

# RECETARIO NAVIDEÑO 2023

Yemina



PASTA  
**Yemina**<sup>®</sup>  
SOMOS ENERGÍA NATURAL

# SOMOS ENERGÍA NATURAL

La cena de Navidad es una gran ocasión para brillar con platillos que no hacemos todos los días, por eso preparamos estas increíbles recetas con el toque de los chefs para darle a tu familia una deliciosa Pasta Yemina<sup>®</sup>, hecha 100% de trigo duro mexicano de la más alta calidad, para ofrecer en tu mesa un platillo que se vuelve el mejor regalo y nos da la energía para celebrar toda la Nochebuena.

PASTA  
**Yemina**<sup>®</sup>  
SOMOS ENERGÍA NATURAL

# ENSALADA DE NAVIDAD CON TORNILLO



# ENSALADA DE NAVIDAD CON TORNILLO

15 MINUTOS | 4 PORCIONES

## INGREDIENTES

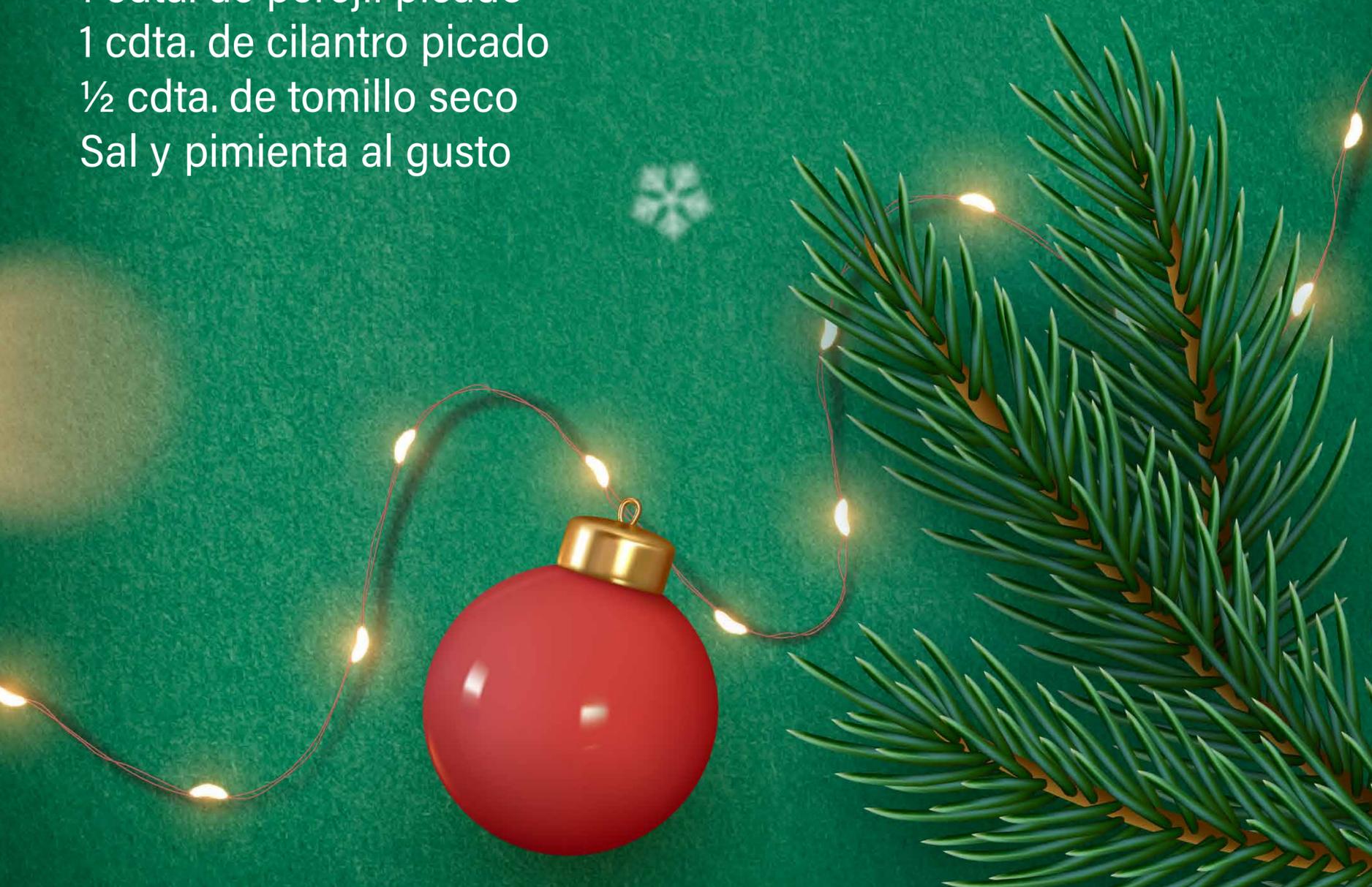
200 g de Tornillo Yemina®  
2 manzanas fileteadas  
12 nueces picadas  
2 cdas. de arándanos  
½ tz. de espinaca  
1 ½ tz. de lechugas  
troceadas  
50 g de queso parmesano  
rallado

