

*** PASO A PASO: EL BACALAO TRADICIONAL QUE CONQUISTA**

**Cocina
Fácil**

**REGALOS
HECHOS
CON AMOR
P.16**

BRINDA CON CALOR

**DRINKS NAVIDEÑOS
CON Y SIN ALCOHOL**

**¿TE TOCÓ
LLEVAR
ALGO?**

**RECETAS SACA
APUROS PARA
TUS REUNIONES**

ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram

O escanea el código QR:



SABOR A

NAVIDAD

COCINA PRÁCTICA, IDEAS CREATIVAS Y BRINDIS PARA COMPARTIR

SUSCRÍBETE

Y recibe 6 ejemplares en la comodidad de tu hogar
por sólo **\$479**

(Pago único por suscripción anual)



LA AVENTURA COMIENZA AQUÍ

EXPLORA, CONOCE Y
DESCUBRE EL MUNDO



CONTÁCTANOS



55-9085-9000



55-5075-6670

BENEFICIOS AL SUSCRIBIRTE



Garantía
del mejor precio



Entrega anticipada
a exhibición



Compra segura
garantizada



Servicio al
cliente exclusivo



Procesos
sostenibles

Disponible en toda la República Mexicana | Oferta exclusiva para nuevos suscriptores | Pago en una sola exhibición de \$479 | Promoción válida al 31 de diciembre de 2025
Atención a suscriptores: 55-9344-0404 de lunes a viernes de 9:00 a 18:00 hrs. y sábado de 10:00 a 16:00 hrs.

DICIEMBRE 2025

CONTENIDO

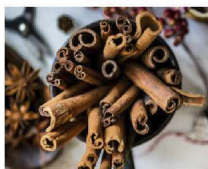
Esto es apenas una probadita de todo lo que encuentras en la edición de **Cocina Fácil:**

ESCAPARATE



Noticias
P. 04

BENEFICIOS



Canela
P. 06

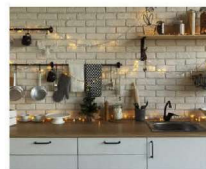
PARA EMPEZAR



Ensalada
de Navidad
P. 10



Lomo de cerdo
con piña
P. 11



Guía para organizar
la cocina en Navidad
P. 12



Bombas de
chocolate
P. 18



Cajita para S'mores y
merengues de temporada
P. 20



Buñuelos en forma
de estrellita
P. 22



Peppermint con
chocolate
P. 22



Cucharas
de chocolate
P. 23



Tubitos de chocolate
y té
P. 23

EN PORTADA



Pelota de queso con
arándanos cubierta
con nueces
P. 26



Tabla
de celebración
P. 27



Ensalada
de higos
P. 28



Estofado con
muchoa cebolla
P. 29



Filete
Wellington
P. 30



Puré de papas
con ajo y hierbas
P. 32



Ravioles
de queso
P. 33



Dátil con crema
de cacahuete
P. 34

DRINKS



Choco
tapioca
P. 35



Atole
de amaranto
P. 41



Shots de chocolate
con tequila
P. 42



Bacalao tradicional
P. 38



Ángel Fuentes Islas
Director General

Lucía Alarcón de Zamacona
Directora Editorial
laz@ollamani.com

María Elena Domínguez Rosales
Directora Comercial
medominguezr@ollamani.com

Mauricio Rodríguez Galindo
Director de Marketing
hmrodriguezg@ollamani.com

María Esther Pérez González
meperezg@ollamani.com
Priscila Martínez Solórzano
pmartinezs@ollamani.com
Daniela Portilla Ostos
dportillao@ollamani.com
Coordinación Comercial

Eloísa Duecker López
Editora en Jefe
edueckerl@ollamani.com

Alejandra Llicel Guerrero Castillo
Editora de Arte
alguerrero@ollamani.com

Carla Díaz Katsicas
Content Manager
cdiazk@ollamani.com

Eloísa Carmona Castellanos
Community Manager



Atención a suscriptores:
55-3682-2222
Lunes a viernes de 8:00 a 20:00 hrs
y sábado de 9:00 a 16:00 hrs

Página web:
cocinafacil.com.mx



/cocinafacilmx



@cocinafacil



@cocinafacilmx



@CocinaFacilNetwork



@cocinafacilrev

© "COCINA FÁCIL". Marca Registrada. Fecha de publicación: 01-12-2025. Revista mensual. Número de Certificado de Reserva de derechos al uso exclusivo del Título COCINA FÁCIL: 04-2025-020612104600-102, ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor, Certificado de Licitud de Título y Contenido: 17774, con número de expediente CCPRI/3/TC/25/21677, ante la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas, editada y publicada por EDITORIAL TELEvisa, S.A. DE C.V., con domicilio en Av. Santa Fe 481, piso 10, Col. Cruz Manca, Alcaldía Cuajimalpa de Morelos, C.P. 05349, Ciudad de México. Tel. 55-4000-7609. Editor responsable: Ángel Fuentes Islas. Impresa en: Servicios Profesionales de Impresión, S.A. de C.V. con domicilio en Mimosas 31, Colonia Santa María Insurgentes, CDMX, C.P. 06430. Tel: 51-17-01-00. Distribuidora Intermex, S.A. de C.V., con domicilio en Calle Lucio Blanco N° 435, Colonia San Juan Tilihuaca, Alcaldía Azcapotzalco, C.P. 02400, Ciudad de México. Tel.: 52-30-95-00

IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO.

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

ALL RIGHTS RESERVED.

© Copyright 2025.



TRANSFORMA TU COCINA CON UN SOLO CLIC

¡SÍGUENOS Y SORPRÉNDETE!

❤️ 1,000,000



/cocinafacilmx



@cocinafacil



@cocinafacilmx



@CocinaFacilNetwork



@cocinafacilrev

Noticias

5 *tips infalibles para que tu hogar huela desde hoy a* Navidad

1

Hierve el espíritu navideño

Pon en una ollita agua, canela, clavo y cáscara de naranja. Deja que el aroma se esparza por toda la casa.



2

Enciende velas con aroma cálido

Canela, vainilla o pino: elige tus favoritas y deja que el ambiente se llene de magia.



3

Rocía tu propio "perfume navideño"

Mezcla agua con esencia de manzana, canela y un toque de vainilla en un atomizador. ¡Fácil y casero!



4

Cambia los textiles

Saca mantitas, cojines o cortinas con aromas suaves y limpios. Huelen a hogar y a celebración.



