



*Viernes  
de Recetas  
de Gina Whitley*



# BIENVENIDOS

Comparte lo poco o lo mucho que sepas, me lo he dicho una y otra vez. Así nació la idea de hacer un pequeño programa en FB Live, los viernes. ¿Por qué los viernes? Porque es el día en que generalmente se abren las puertas de casa para recibir a los amigos (al menos así era cuando vivía en México). Para mí cada programa ha sido así, cocinar con mi mamá y mi papá que me ven de lejos, con mi suegra que siempre me apoya en todo, y sobre todo con una cantidad de amigos que me permiten entrar a su casa este día.

Hoy cumplimos un año. La receta que compartí en la primer transmisión fue una *Rosca de Pepino, Jicama y Zanahoria*. Al día de hoy ese video lleva 15, 000 vistas. Considerando el gran éxito de esta receta, hoy me doy a la tarea de hacer una recopilación a través de este e-book (recetario digital) para que ustedes puedan tener todas estas recetas juntas, las puedan imprimir y tenerlas a la mano o las tengan al alcance en su teléfono, iPad o computadora. Siéntanse en total libertad de compartirlo con quien crean le pueda interesar.

Este es mi agradecimiento. Gracias por crecer conmigo. Gracias por el apoyo incondicional. Gracias por las sorpresas de ver conectadas a personas a quienes quiero muchísimo. Gracias por esos inbox haciendo preguntas. Gracias por las fotos cuando hacen una receta. Gracias por estar conectados cada viernes.

Con cariño,  
*Gina Whitley*





APERITIVOS

# ACEITUNAS CUBIERTAS

Aceitunas rellenas de lo que ustedes gusten: puede ser Morrón, jalapeño, anchoas.

Queso crema

Ajonjolí blanco y negro, el necesario para cubrir.

Hacer una mezcla con el ajonjolí, hacemos un círculo con el queso crema y cubrimos la aceituna, la revolcamos con el ajonjolí, y listo.

*Receta transmitida el 15 de junio de 2018*

*Especial Botánico del día del padre*

3 huevos batidos  
1 paquete de 10 oz de espinaca picada congelada, descongelada y escurrida  
6 cucharadas de mantequilla derretida  
1 cucharadita de ajo en polvo  
1/2 cucharada de pimienta molida  
1/4 cucharadita de tomillo molido  
1/2 cucharadita de sal  
1 1/2 taza de panko sazonado  
1/2 cucharada de consomé de pollo  
2 cucharadas de especias italianas  
1 taza de queso parmesano  
1/2 taza de cebolla picada muy pequeña  
Aceite en aerosol

Precalentamos el horno a 350° F (176° C)

En una charola para horno ponemos un tapete de silicón o un papel pergamino.

Combinamos todos los ingredientes en un recipiente.

Hacemos pequeñas bolitas y rociamos con el aceite en aerosol. Horneamos por 30 minutos hasta que estén doradas.

*Receta transmitida el 20 de abril de 2018*

---



APERITIVO BOLITAS  
DE ESPINACA

1 baguette  
1 taza de espinaca  
3 huevos  
3 cucharadas de crema  
5 hojas de albahaca picada  
1/4 taza de cebollino picado  
1/4 taza de perejil liso picado  
Sal y pimienta  
4 tiras de tocino cocidas y cortadas en cuadritos  
Queso de cabra

Partimos la parte de arriba del baguette y sacamos el migajón. Acomodamos en el hueco del migajón la espinaca.

En un recipiente combinamos con el batidor de globo el huevo, crema, sal, pimienta, albahaca, cebollino y perejil. Ponemos esta mezcla sobre la espinaca con cuidado para que el huevo se vaya absorbiendo en el pan; ponemos los cuadritos de tocino encima y después el queso de cabra. Metemos al horno por 25 minutos a 350°F (176°C).

*Receta transmitida el 6 de mayo de 2018*



## BAGUETTE RELLENO



## BRUSHETAS

5-6 tomates  
2 dientes de ajo  
1 cucharadita de vinagre balsámico  
6-8 hojas de albahaca  
1 cucharadita de sal  
1 baguette  
Aceite de oliva el necesario para  
barnizar el pan  
Hierbas de la provincia o especias  
italianas  
Un queso crema  
4 oz. De queso feta (*puede ser de cabra  
o requesón*)

