decía con énfasis 'este año que entra será mejor que el anterior'. Hoy día que mi tía físicamente no está, mis primas y yo nos encargamos de este manjar de dioses.”

INGREDIENTES:

- Una gallina Del Cheff
- 4 jojotos cortados
- 400 gr de yuca
- 400 gr de papa
- Media cabeza de ajo
- 2 ramilletes de cilantro
- 2 cebollas cortadas en trozos
- 200 gr de auyama
- 2 cucharadas de aceite onotado
- 2 cubitos de caldo de gallina o de pollo

PREPARACIÓN:

1. Despresar la gallina y lavar.
2. Pele y corte en trozos la yuca, la papa, la auyama y reserve.
3. En una olla con suficiente agua ponga a hervir la gallina, la cebolla, el cebollín, uno de los ramilletes de cilantro, sazone con la sal y cocine hasta que ablande la gallina. Después añadir la papa, la yuca y deje cocinar.
4. Agregue los cubitos y el aceite onotado. Rectifique sal y pimienta y agregue abundante cilantro para servir.

SUPREMA DE POLLO

EN SALSA DE ARÁNDANOS ROJOS



“Cuando tuve mi primer hijo, mi padre nos visitaba los domingos y en fechas decembrinas, yo hacía este plato porque a él le encantaban los tonos agrios y dulces. Se lo solía servir con puré de batata, miel y nueces, que hoy es uno de los acompañantes favoritos de mi mamá.”

INGREDIENTES:

- 2 pechugas de pollo del Cheff

Para la salsa:

- Una lata de Cranberries
- $\frac{1}{4}$ cuarto de taza de Vinotinto
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- Un cubo de caldo de pollo
- 10 arándanos frescos
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1. Se salpimenta la pechuga y se coloca en la plancha hasta que esté lista.

Preparación de la salsa:

1. Unir los Cranberries, el vinotinto, el azúcar moreno, el cubo de caldo de pollo, los arándanos y esperar que reduzca.

WAFFLES CON POLLO FRITO

MIEL Y MERMELADA



“Esta receta está inspirada en el tiempo que estuve fuera del país y me volví adicto a esta comida. Decidí convertirla en desayuno y la preparo mientras mis hijos abren los regalos que el niño Jesús ha dejado debajo del árbol.”

INGREDIENTES:

Para el pollo frito:

- Una pechuga de pollo Del Cheff
- Una taza de harina de trigo todo uso
- Media taza de fécula de maíz
- 2 huevos

Para los waffles:

- 100 gr de harina de trigo todo uso
- 2 huevos
- 50 gr de mantequilla derretida
- 50 ml de leche
- 3 cucharadas de azúcar
- Una cucharada de sal
- Una cucharadita de vainilla
- Una cucharadita de polvo para hornear

Misceláneos:

- Miel de su elección
- Mermelada de su elección

PREPARACIÓN:

1. Mezclamos la harina de trigo con la fécula de maíz, salpimentamos y reservamos.

2. Mezclamos los huevos en un bowl

3. Cortamos la pechuga de pollo en tiras, pasamos por la mezcla de fécula y harina, luego por el huevo y al final de nuevo por la mezcla de fécula y harina.

Llevamos a freír hasta que estén crocantes

4. El waffle se hace bajo las indicaciones de la waflera. Que quede bien dorado.

5. Se coloca el pollo sobre el waffle y se procede a bañar las tiras de pollo con la miel y la mermelada.



👨‍🍳

RECETARIO NAVIDEÑO

Del Cheff

BY KIKOJHAN

¡Sé el Cheff estrella de tu familia y sorpréndelos cocinando estas recetas navideñas!

¡Comparte tus platillos y etiquétanos **@delcheffvzla** x **@kikojhan!**