5

Hornea algo delicioso

Galletas, pan de jengibre o manzanas al horno... nada huele más a Navidad que un postre hecho con amor.



ELEGANCIA Y FUNCIONALIDAD EN TU COCINA

En esta temporada navideña, donde la cocina se convierte en el punto de encuentro para preparar cenas, brindar y compartir, la practicidad y el diseño se vuelven esenciales. **Moen** lo sabe y presenta su **CIA PowerBoost Pro**, una llave de cocina que combina belleza, tecnología y eficiencia para hacer de cada momento culinario una experiencia más fluida y que todo quede muy limpio.

Su diseño monomando, manguera retráctil inteligente y chorro PowerBoost facilitan desde el lavado de ollas grandes hasta el enjuague de frutas con un solo movimiento.

Esta temporada, deja que tu cocina brille con el mismo espíritu que tus celebraciones. Con **Moen CIA PowerBoost Pro**, el agua fluye con elegancia y tu tiempo se disfruta al máximo.



REFUERZA TUS DEFENSA

En esta temporada de celebraciones y reuniones familiares, cuidar la salud es el mejor regalo que puedes darte. El **Aceite de Hígado de Bacalao con sabor a Limón de Lýsi** es una fuente natural de **Omega-3, vitamina A y D**, nutrientes esenciales que fortalecen el sistema inmunológico, protegen el corazón y ayudan a mantener huesos fuertes. Su sabor suave a limón lo hace fácil de tomar para toda la familia, ofreciendo bienestar y vitalidad durante todo el invierno.



¿SABÍAS QUE?

La carne de cerdo ha acompañado a las familias mexicanas como parte primordial de su gastronomía. En 2024, cada mexicano consumió en promedio 22.25 kilogramos de carne de cerdo, consolidando al cerdo como la proteína con mayor crecimiento en el país.

La carne de cerdo aporta:

- Entre 16 y 25% de proteína de alta calidad.
- Vitaminas del complejo B (B1, B3, B6 y B12).
- Minerales como hierro y zinc, esenciales para la energía y el sistema inmune.

Fuente: Instituto Mexicano de la Porcicultura (IMP)



REGLAS PODEROSAS DE LA MEJOR ANFITRIONA



1

Su casa se siente como abrazo.

Desde que entras, huele a ponche, a canela y a amor.



2

Piensa en cada detalle.

La mesa, la música, la comida... todo tiene su toque especial.



3

Cocina con el corazón.

Sus platillos no solo alimentan: despiertan recuerdos y sonrisas.



4

Sabe unir a todos.

Familia, amigos, vecinos... nadie se queda sin su lugar en la mesa!



5

Celebra con alegría genuina.

Sabe que la Navidad no está en los regalos, sino en compartir con amor.





EL AROMA Y SABOR QUE HACEN MÁGICA LA NAVIDAD

LA NAVIDAD TIENE UN AROMA INCONFUNDIBLE... Y SÍ, HUELE A CANELA. ESTE INGREDIENTE, CÁLIDO Y VERSÁTIL, NO SOLO DA SABOR A NUESTRAS RECETAS FAVORITAS, TAMBIÉN LLENA EL HOGAR DE RECUERDOS Y BIENESTAR.

Este diciembre, deja que la canela te acompañe en cada receta, en cada sorbo y en cada rincón de tu casa. Porque la magia de la Navidad... también se cocina, hoy te contamos por qué la canela es la estrella de la temporada y cómo aprovecharla en tu cocina y decoración navideña. Aquí algunos datos que te servirán.

UN INGREDIENTE CON HISTORIA Y MUCHOS BENEFICIOS

La canela se obtiene de la corteza del árbol *Cinnamomum verum* y ha sido usada desde la antigüedad por su aroma y sus propiedades curativas. ¿Sabías que además de deliciosa, es buena para ti?

• Ayuda a regular el azúcar en la sangre.



• Favorece la digestión después de comidas abundantes.



• Refuerza las defensas naturales gracias a sus antioxidantes.



• Su aroma tiene un efecto relajante y reconfortante.



• Un toque de canela al día será el secreto para sentirte más ligero y con energía durante las fiestas.



Canela

— EN LA COCINA —

navideña

Si hay una especia que representa la Navidad, sin duda es la canela. Su sabor dulce y ligeramente picante combina perfecto con postres, bebidas y hasta platos salados.

IDEAS PARA INCLUIRLA EN TU MENÚ FESTIVO:



Platos salados:

Una pizca en guisos o carnes da un toque exótico y festivo.

Postres clásicos:

Añádela a galletas, roles, buñuelos o arroz con leche.



Bebidas calientes:

Prueba ponche, chocolate o café con una ramita de canela.



Decoración comestible:

Usa ramas de canela en tus postres o mesas; ¡perfumarán el ambiente!



MÁS QUE UNA ESPECIA. LA CANELA ES LA ESENCIA DE LA NAVIDAD. SU AROMA CALMA. SU SABOR ENDULZA LOS RECUERDOS Y SU PRESENCIA TRANSFORMA CUALQUIER PLATILLO O RINCÓN DEL HOGAR.

AROMATIZA TU HOGAR CON INGREDIENTES NATURALES

El espíritu navideño también se respira, y puedes hacerlo con aromas caseiros fáciles de preparar.

3 IDEAS PARA QUE TU CASA HUELA A NAVIDAD:



Olla aromática:

Hierve ramas de canela, cáscaras de naranja, clavo y un chorrito de vainilla. Deja que el vapor se extienda por toda la casa.



Velas con canela:

Rodea una vela con varitas de canela y amárralas con un listón rojo. Al encenderla, liberarás un aroma dulce y acogedor.



Sahumerio natural:

Mezcla canela molida con café y cáscaras secas de cítricos en un hornillo.

PARA EMPEZAR / PIÑA EN ALMÍBAR

La ~ piña en almíbar

Tu aliada secreta para brillar en Navidad

UN BÁSICO DE LA DESPENSA QUE TE SACA DE APUROS
PARA ARMAR PLATILLOS VISTOSOS Y DELICIOSOS.

La temporada navideña está llena de sabores, reuniones y muchas horas en la cocina. Pero hay ingredientes que hacen todo más fácil y delicioso, como la piña en almíbar.

Su sabor tropical, dulzura equilibrada y practicidad la convierten en el comodín perfecto para preparar platillos salados, postres o bebidas en minutos.