Cortamos el baguette en forma diagonal; ponemos aceite de oliva encima y espolvoreamos hierbas de la provincia. Metemos al horno a 400°F (204°C) por 5 minutos a tostar. En un recipiente aparte ponemos queso crema a temperatura ambiente y queso feta; revolvemos a esponjar. Hacemos un corte en cuatro a los tomates y los ponemos a hervir por 2 minutos para levantarles la piel; cortamos en cuadros de 1 cm aproximadamente; ponemos en un recipiente e integramos ajo, vinagre balsámico, albahaca picada, y la cucharadita de sal. Montamos las Brushetas: *un pedazo de pan, una capa de queso y tomate encima.*

*Receta transmitida el 15 de junio de 2018*

*Especial Botánico del Día del Padre*



## CANAPÉS DE SALMÓN

350 gramos de salmón ahumado  
1/2 cucharadita de sal  
1/4 taza de eneldo fresco  
1/2 cucharadita de ajo en polvo  
La ralladura de un limón amarillo  
1 queso crema  
1/2 taza de crema agria  
Pan de barra

En un recipiente combinamos queso crema, crema agria, ralladura de limón, ajo en polvo, eneldo, sal y reservamos.

Cortamos las orillas al pan y lo cortamos en cuatro.

Hacemos una torre poniendo un pedacito de pan, un pedazo de salmón, y así hasta lograr los cuatro pisos. Terminamos con salmón y decoramos con una ramita de eneldo.

*Receta transmitida el 15 de junio de 2018*

*Especial Botanero del día del Padre*



2 pedazos de atún de 1 pulgada  
1 paquete de lechugas mixtas  
1/2 taza de jugo limón  
1/2 taza de aceite de oliva extra virgen  
1/2 cucharadita de cebollino picado  
1/2 cucharadita de sal  
1/2 tomate  
1/2 pepino  
Pimienta al gusto  
Aceite de cebollino (*lo hacemos licuando aceite de oliva con cebollino*)



## CARPACCIO DE ATÚN

Cortamos el atún a la mitad. Nos quedarán 4 pedazos de 1/2 pulgada; ponemos cada uno en un pedazo de plástico transparente con aceite de oliva, aplastamos con un mallet (*martillo*) o algo plano hasta que quede como de 1 mm de ancho. Refrigeramos así en el mismo envoltorio de plástico por espacio de 30 minutos.

Aparte preparamos una vinagreta con 1/2 taza de jugo de limón, aceite de oliva, la cucharadita de cebollino picado, agregamos sal y pimienta, ponemos la vinagreta sobre las lechugas, reservamos unas 4 cucharitas. Picamos el pepino y el tomate en cubos de 1 cm.

Para montar ponemos la lechuga, dos pedazos del atún, bañamos con vinagreta, esparcimos el pepino, el tomate y ponemos aceite de cebollino para decorar.

*Receta transmitida el 1 de septiembre de 2017*

# DIP DE POLLO AGRA

- 1 taza de pechuga de pollo hervida y molida
- 1 taza de almendras ligeramente doradas
- 1 queso Philadelphia
- 2 cucharadita de Knorr Suiza
- 1 1/2 cucharadita de curry
- perejil seco

En un sartén a fuego medio se dora la almendra por unos minutos, cuidando mucho y moviendo. Se muele en pedazos no muy pequeños, para que se sientan cuando se come. En un recipiente, se revuelven todos los ingredientes y se amasan . Se le agrega perejil seco por fuera.

*Receta transmitida el 18 de agosto 2017*

En el programa rellené unos croissants con este dip pero igual pueden ser cuernitos de hojaldre como se los muestro aquí.\*





2 tz de Yogurt griego  
1 cucharadita de menta fresca  
1 cucharadita de estragos  
1 cucharadita de cebolla seca  
1 cucharadita de ajo en polvo  
1 cucharadita de pimienta

Mezclar todo y dejar reposar por 30 minutos en el refrigerador.

Acompañar con zanahoria, varitas de apio o pitas.

*Receta transmitida el 15 de junio de 2018*

*Especial Botánico del Día del Padre*

## DIP DE YOGURT GRIEGO

2 dientes de ajo  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 bolsa de espinaca  
1 taza de queso feta  
1/4 taza de piñón tostado  
Sal y pimienta  
Nuez moscada  
Pasta Phillo  
1 barra de mantequilla derretida  
Para decorar miel de abeja

En una sartén ponemos el aceite de oliva y el ajo picado. Después agregamos la espinaca y sazonamos con sal y pimienta. Tapamos. Dejamos que se reduzca la espinaca. Pasamos la espinaca por un trapito para súper escurrir, picarla, y poner en un recipiente con queso feta, piñón, y nuez moscada.