### Aderezo:

½ tz. de yogur natural  
4 cdta. de aceite de oliva  
4 cdta. de jugo de limón  
1 cdta. de perejil picado  
1 cdta. de cilantro picado  
½ cdta. de tomillo seco  
Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

1. Cuece el Tornillo Yemina® siguiendo las instrucciones del empaque. Escurre y reserva.
2. Mezcla los ingredientes del aderezo.
3. Incorpora la pasta cocida con las manzanas fileteadas, las nueces picadas, los arándanos, la espinaca, las lechugas troceadas y el aderezo de yogur.
4. Sirve y agrega el queso parmesano.



# SPAGHETTI CON CHILE Y AJO





# SPAGHETTI CON CHILE Y AJO

25 MINUTOS | 4 PORCIONES

## INGREDIENTES

400 g de Spaghetti Yemina®  
1 tz. de crema ácida  
1 cda. de consomé de pollo  
3 chiles poblanos verdes  
2 dientes de ajo medianos  
1 cda. de mantequilla  
½ tz. de queso panela

## PREPARACIÓN

1. Cuece el Spaghetti Yemina® siguiendo las indicaciones del empaque. Deja escurrir y reserva.
  2. Asa los chiles sobre un comal y colócalos en una bolsa de plástico durante 5 minutos. Retira la piel, semillas y venas.
  3. Corta los chiles y licúalos junto con la crema, ajo y consomé de pollo.
  4. Vierte la salsa sobre un sartén a fuego medio con la mantequilla. Añade el Spaghetti y revuelve.
  5. Termina con el queso panela.
- 
- 

# PLUMILLA CON PESTO ROJO



# PLUMILLA CON PESTO ROJO

20 MINUTOS | 4 PORCIONES

## INGREDIENTES

400 g de Plumilla 2  
Yemina® + Fibra  
Queso parmesano al gusto  
para decorar  
12 pzas. de jitomate cherry  
en mitades  
12 pzas. de hojas de  
albahaca para decorar

Para el pesto:

100 ml de aceite de oliva  
½ tz. de queso parmesano  
3 cdas. de nuez o almendra  
1 cda. de vinagre balsámico  
1 diente de ajo  
1 tz. de jitomates  
deshidratados  
1/3 de tz. de hojas de  
albahaca  
Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

1. Para el pesto: mezcla el jitomate deshidratado, la albahaca, la ½ taza de queso parmesano, la nuez, el aceite de oliva, el vinagre balsámico y el ajo en un procesador y sazona con sal y pimienta.
2. Cuece la Plumilla 2 Yemina® + Fibra siguiendo las instrucciones del paquete. Cuela, enfría y mezcla con el pesto rojo.
3. Coloca la pasta en el plato, decora con el jitomate cherry, las hojas de albahaca y espolvorea el queso parmesano.



# SPAGHETTI BLANCO





# SPAGHETTI BLANCO

40 MINUTOS | 4 PORCIONES



## INGREDIENTES

400 g de Spaghetti Yemina®

1 tz. de crema

1 barra de queso crema,  
1 cda. de consomé de  
pollo

¼ tz. de nuez picada

1 cda. de mantequilla

## PREPARACIÓN

1. Cuece el Spaghetti Yemina® siguiendo las indicaciones del empaque.
  2. Mientras tanto, licúa la crema, queso crema, consomé de pollo y nuez.
  3. Escurre la pasta y pásala a una sartén con mantequilla. Vierte sobre ella la salsa y revuelve.
  4. Sirve mientras está caliente.
- 
- 