Así que si tienes una lata guardada en tu alacena, ¡sácala! Aquí te contamos cómo convertirla en tu mejor aliada culinaria esta Navidad.

POR QUÉ AMAR LA PIÑA EN ALMÍBAR

Dulce, práctica y festiva: ideal para ahorrar tiempo sin perder sabor.

VENTAJAS QUE TE CONQUISTARÁN:



VERSÁTIL

Combina con carnes, salsas, postres o bebidas.



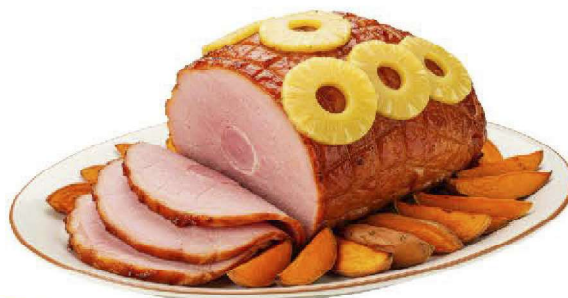
REUTILIZABLE

Su almíbar sirve para glasear o endulzar recetas.



LISTA PARA USAR

Sin pelar ni cortar.



DURADERA

Se conserva por meses.



TIP DE EXPERTA: Si vas a usarla en platillos salados, escurre bien las rebanadas y guarda el almíbar para glasear o preparar aderezos.

ENSALADA DE NAVIDAD

 30 MIN. |  4

1 taza de crema
½ taza de nueces en mitades
¼ de taza de azúcar
1 taza de piña en almíbar picada
½ taza de apio picado
2 manzanas amarillas
½ taza de cerezas en almíbar para decorar

1. Pela y pica las manzanas finamente y reserva.

2. En un tazón combina la crema con las manzanas. Incorpora la piña y el apio y añade el azúcar.

3. Sirve en una charola o en porciones individuales. Agrega la nuez y las cerezas.





LOMO DE CERDO CON PIÑA

 35 MIN. |  4

- 1 lata de piña en rebanadas
- 1 cdita. de canela en polvo
- 600 g de lomo de cerdo cortado en tiras
- 3 cdas. de aceite vegetal
- 1 pimienta picado
- 4 cdas. de aceite de oliva
- 2 cdas. de vinagre balsámico
- 1 taza de mezcla de germinados
- Sal y pimienta al gusto

1. Corta la piña en tiras del mismo tamaño que las tiras de lomo, espolvoréalas con la canela y ásalas en una plancha a fuego alto. Retira las rebanadas de piña y resérvalas.

2. En la misma plancha asa las tiras de cerdo con el aceite, sazón con sal y pimienta. Mezcla el pimienta con el aceite de oliva y el vinagre balsámico.

3. Sirve las tiras de carne con las de piña, vierte la vinagreta y acompaña con un poco de germinados.

✕✕ Guía ✕✕

para organizar la cocina y no enloquecer en

Navidad

LA NAVIDAD TRAE CONSIGO AROMAS DELICIOSOS, FAMILIA REUNIDA... Y UNA COCINA EN ACCIÓN. SI ESTE AÑO TE TOCA SER LA ANFITRIONA, NO DEJES QUE EL ESTRÉS SE CUELE ENTRE TUS CAZUELAS.



Con una buena organización, incluso una cocina pequeña puede transformarse en un espacio eficiente, cómodo y hasta festivo durante estas fechas. Aquí te compartimos una guía práctica para sacar el máximo provecho de tus muebles, electrodomésticos y superficies, cocinar con orden y disfrutar de esta temporada sin perder la sonrisa.

1 PLANEA ANTES DE EMPEZAR: EL SECRETO DE UNA COCINA FLUIDA

Antes de encender el horno, dedica un momento a planear. Una anfitriona organizada ahorra tiempo, espacio y energía.

Define tu menú y tiempos

- Elige los platillos con anticipación y haz una lista de ingredientes y utensilios necesarios.
- **Separa las recetas por tiempo de preparación:** lo que puedes hacer con anticipación y lo que harás el día del evento.
- Calcula cuántas porciones necesitas y ajusta las cantidades para evitar desperdicios.

Planifica tus compras con estrategia

- Revisa tu despensa y refrigerador antes de salir al supermercado.
- Compra ingredientes no perecederos una semana antes y los frescos un día antes.
- **Aprovecha el espacio de tus alacenas:** coloca los productos más usados al frente y lo que usarás después en los estantes superiores o traseros.



LIMPIEZA Y PREPARACIÓN: EL PRIMER PASO DEL ORDEN

2

Un espacio despejado te permite cocinar con mayor comodidad. No necesitas una cocina enorme, solo una cocina bien pensada.

Limpieza previa y mantenimiento

- Limpia el horno, refrigerador y estufa antes de empezar.
- Despeja las encimeras y guarda lo que no vayas a usar.
- Ten a mano un bote para basura orgánica y otro para reciclables.

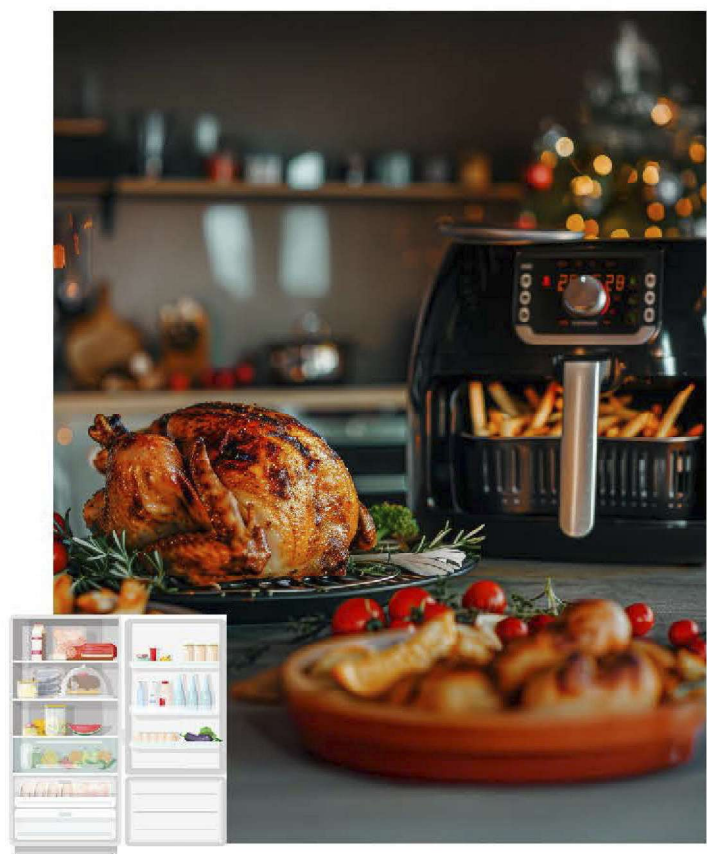
Optimiza tus muebles y zonas de guardado

- Usa organizadores dentro de los cajones para utensilios pequeños (cucharones, peladores, tijeras).
- Aprovecha las puertas interiores de los muebles para colgar tapas o cucharones.
- Coloca los ingredientes básicos (aceite, sal, condimentos) en un carrito o charola móvil que puedas mover según necesites.