Derretir la mantequilla. Poner una hoja phillo extendida y barnizar con mantequilla por tres capas (3 hojas) y enrollamos. Ponemos sobre una charola con un tapete de silicón o papel pergamino y hornear por 20 minutos a 375°F (190°C). Por último decoramos con un poco de miel encima.

Receta transmitida el 17 de abril de 2018



EMPANADILLAS DE

SAPANAKOPITA



2 queso crema Philadelphia de 8 oz  
1/4 taza de crema ácida  
1 paquete de aderezo ranch en polvo  
1/2 cucharadita de ajo en polvo  
1/2 taza de queso Monterrey Jack rayado  
1 taza más 2 cucharadas de queso cheddar rayado dividido  
6 tiras de tocino frito y picado  
1/4 taza de cebollita de rabo picada (*más los raritos para decoración*)  
2/3 taza de nuez picada  
Aceitunas negras para decoración  
Para la decoración del pinito un chile Morrón rojo



## ESFERAS DE QUESO Y TOCINO

En un recipiente ponemos el queso crema a temperatura ambiente, la crema ácida, el aderezo ranch, el queso Monterrey jack y la taza de queso cheddar. Combinamos bien con un tenedor, agregamos la mitad del tocino picado y 2 cucharaditas de la cebollita de rabo y guardamos unos 15 minutos en el refrigerador tapado con plástico. Sacamos, hacemos nuestras figuras, en el caso de las esferas hacemos las bolitas, para el pinito, nuestro cono. Reservamos.

En un plato combinamos aparte nuez, el resto del tocino, de la cebollita de rabo y las 2 cucharadas de queso. Revolcamos nuestras esferitas en esta mezcla y nuestro pinito. Decoramos con una aceituna y un pedazo del rabo de la cebollita, para el pinito cortamos una estrella con el pimiento morrón rojo y ponemos encima. Servimos las esferitas encima de una galleta.

*Receta transmitida el 15 de diciembre de 2017*

# ESPÁRRAGOS ENVUELTOS EN HOJALDRE



Un paquete de hojaldre  
1 manojo de espárragos  
Mantequilla derretida  
Hierbas de la provincia  
Un huevo revuelto  
Queso parmesano para espolvorear

Extendemos el hojaldre. Cortamos recuadros, sazonamos los espárragos con un poco de mantequilla y hierbas de la provincia.

Envolvemos cada espárrago en hojaldre; barnizamos con huevo y ponemos queso parmesano espolvoreado encima.

Horneamos a 400°F (201°C) por 15-20 min hasta que esté dorado el hojaldre.

*Receta transmitida el 12 de octubre de 2017*

---

# HUMMUS



- 1 lb de garbanzo en lata
- 4 dientes de ajo machacados
- 5-6 cucharaditas de tahini
- Aceite de oliva
- 2/3 taza de jugo de limón fresco
- 1/4 cucharadita de paprika
- 1/3 cucharadita de sal

En el procesador de alimentos ponemos el garbanzo, una vez que está molido agregamos el ajo y la sal, después de una en una agregamos las cucharadas de tahini; luego agregamos el limón y ajustamos la sal, si vemos que queda muy denso agregamos un poquito del jugo que traen los garbanzos, y servimos con aceite de oliva.

*Receta transmitida el 6 de octubre de 2017*

---



# PAPAS ENCABRONADAS

25 papas de Galeana (*hervir con sal, ajo, cebolla*)

10 chiles de árbol

4 cucharaditas de consomé de pollo en polvo

25 limones (*el jugo sin semillas*)

Cocer las papas de Galeana con sal, ajo y cebolla, reservar.

Licuar el chile de árbol, consomé, y el jugo de limón. Poner todo al fuego 10 minutos a que se reduzca el líquido.

*Receta transmitida el 15 de junio de 2018*

*Especial Botánico Día del Padre*





8 oz de queso de cabra a temperatura ambiente  
1/3 taza de almendras tostadas con sal + 5 almendras picadas  
1/3 taza de orejones de chabacano + 2 orejones picada  
1 1/2 cucharada de perejil  
1 1/2 cucharada de albahaca  
1/2 taza de mermelada de chabacano  
1/2 chile habanero  
Miel para decorar  
Galletas para acompañar

## ROLLO DE QUESO DE CABRA Y CHABACANOS



Licuar la taza de mermelada de chabacano con el 1/2 chile habanero, reservar.

