



EL ESPIRITU DE LA NAVIDAD SE CELEBRA CON EL

Recetario Navideño



2025



Buñuelos Navideños

• DE QUESILLO SUREÑO CON MIEL DE NARANJA



Ingredientes:

- Quesillo sureño rallado
- Harina,
- Huevo,
- Polvo de hornear,
- Miel
- Jugo de naranja Leyde

Preparación:

- 1.Mezclar el quesillo con harina y huevo
- 2.Colocar quesillo al centro y formar una bolitas.
- 3.Freír hasta dorar.
- 4.Reducir la miel mezclada con jugo de naranja.
- 5.Servir los buñuelos con la salsa

Spritz Navideño

CON LIMONADA ROSA LEYDE



Ingredientes:

- Limonada Rosa Leyde
- ½ copa de vino espumante o Soda blanca
- 1 oz de ginebra o vodka
- Rodajas finas de limón
- Hojas de menta
- Hielo

Preparación:

- 1.Llenar una copa grande con hielo.
- 2.Mezcla la limonada rosa Leyde, el espumante y la ginebra.
- 3.Sirve y Decorar con rodajas de limón y menta fresca.

Bocaditos de Queso *Navideños*

CON REDUCCIÓN DE NARANJA Y ROMERO



Ingredientes:

- Quesillo ahumado Leyde
- Jugo de naranja Leyde
- Azúcar morena
- Romero fresco
- Sal y Pimienta

Preparación:

- 1.Cortar el quesillo en cubos y dorarlos brevemente.
- 2.Reducir el jugo de naranja con azúcar morena y romero hasta espesar.
- 3.Bañar los cubos de quesillo con la reducción y servir con palillos decorativos.

Dip de Cheddar

Navideño

CON QUESO Y JALAPEÑO



Ingredientes:

- Queso cheddar Leyde
- Leche Leyde
- Jalapeños en lata
- Ajo
- Cebolla
- Maicena

Preparación:

- 1.En una olla, sofreír cebolla y ajo.
- 2.Agregar leche y maicena disuelta.
luego el queso cheddar Leyde.
- 3.Incorporar jalapeños y dejar reducir.
- 4.Servir caliente con chips o pan tostado.

Dulce Noche

Navideña

CÓCTEL CON JUGO DE NARANJA LEYDE



Ingredientes:

- 1 Taza de Jugo de Naranja Leyde
- 1 oz de ron blanco o dorado
- ½ oz de miel de abeja o jarabe de panela
- Unas gotas de limón fresco
- Hielo
- Rodajas de naranja para decorar

Preparación:

1. En una coctelera con hielo, mezcla el jugo de naranja, ron, miel y unas gotas de limón.
2. Agita bien hasta que esté espumoso.
3. Sirve en vaso alta con hielo nuevo.
4. Decora con una rodaja de naranja y una ramita de romero.

Chocolate *Navideño*

CON TOQUE DE NARANJA
Y GALLETAS DE JENGIBRE



Ingredientes:

- 2 Tazas ChocoLeyde
- Naranja deshidratada
- 1 Pizca de sal marina
- 1 Cucharadita de cacao puro (para intensificar sabor)
- Galletas de jengibre.

Preparación:

1. Calienta la ChocoLeyde con la cáscara de naranja y la pizca de sal.
2. Deja infusionar 5 minutos y retira la cáscara.
3. Sirve caliente y acompaña con galletas de jengibre decoradas con glaseado blanco.

Pechugas Rellenas

DE QUESO Y TOCINO EN SALSA DULCE



Ingredientes:

- 3 Pechugas de pollo
- Quesillo Leyde
- Tocino
- Miel
- Naranja
- Mostaza
- Mantequilla Amarilla Leyde

Preparación:

- 1.Corta y rellena las pechugas con el tocino y el Quesillo Leyde.
- 2.Condimenta al gusto. Hornea a 380 °F (190 °C) durante 40 minutos, cubiertas con papel aluminio.
- 3.Prepara la reducción de miel, jugo de naranja y Mantequilla Amarilla Leyde, hasta que espese.
- 4.Emplata las pechugas, baña con la salsa y acompaña con vegetales asados y puré de papa.

Tres Leches *Navideño*

CON TOQUE DE ROMPOPO



Ingredientes:

- Leche Leyde
- Leche evaporada
- Leche condensada
- Rompopo Leyde
- Bizcocho esponjoso
- Canela
- Crema batida

Preparación:

- 1.Con un palillo perfora el bizcocho.
- 2.Baña el bizcocho con rompopo Leyde.
- 3.Aparte mezclar las tres leches con el rompopo.
- 4.Verter sobre el bizcocho y refrigerar.
- 5.Decorar con canela y crema batida.
- 6.Porcionar y Servir.