TIP COCINA FÁCIL:

Si tienes poco espacio, instala ganchos o barras metálicas sobre el área de trabajo para colgar utensilios y liberar superficie.





3 ELECTRODOMÉSTICOS EN SU PUNTO: ÚSALOS CON ESTRATEGIA

Tus electrodomésticos son tus mejores aliados, pero también pueden ocupar espacio valioso si no los organizas bien.

Distribución inteligente

- Coloca el microondas o freidora de aire en una esquina o mueble auxiliar, no en la encimera principal.
- Si tienes batidora o procesador, ubícalos cerca de un enchufe y guárdalos juntos con sus accesorios.
- **Reúne los aparatos que usarás en una “estación de preparación”:** por ejemplo, cerca del refrigerador y fregadero.

Aprovecha sus funciones

- Usa el horno para cocinar varios platillos a la vez: uno en la rejilla superior y otro en la inferior.
- La freidora de aire puede ser tu aliada para calentar guarniciones sin ocupar la estufa.
- El refrigerador debe estar bien ordenado: agrupa por tipo (carnes, postres, bebidas) y deja un espacio libre para los platillos que prepararás el mismo día.

MESAS DE TRABAJO Y SUPERFICIES: ORGANIZA TU “ZONA DE ACCIÓN”

4

En una cocina pequeña, cada centímetro cuenta. Por eso, la distribución de tus superficies es clave para fluir al cocinar.

Divide por zonas

- **Zona de preparación:** despeja tu mesa o encimera principal. Aquí irán los ingredientes ya medidos y cortados.
- **Zona de cocción:** estufa y horno deben tener a mano los utensilios más usados.
- **Zona de emplatado:** reserva una esquina o una mesa auxiliar para armar los platos antes de servir.

TRUCOS PARA GANAR ESPACIO

- Coloca una tabla grande sobre el fregadero para crear una superficie adicional.
- Usa bandejas o charolas para agrupar ingredientes por receta; así solo mueves una charola en lugar de diez frascos.
- Si tienes una mesa plegable o carrito con ruedas, úsalo como apoyo extra para postres o bebidas.



5 INVOLUCRA A TU FAMILIA

Delegar también es una forma de organizar.

- **Asigna a cada miembro una tarea:** cortar pan, servir bebidas, cuidar el horno.
- Los niños pueden ayudar con tareas sencillas como poner servilletas o decorar la mesa.
- **Crea un ambiente colaborativo:** pon música navideña y haz del momento algo divertido.



ORGANIZA. APROVECHA
Y DISFRUTA

NO NECESITAS UNA COCINA ENORME
PARA BRILLAR COMO ANFITRIONA:
CON MUEBLES BIEN DISTRIBUIDOS,
ELECTRODOMÉSTICOS EN SU SITIO
Y UNA BUENA PLANEACIÓN,
PODRÁS COCINAR CON FLUIDEZ
Y DISFRUTAR REALMENTE LA
NAVIDAD CON TU FAMILIA.

DESPUÉS DE LA FIESTA: ORDEN SIN ESTRÉS

6

Una buena organización también se nota al final.

- **Guarda las sobras** en recipientes transparentes y etiquétalos con la fecha.
- **Limpia por etapas:** primero los utensilios grandes, luego platos y copas.
- **Aprovecha el lavavajillas** si tienes uno, pero no lo sobrecargue.

TIP FINAL

Ten siempre una bandeja “de limpieza” donde coloques los utensilios sucios mientras sigues cocinando; así mantienes orden sin detenerte.



PARA OCASIONES / **REGALOS**

Haz tus propios **REGALOS**

YA NO DES CAJITAS
DE CHOCOLATE
O CALCETINES
COMPRADOS
EN EL ÚLTIMO
MOMENTO Y
PREPARA ESTAS
SORPRESAS.

FOTOGRAFÍAS:
CRISTOPHER ARMENTA
PROP STYLIST:
DAPHNE VÁZQUEZ
CHEF:
VIRIDIANA LOZANO



PARA OCASIONES Y REGALOS







TIP
RECUERDA DECORAR CUANDO
EL CHOCOLATE AUN ESTÁ
MOLDEABLE: SE SE ENDURECE.
YA NO PODRÁS PEGAR LOS
ADORNOS



BOMBAS DE CHOCOLATE

 20 MIN. |  4

- 1 molde de semiesferas de silicón
- 1 taza de chocolate semiamargo fundido
- ½ taza de chocolate blanco fundido
- ¼ de taza de chocolate amarillo fundido
- ¼ de taza de chocolate rojo fundido
- ½ taza de confituras
- 1 taza de malvaviscos
- ¼ de taza de chispas de chocolate

- 1. Cubre** un molde de semiesferas con los chocolates hasta que endurezcan.
- 2. Rellena** 3 de ellos de confituras, malvaviscos y chispas.
- 3. Calienta** los bordes de las semiesferas de chocolate y júntalas para formar esferas.
- 4. Decora** con los chocolates y confituras.

CAJITA PARA S'MORES Y MERENGUES DE TEMPORADA

 10 MIN. |  1

- 10 merengues chicos
- 10 galletas de jengibre
- 10 chocolates con malvaviscos acomodados en 1 brocheta
- 5 trufas
- 10 bombones con chocolate
- 1 taza
- Palitos para brochetas

1. **Coloca** todos los ingredientes por secciones en una cajita.
2. **Puedes** dividir el contenido colocando de un lado los merengues, luego las galletas y las trufas.

TIP

LOS S'MORES SON LOS
SÁNDWICHES DE
MALVAVISCO TOSTADO.