Picar los dos orejones y las 5 almendras; combinar con el queso de cabra y poner en un papel plástico dándole forma de rollo. Guardamos en el refrigerador 30 min. a que quede firme.

En un plato combinar la almendra picada el perejil, la albahaca, y los orejones de chabacano.

Sacamos del refrigerador el queso, barnizamos con la mermelada con habanero, y revolcamos el queso con la mezcla de la almendra picada y el perejil. Ponemos unos hilos de miel encima y acompañamos con galletas.

Nota, se puede combinar el queso de cabra sustituyendo la mitad con queso crema, o sustituirlo todo por queso crema.

Receta transmitida el 10 de noviembre de 2017

2 tazas de pepino rallado sin semilla y secamos con una toalla  
2 tazas de zanahoria rallada  
2 tazas de jicama rallada  
4 limones  
3 sobres de grenetina  
Salsa chamoy Gourmet, rielitos, tamarindo para decorar.

## ROSCA DE JÍCAMA Y PEPINO



### Para la rosca

En un molde rosca lo forramos con papel plástico (*kleen pack*) y luego ponemos la verdura rallada. Primero el pepino sin semilla y lo tratamos de secar con un paño lo más que se pueda para quitarle la mayor cantidad de agua, lo apretamos bien al molde y luego le exprimimos un limón y le ponemos medio sobrecito de grenetina espolvoreada, (*hagamos de cuenta como si fuera sal sobre el pepino comprimido*) luego le ponemos la zanahoria rallada e igual el limón con la grenetina, apretamos bien, y luego la jícama rallada ahí no ponemos limón porque si no se amarga y otra vez la grenetina, apretamos bien el plástico para cubrirla y al refri, al menos una hora, después desmoldas y decoras con chamoy, rielitos, tamarindos.

## Después de la Rosca

- 1 taza de arándanos
- 1 taza de ciruela pasa (*quitar hueso*)
- 1 kg de tamarindo
- 1 litro de chamoy líquido
- 1/2 kg de azúcar
- 1/2 kg de polvo de chile para cubrir manzanas
- 1 paquete de tiritas de chile tipo rielitos pero en pedacitos

Pelar el tamarindo y poner a cocer en poca agua.

Una vez cocido, dejar enfriar y con la mano exprimir la pulpa. Pasar por un colador los tamarindos y sacar la pulpa únicamente, saldrán más o menos las dos tazas de pulpa, dejar aparte.

En 250 ml de agua poner a cocer arándanos y ciruela pasa a que se suavicen.

Colocar todos los ingredientes en el procesador y comenzar a moler en partes hasta que quede perfectamente homogeneizada la mezcla.

Colocar en frascos de vidrio y guardar en el refrigerador.

CHAMOY GOURMET



*Receta transmitida el 21 de julio de 2017*



ENSALADAS

# CÓCTEL DE CAMARÓN

1 Kilo de Camarón  
6 limones (*el jugo*)  
El jugo de media toronja  
El jugo de una naranja  
Unas gotas de salsa Maggi  
1/2 taza de Clamato  
1/4 taza de aceite de oliva  
2 tomates picados  
1/4 taza de cebollino picado  
1 pepino sin semillas picado  
1/2 taza de cilantro picado  
2 chiles serrano picados  
2 aguacates hass cortados en cubos



En una olla ponemos a hervir agua con unas gotas de salsa de soya; ya hirviendo agregamos el camarón y lo dejamos cocer 3 minutos. Cuando cambia de color ya está listo ; lo pasamos a una olla con hielo para detener la cocción y pelamos.

En un recipiente ponemos los jugos de limón, toronja, naranja, Clamato y salsa maggi, aceite de oliva, y revolvemos bien. Agregamos el Camarón, el cebollino, el tomate, el pepino picado sin semillas, el cilantro picado, y los chiles serranos. Por último agregamos el aguacate hass y servimos acompañado de tostadas o galletas saladas.

*Receta transmitida el 23 de febrero de 2018*



1 kilo de ejotes  
1/4 taza de nuez troceada  
2-3 cucharadas de arándanos secos  
1/4 taza de cebolla morada fileteada  
1/4 taza de queso azul desmoronado

Para la vinagreta

2 cucharadas de aceite de oliva  
2 cucharadas de vinagre de vino blanco *(si consiguen de nuez mejor)*  
1/2 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta recién molida

Cortamos las puntas de los ejotes con un cuchillo. En una olla ponemos agua a hervir con una cucharadita de sal. Cuando hierva, ponemos los ejotes y dejamos cocinar 3 o 4 minutos. Aparte en una sartén tostamos la nuez. Una vez que los ejotes cambian de color entonces los ponemos en un recipiente de agua con hielo para que se detenga la cocción y después los escurrimos y secamos.