# NIDOS DE SPAGHETTI

Yemina

# NIDOS DE SPAGHETTI

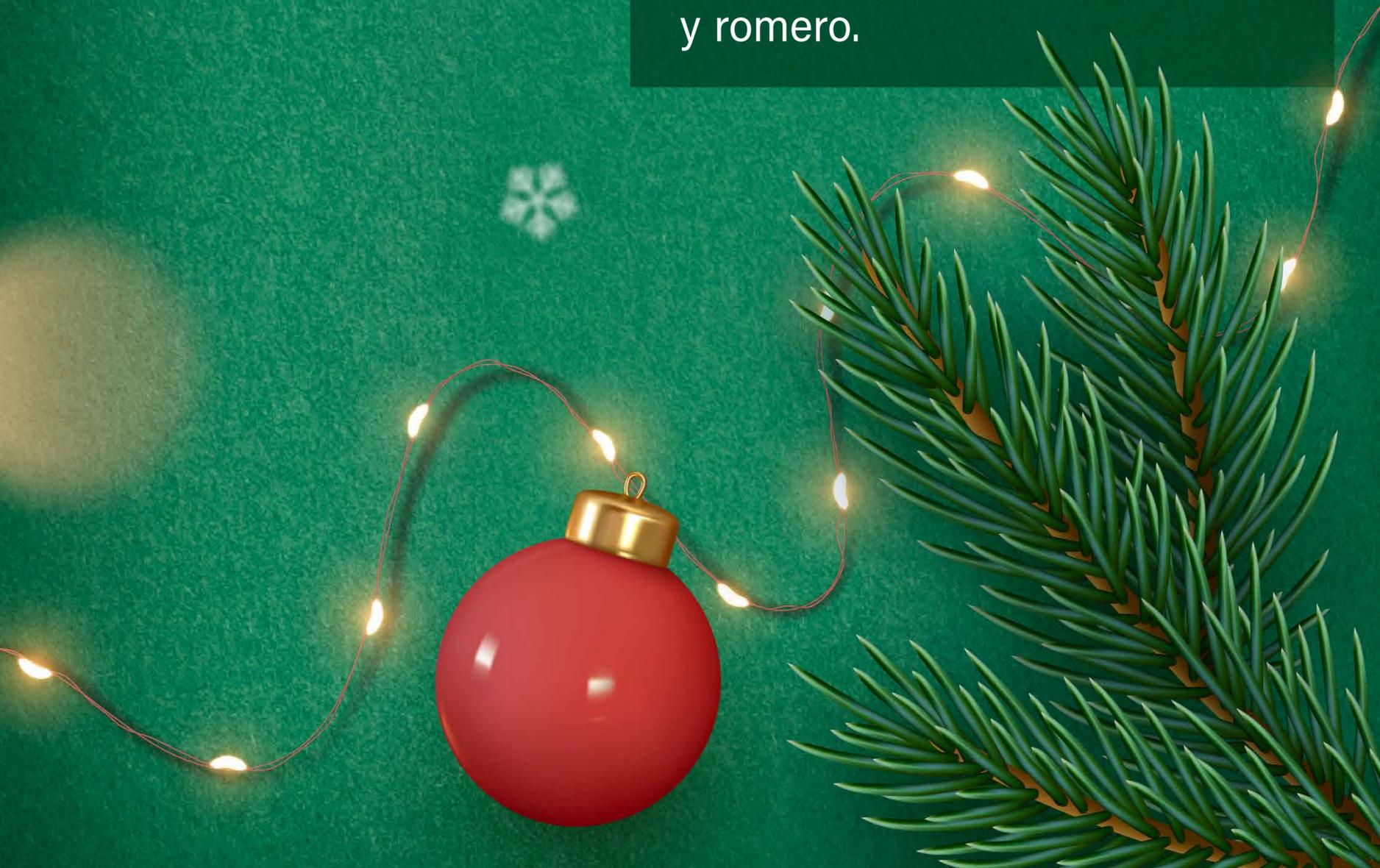
20 MINUTOS | 4 PORCIONES

## INGREDIENTES

200 g de Spaghetti Yemina®  
3 cdas. de aceite de oliva  
2 cdas. de cebolla picada  
150 g de nueces picadas  
100 g de espinacas frescas  
100 g de requesón  
100 ml de crema  
½ tz. de leche  
1 cda. de sal  
2 cdas. de queso parmesano  
Romero fresco

## PREPARACIÓN

1. Cuece el Spaghetti Yemina® siguiendo las instrucciones del empaque. Escurre y reserva.
2. Licua la cebolla, las nueces, las espinacas, el requesón, la crema, la leche y la sal.
3. Coloca aceite en una sartén y añade la mezcla licuada. Cuando esté caliente, agrega la pasta y mezcla.
4. Toma un poco de pasta con un tenedor y al ponerla en el plato, hazlo con un movimiento circular. Esto formará los pinos. Decora con queso parmesano y romero.