BUÑUELOS EN FORMA DE ESTRELLITA

 50 MIN. |  8

- 2 cdas. de mantequilla fundida
- 2 cdas. de azúcar
- 2 huevos
- ½ cdita. de polvo para hornear
- 1 taza de leche
- ¼ de taza de agua
- ¼ de cdita. de sal
- ½ cdita. de vainilla
- 1 ½ tazas de harina de trigo
- Aceite suficiente para freír
- 2 tazas de azúcar para rebosar

1. **Bate** la mantequilla con el azúcar, cuando se integren vierte el resto de los ingredientes y bate hasta tener una mezcla sin grumos.
2. **Deja** reposar 30 minutos.
3. **Estira** la masa en una superficie plana con harina, corta con moldes y fríe en aceite caliente, retira cuando doren y escurre el exceso de aceite sobre un papel absorbente.
4. **En un bowl**, coloca el azúcar y rebosa ahí los buñuelos.



PEPPERMINT CON CHOCOLATE (BLANCO Y OSCURO)

 50 MIN. |  4

- 1 ½ tazas de chocolate blanco fundido
- 1 ½ tazas de chocolate oscuro fundido
- ½ taza de dulces de menta en trozos

1. **En un molde** extendido acomoda los chocolates alternando entre oscuro y blanco. Pasa un palillo por la superficie para mezclarlos.
2. **Agrega** los dulces de menta en la superficie y deja endurecer.



CUCHARAS DE CHOCOLATE

 2 HRS. 25 MIN. |  4-8

- 1 molde para cubos de hielo
- ½ taza de chocolate semiamargo fundido
- ½ taza de chocolate de leche fundido
- ½ taza de chocolate blanco fundido
- 10 cucharas de madera
- ½ taza de confituras

1. **Llena** los moldes para hielo con los chocolates fundidos.
2. **Coloca** las cucharas y decora con confituras.
3. **Deja** endurecer el chocolate y desmolda.



TUBITOS DE CHOCOLATE Y TÉ

 40 MIN. |  8

- 6 tubitos de cristal lavados, desinfectados y secos

Para los tubitos de chocolate:

- 6 cdas. de chocolate en polvo
- 3 cdas. de azúcar
- 3 cdas. de granillo de chocolate

Para los tubitos de té:

- 3 cdas. de chocolates confitados
- 3 cdas. de té negro con flores

- 3 cdas. de flores de manzanilla
- 3 cdas. de terroncitos de azúcar
- 3 cdas. de pétalos de rosas

1. **Rellena** los tubitos con los ingredientes en capas.



¿Qué llevar si te invitan a cenar?

Recetas lucidoras y con el toque perfecto para compartir

**PORQUE NO SE LLEGA CON LAS MANOS VACÍAS... INI CON
ALGO ABURRIDO! LA NAVIDAD Y EL AÑO NUEVO ES LA MEJOR
ÉPOCA PARA CONSENTIR A TODOS CON TUS DELICIAS
CULINARIAS. AQUÍ TE DEJAMOS ALGUNAS IDEAS.**

Las fiestas decembrinas están llenas de invitaciones, abrazos y mesas deliciosas. Y si este año te toca ser invitada, hay algo que nunca falla: llegar con un platillo hecho por ti.

Pero no te preocupes, no necesitas pasar horas en la cocina ni complicarte con recetas imposibles. Aquí te compartimos opciones fáciles, prácticas y lucidoras que harán que todos te recuerden como “la que llevó el mejor platillo”.

Ya sea dulce o salado, para la cena o el brindis, estas ideas están pensadas para viajar bien, servirse fácil y conquistar paladares.



PELOTA DE QUESO CON ARÁNDANOS CUBIERTA CON NUECES

 20 MIN. |  6-7

- ½ taza de nuez picada
- ½ taza de cacahuates tostados troceados
- ½ taza de macadamia picada
- ½ taza de chabacanos picados
- ½ taza de arándanos deshidratados
- ½ taza de cebollín picado
- 2 barras de queso crema
- 1 barra de queso de cabra
- ½ taza de crema para batir
- Galletas para acompañar

1. Bate los quesos con la crema hasta integrar por completo, agrega los arándanos y chabacanos.

2. Extiende en una charola el resto de los ingredientes, forma una pelota con el queso y termina de formar la sobre la charola presionando firmemente hasta que quede cubierta por las nueces.

3. Sirve con las galletas.





TABLA DE CELEBRACIÓN

 45 MIN. |  16

1 queso manchego curado en cuadritos
1 queso edam en cuadritos
1 taza de pretzels con chocolate
1 taza de frutos secos con maple
1 taza de frutos secos agri dulces
1 taza de nuez y cacahuates garrapiñados

1 taza de carnes frías
½ taza de uvas
½ taza frambuesas

Para la mermelada:
250 g de arándanos frescos
200g de azúcar
1 raja de canela

Para el queso brie:
1 queso brie

200g de pasta hojaldre
200g de queso brie cortado en cubos

1. Para la mermelada, licua los arándanos. Viértelos en una olla y agrega el azúcar y canela; cocina a fuego bajo durante 20 minutos moviendo constantemente. Retira la

canela y deja enfriar.
2. Extiende el hojaldre hasta que tenga un grosor de 3 milímetros y corta cuadros de 5 x 5 centímetros. Pasa los cuadrados de hojaldre a un molde para cupcakes y, con un tenedor, pica toda la base. Hornea 15 minutos a 180 °C.
3. Saca del horno y

añade cubos de queso brie y 1 cucharada de la mermelada que preparaste. Regresa al horno por 10 minutos más o hasta que el queso se funda; deja enfriar y ofrece.
4. Acomoda en una tabla el queso brie al centro y el resto de los ingredientes alrededor.

ENSALADA DE HIGOS

 15 MIN. |  4

4 tazas de arúgula
2 manzanas verdes
en láminas
doradas
1 barra de queso de
cabra con ceniza
 $\frac{1}{2}$ taza de nuez de
Castilla troceada

ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram

O escanea el código QR:



2 cucharadas de
vinagre balsámico
6 cucharadas de
aceite de oliva
8 higos partidos por
la mitad

1. **Mezcla** todos los
ingredientes en un
tazón, salpimenta y
sirve.