Para la vinagreta en un bol integramos aceite de oliva, vinagre y mostaza. Después agregamos sal y pimienta y revolvemos con los ejotes. Acomodamos los ejotes en un plato, cubrimos con la nuez, arándanos, cebolla y queso azul. También se puede poner queso feta o de cabra u omitirlo por completo para hacer un plato vegetariano.

*Receta transmitida el 8 de septiembre de 2017*

# ENSALADA DE EJOTE CON ARÁNDANOS

3 tazas de pollo la plancha ,  
cortado en cubos ,  
preferentemente pechuga  
1 taza de pasta orzo cocida  
*(la ponemos a hervir por 8 min en  
agua con una rebanada de  
cebolla y sal)*  
1 taza de tomatito cherry  
3 cebollines verdes en  
rodajitas delgadas  
3 cucharaditas de perejil liso  
picado

## Para el aderezo

12 cucharadas de aceite de oliva  
6 cucharadas de vinagre de vino  
blanco  
1 cucharada de jugo de limón  
1 cucharada de mostaza dijon  
Sal y pimienta

*Receta transmitida el 23 de marzo de 2018*

1 lata (6 oz) de corazones de  
alcachofas en vinagre  
escurridas y picadas  
Aceitunas kalamata  
Queso parmesano  
Espinaca bebe  
Albahaca fresca

## Para servir

Aceitunas kalamata  
Queso parmesano  
Espinaca bebe  
Albahaca fresca

Mezclar todos los ingredientes del aderezo y sazonar con sal y pimienta. En un recipiente grande combinar el pollo, la pasta orzo, tomates, cebollín verde, perejil y alcachofas, ponerle el aderezo y mezclar muy bien. Servir sobre una cama de espinacas, ponerle las aceitunas kalamata, albahaca fresca y queso parmesano arriba.



## Para la vinagreta

1/4 taza + 2 cucharadas de aceite de oliva  
1/4 taza de vinagre de manzana  
2 cucharaditas de agua  
2 cucharadas de miel  
1/2 cucharadita de jengibre rallado  
1/2 cucharadita de semillas de amapola  
(poppy seeds)  
1 ramita de tomillo

## Para la ensalada

Combinación de lechugas  
Cebollino  
Menta  
Nuez de Castilla (*macadamia*)  
peras Bosc  
Queso Gorgonzola  
Ramitas de tomillo  
Miel



Para preparar las peras, escojamos unas que estén maduras pero no muy suaves, las partimos por la mitad quitamos el centro le ponemos miel una varita de tomillo y metemos al horno por 10 minutos a 390 F (200C).

En cuanto salgan le ponemos arriba a cada mitad una cucharada del queso. Mientras se están horneando preparamos la vinagreta combinando todos los ingredientes.

Mezclamos las lechugas con el cebollino y la menta, agregamos un poco de queso Gorgonzola y Nuez de macadamia; encima ponemos la pera y decoramos con una mitad de nuez y hacemos un chorreado de miel arriba de la pera.

# ENSALADA DE PERA Y GORGONZOLA

Receta transmitida el 24 de noviembre de 2017



# ENSALADA DE QUINOA

---

## CON EDAMAME



- 1 taza de Quinoa
- 2 tazas de agua
- 1/2 cucharada de consomé de pollo
- 1 taza de apio picado
- 1 lata de elote
- 1 lata de garbanzo
- 3/4 taza de cilantro picado
- 1/4 taza de arándano seco
- 1 paquete de 16 oz de frijol de soya descongelado
- 1/2 taza de almendras tostadas
- 1/2 pimiento rojo picado
- 1/2 pimiento anaranjado picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 5 cucharadas de limón
- Una pizca de sal

Ponemos a hervir el agua con el consomé de pollo, o también puede ser caldo de pollo natural que les haya quedado de algún otro guiso. En cuanto suelta el hervor ponemos la quinoa y bajamos la flama 15 minutos y apagamos; esponjamos la quinoa con un tenedor y pasamos a un recipiente en el que agregaremos los demás ingredientes.

Para hacer la vinagreta ponemos aceite de oliva, jugo de limón y sal, emulsificamos muy bien y agregamos a la mezcla de la ensalada.