# TALLARÍN CON HONGOS





# TALLARÍN CON HONGOS

50 MINUTOS | 6 PORCIONES

## INGREDIENTES

200 g de Tallarín Largo Yemina®  
1 cda. de mantequilla  
¼ de cebolla picada  
2 chiles serranos picados  
1 diente de ajo picado  
350 g de hongos silvestres que prefieras (setas, champiñones, etc.)  
2 cdas. de hierbabuena picada  
1 cda. de aceite  
Sal y pimienta

## PREPARACIÓN

En una sartén, calienta la mantequilla y el aceite. Saltea la cebolla, ajo y chiles. Cocina a fuego bajo por un minuto y agrega los hongos. Salpimenta y a los cinco minutos agrega la hierbabuena. Reserva.

Cuece la pasta en agua hirviendo con sal por el tiempo que indica el empaque. Cuando esté lista, escúrrela, mezcla con la salsa de hongos y sirve.



# SPAGHETTI CON CAMARONES Y ESPINACA



# SPAGHETTI CON CAMARONES Y ESPINACA

30 MINUTOS | 4 PORCIONES

## INGREDIENTES

400 g de Spaghetti Yemina®  
400 g de camarón macuil pelado  
4 de jitomates huajes cortados en cuartos  
2 tz. de espinaca baby  
½ cabeza de ajo  
½ tz. de queso parmesano rallado  
Jugo y ralladura de dos limones  
1 cda. de orégano  
2 cda. de aceite de oliva  
2 cda. de mantequilla  
1 cda. de consomé de pollo  
Sal y pimienta al gusto

## PREPARACIÓN

1. Sazona el jitomate con el aceite de oliva y orégano. Salpimenta.
2. Envuelve el ajo en papel aluminio y colócalo en una charola junto con el jitomate. Rostiza a 180 °C durante 30 minutos.
3. Mientras tanto, cuece el Spaghetti Yemina® en cuatro litros de agua hirviendo y cocina de 13 a 14 minutos. Deja escurrir y reserva.
4. En una cacerola con mantequilla, sofríe los camarones, agrega los jitomates rostizados y exprime el ajo rostizado. Agrega el jugo de limón, un poco de su ralladura y el consomé de pollo. Deja hervir durante 5 minutos.
5. Coloca el Spaghetti Yemina® en un tazón mientras sigue caliente y agrega el queso parmesano y las espinacas baby.
6. Sirve una cama de Spaghetti con espinacas y sobre ella coloca los camarones.



# PASTIROTADA





# PASTIROTADA

50 MINUTOS | 4 PORCIONES



## INGREDIENTES

200 g de Codo Liso 2 Yemina®

1 cda. de anís en semilla

½ cáscara de limón

50 g de pasas

10 pzas. de chabacano deshidratado cortado en cubitos

½ tz. de nuez picada

1 bolillo cortado en rebanadas delgadas

70 g de queso adobera o el de tu preferencia

Para la miel:

250 g de piloncillo picado

½ raja de canela

1/2 cáscara de limón



## PREPARACIÓN

1. En dos tazas de agua hirviendo, agrega el piloncillo hasta que se desbarate, baja el fuego y añade la canela y la mitad de la cáscara de limón. Deja hervir hasta que obtengas una miel ligera y reserva.
  2. Tuesta el pan con un poco de azúcar espolvoreada encima y reserva.
  3. Cuece la pasta en agua hirviendo, con el otro pedazo de la cáscara de limón y el anís durante el tiempo que indica el empaque. Cuando esté lista, escúrrela bien y una vez fría, añádele el chabacano, pasas, nueces, la mitad de la miel y sirve.
  4. Acompaña este postre con el pan, el queso y el resto de la miel.
- 