ESTOFADO CON MUCHA CEBOLLA

 4 HRS. |  6-7

- 1 ½ kg de filete de res cortado en 2 o 3 piezas grandes
- Sal de mar o Kosher y pimienta
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 2 cdas. de mantequilla sin sal
- 1 kg de cebolla en rebanadas muy delgadas
- 6 dientes de ajo
- 6 ramitas de tomillo
- 1 taza de vino blanco

1. Sazona la carne con sal y pimienta. Deja en un plato fuera del refrigerador por hora para que esté a temperatura ambiente antes de meter al horno.

2. Precalienta el horno a 150 °C.

3. Calienta una olla holandesa o una sartén con tapa que pueda meterse al horno.

4. Seca la carne con papel

absorbente y séllala en una sartén con aceite de oliva caliente. Deja 6 minutos por lado.

5. Cuando la carne ya esté dorada, incorpora la mantequilla, cebolla, ajo y tomillo. Agrega un poco más de sal y pimienta. Mueve para que la mantequilla y la humedad de la cebolla absorban los jugos de la carne.

6. Cocina a fuego medio

hasta que las cebollas estén suaves, unos 10 minutos, sin dejar que se doren.

7. Vierte el vino y cocina a fuego bajo otros 5 minutos. Tapa la olla y pásala al horno.

Hornea de 1 a 3 horas, o hasta que la carne esté suave. Saca del horno y deja reposar 15 minutos antes de cortar. Sirve rebanadas de carne con la cebolla encima.



FILETE WELLINGTON



Para el filete:

- 1 pieza de filete de res (aprox. 700 g)
- 2 cdas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cdita de mostaza Dijon (opcional)

Para el relleno:

- 250 g de champiñones finamente picados
- ½ cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 cdas de mantequilla
- 1 chorrito de vino blanco o caldo de res
- Sal, pimienta y tomillo al gusto

Para envolver:

- 8 rebanadas delgadas de jamón serrano o tocino
- 1 lámina de masa de hojaldre refrigerada
- 1 huevo batido (para barnizar)

1. Sazona el filete con sal y pimienta.

2. Calienta el aceite en una sartén grande y dora el filete por todos lados (1-2 minutos por lado).

3. Retira del fuego, unta con un poco de mostaza Dijon y deja enfriar.

4. Prepara el relleno de champiñones, en la misma sartén, derrite la mantequilla.

5. Agrega cebolla, ajo y champiñones; cocina a fuego medio hasta que se evapore el líquido (unos 10 minutos).

6. Añade el vino blanco, el tomillo, sal y pimienta. Cocina 2 minutos más y deja enfriar.

7. Sobre una superficie limpia, coloca un trozo grande de plástico o papel film.

8. Distribuye las rebanadas de jamón o tocino formando un rectángulo.

9. Extiende encima la mezcla de champiñones.

10. Coloca el filete al centro y enrolla firmemente con ayuda del plástico.

11. Lleva al refrigerador 15 minutos para que mantenga la forma.

12. Extiende la masa de hojaldre sobre una superficie enharinada.

13. Coloca el rollo de carne al centro y envuelve completamente.

14. Sella los bordes con huevo batido y coloca el pliegue hacia abajo.

15. Barniza toda la superficie con el huevo restante y, si deseas, haz cortes decorativos con la punta de un cuchillo.

16. Coloca el Wellington sobre una bandeja con papel encerado.

17. Hornea a 200 °C (392 °F) por 35-40 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado.

18. Deja reposar 10 minutos antes de cortar.







PURÉ DE PAPAS CON AJO Y HIERBAS

 35 MIN. |  4

750 g de papas baby
¼ de taza de mantequilla derretida
2 cditas. de aceite de oliva
4 dientes de ajo
1 cda. de hierbas mixtas
¼ de taza de queso duro o queso parmesano rallados
1 ramita de romero
3 dientes de ajo
Hojas de tomillo para decorar

Servir con crema agria cubierta con cebollín picado

1. Pica las papas con un tenedor varias veces y colócalas en un tazón para microondas, lleno de agua. Cubre con una tapa para microondas y cocina de 14 a 15 minutos o hasta que estén tiernas.
2. Escurre las papas y deja

enfriar durante 5 minutos.

3. En un tazón pequeño mezcla la mantequilla derretida, aceite de oliva, ajo picado y hierbas, y reserva.

4. Con un tenedor aplasta las papas para que queden en una sola pieza.

5. En la bandeja para hornear coloca las papas trituradas, el romero y los dientes de ajo, rocía

generosamente la mezcla de hierbas sobre ellos, espolvorea sal y pimienta y hornea 15 minutos o hasta que queden doraditas.

6. Espolvorea una porción generosa de parmesano o queso duro rallados sobre las papas y hornea en el microondas de 10 a 14 minutos o hasta que se derrita y tenga textura crujiente en la parte superior.

RAVIOLES DE QUESO

 45 MIN. |  4

500 g de ravioles de queso
2 tazas de hojas de albahaca
8 cdas. de parmesano rallado
1 diente de ajo
8 cucharadas de almendra fileteada
 $\frac{1}{2}$ taza de aceite de oliva

- 1. Tuesta** la almendra en un sartén, muele la mitad con las hojas de albahaca, ajo y la mitad del parmesano.
- 2. Hierve** los ravioles en agua con sal hasta que estén suaves, escurre e integra con el pesto.
- 3. Sirve** y termina con el resto de la almendra y parmesano.





DÁTIL CON CREMA DE CACAHUATE

 20 MIN. |  4

12 piezas de dátiles
1 taza de crema de
cacahuete
½ taza de azúcar
refinada
1 cucharadita de
canela

1. Mezcla la canela con el
azúcar y reserva.

2. Ahueca los dátiles,
rellena con la crema de
cacahuete y empaniza con

la mezcla de azúcar.

3. Disfrútalos fríos.

CHOCO TAPIOCA

 40 MIN. |  4

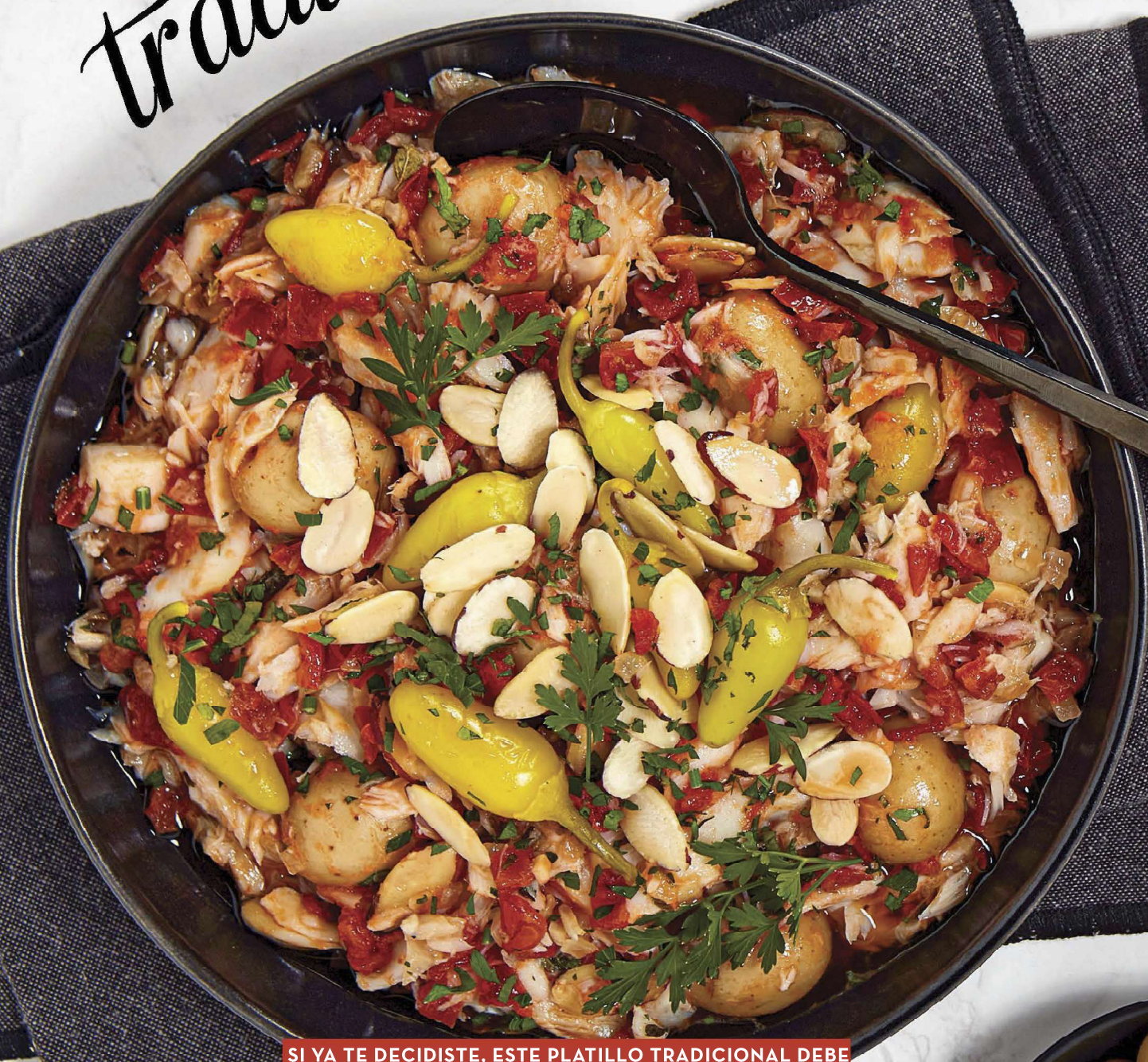
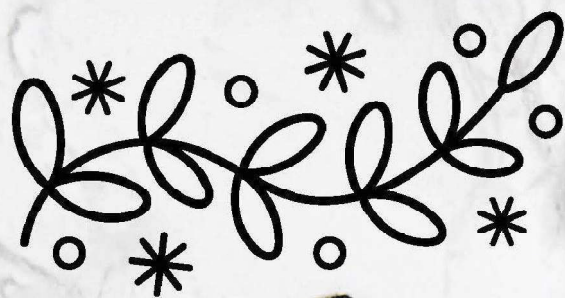
- ½ taza de tapioca
- 2 tazas de leche de coco
- 1 taza de merengues miniatura
- ½ cucharada de cocoa
- 2 cucharadas de coco tostado
- 2 cucharadas de chocolate rallado

1. Cuece la tapioca en agua hirviendo, mueve constantemente y retira cuando todas las esferas estén transparentes. Enfría a chorro de agua y escurre.

2. Mezcla la mitad de la tapioca con una taza de leche de coco y la cocoa. Al resto de la tapioca mezcla la demás leche.

3. Sirve en capas y acomoda merengues. Termina con coco rallado y chocolate.

Bacalao tradicional



SI YA TE DECIDISTE, ESTE PLATILLO TRADICIONAL DEBE
ESTAR EN TU LISTA PARA APRENDER A PREPARARLO EN
NAVIDAD, AQUÍ TE DEJAMOS EL PASO A PASO...



PASO A PASO

**PASO
1**



1 HR. + 24 HRS.
para el desalado



6

INGREDIENTES:

- 1 kg de bacalao
- 2 litros de agua
- 10 pimientos gordas
- 5 hojas de laurel
- 3 ramitas de mejorana
- 1 ½ tazas de aceite de oliva
- 5 jitomates picados
- ½ frasco de pimienta roja
- 1 cebolla picada
- 10 ajos picados
- 5 hojas de laurel
- 1 cda. de orégano
- 1 taza de vino blanco
- ½ taza de chiles güeros
- 1 ½ tazas de papitas cambray cocidas
- ½ taza de almendras fileteadas
- ½ taza de perejil picado

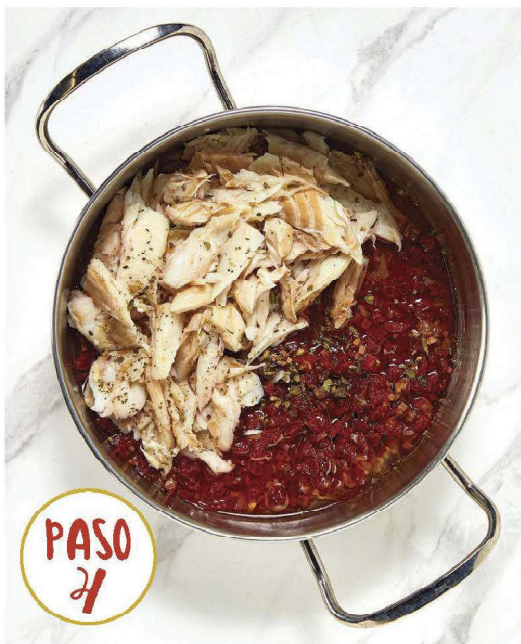




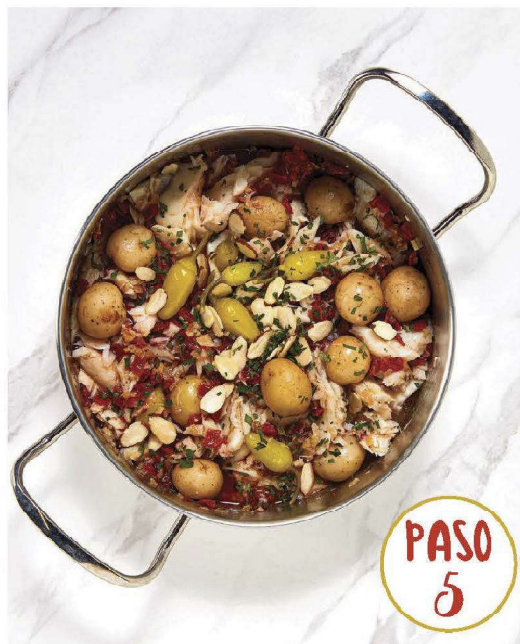
INTRODUCE el bacalao en un tazón y vierte agua hasta cubrirlo. Deja reposar 4 horas, cambia el agua y repite el proceso 5 veces más.



PASA a una olla el bacalao y el agua, cocina por 40 minutos, desmenuza el pescado y reserva.



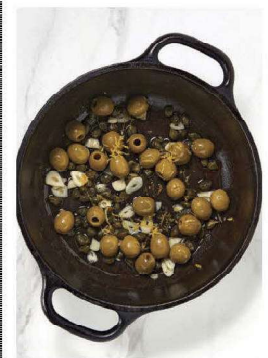
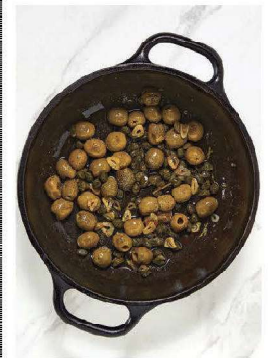
EN UNA CACEROLA calienta el aceite de oliva y agrega los jitomates y pimienta, deja cocinar a fuego medio por 20 minutos. Añade cebolla y ajo y deja dorar.



INCORPORA el bacalao, laurel, orégano y vino blanco, y deja hervir 5 minutos. Agrega chiles güeros, papitas, almendras y perejil y cocina 2 minutos más.

SALSA DE LIMÓN, ACEITUNAS, AJO Y ALCAPARRAS

20 MIN. | 6



Para la salsa:

- ¼ de taza de aceite de oliva
- 5 dientes de ajo picados
- 1 taza de aceitunas
- ¼ de taza de alcaparras
- 1 cdita. de ralladura de limón
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cdita. de pimienta

1. En una sartén caliente vierte aceite de oliva, ajos, aceitunas, alcaparras y ralladura de naranja, y dora por 10 minutos.

2. Termina con jugo de limón y pimienta.



**EN LAS FIESTAS DECEMBRINAS, NO HAY NADA QUE UNA MÁS
A LA FAMILIA QUE COMPARTIR UNA BEBIDA CALIENTE
MIENTRAS SE DISFRUTAN LOS MOMENTOS JUNTOS.**

Saber preparar drinks, infusiones, ponches y chocolates no solo es una tradición, sino también una forma de llenar el hogar de aroma, sabor y cariño. Desde el clásico ponche navideño con frutas y canela, hasta un chocolate espeso con un toque de tequila o un rico y espeso atolito, estas bebidas se convierten en protagonistas de las reuniones. Además de reconfortar el

cuerpo, son una excelente manera de recibir a los invitados con un detalle que demuestra atención y amor. Tener a la mano recetas sencillas y bien preparadas hará que tus celebraciones sean más acogedoras y especiales. Este año, deja que el calor de tus bebidas navideñas sea el reflejo del espíritu festivo que habita en tu hogar.

ATOLE DE AMARANTO

 15 MIN. |  4

2 tazas de leche de almendras
½ cdita. de jengibre molido
½ cdita. de canela molida
¼ de cdita. de nuez moscada molida
½ cda. de cardamomo molido
¼ de cdita. de clavo de olor molido
1 taza de amaranto
2 tazas de agua
1 taza de manzana picada
1 cda. de amaranto
4 cdas. de arándanos
1 cda. de canela molida

1. Calienta en una olla la leche de almendras y agrega jengibre, canela, nuez moscada, semillas de cardamomo, anís y clavos de olor; deja infusionar la leche durante 3 minutos.

2. Licua el amaranto con el agua e incorpórala a la mezcla anterior.

3. Deja hervir a fuego bajo por 5 minutos sin dejar de mover.

4. Sirve en tazas y decora con manzanas, amaranto, arándanos y canela molida.

FILLED
WITH
JOY

SHOTS DE CHOCOLATE CON TEQUILA

 10 MIN. |  4

- ½ taza de leche
- ½ taza de crema para batir
- 1 taza de chispas de chocolate semiamargo*
- 1 pizca de canela
- ½ taza de chispas de chocolate oscuro
- 1 caballito de tequila
- 4 vasos medianos (old fashioned)

**Nota: puedes sustituir las chispas de chocolate por barras de chocolate troceadas.*

- 1. Calienta** la leche con la crema y chocolate semiamargo.
- 2. Cuando** el chocolate se funde, retira del fuego y deja enfriar.
- 3. Sirve** el tequila en los vasos y el chocolate por encima con una cuchara para que no se mezclen.
- 4. Ralla** el chocolate oscuro sobre los vasos.

ENVÍO GRATIS

K-POP

ANUARIO 2026

Un año entero con tus idols



¡INCLUYE
STICKERS!



¡Cómpralo aquí!

*TuSuscripcion.com



POR SÓLO

\$129

Contáctanos



55-9085-9000



55-5075-6670

Disponible en toda la República Mexicana | Pago en una sola exhibición de \$129 | Promoción válida al 19 de diciembre de 2025
Atención a clientes: 55-9344-0404 de lunes a viernes de 9:00 a 18:00 hrs. y sábado de 10:00 a 16:00 hrs.

 **TuSuscripcion.com**

LAS MEJORES REVISTAS EN UN **SOLO SITIO**



COSMOPOLITAN | VANIDADES | CARAS | BIG BANG | ESQUIRE | GEOMUNDO
HARPER'S BAZAAR | TV Y NOVELAS | COCINA FÁCIL | TÚ | ERES