*Receta transmitida el 8 de junio de 2018*

---

# ENSALADA DE REPOLLO

---

## ESTILO ORIENTAL

3/4 de taza de quinoa cocida  
1 taza de pimiento rojo en juliana  
1/2 taza de cebolla morada en juliana  
1 taza de repollo morado  
1 taza de zanahoria en juliana  
1/4 taza de cebolla de cambray  
1/2 taza de nuez de la India  
1/4 taza de cacahuate

### Para el aderezo

1/4 taza de crema de cacahuate  
1 cucharada de miel  
2 cucharaditas de jengibre rallado  
3 cucharadas de salsa de soya  
1 cucharada de jugo de limón  
2 cucharadas de aceite de ajonjolí

Mezclar todos los ingredientes del aderezo en un recipiente y emulsificar

Combinar los ingredientes de la ensalada, poner el aderezo y decorar con ajonjolí puede ser negro o blanco.

*Receta transmitida el 20 de julio de 2018*

---



3 lbs de papas  
1 cucharada de sal  
4 huevos cocidos, pelados y picados  
3/4 taza de cebolla morada picada  
1 taza de apio picado  
2/3 taza de pepinillo picado  
2 cucharadas de perejil picado  
Tocino frito picado opcional

## Para el aderezo

2/3 taza de mayonesa  
2/3 taza de crema ácida  
1 cucharada de mostaza  
1 1/2 cucharada de vinagre de manzana  
1/2 cucharadita de pimienta  
1/2 cucharadita de sal de apio  
1/2 cucharadita de eneldo  
Un chorlito de leche si es necesario.



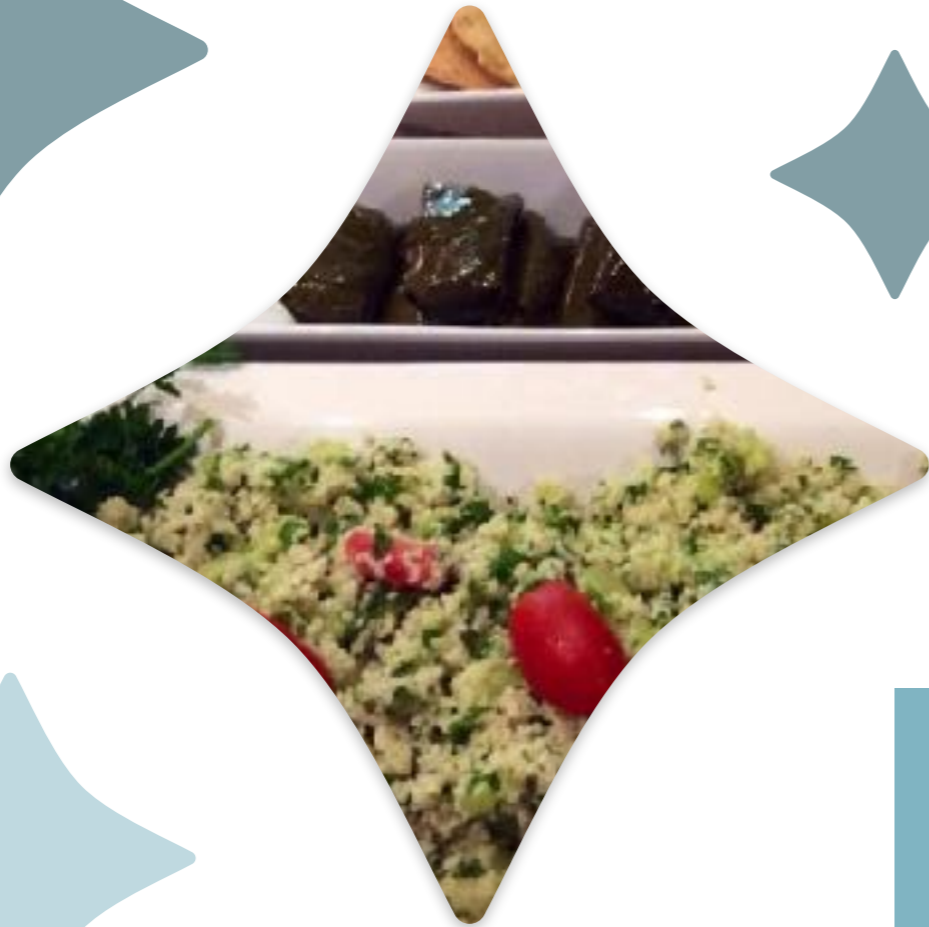
Cocemos la papa en cubos de una pulgada aproximadamente en agua con sal, dejamos enfriar.

En un recipiente combinamos la papa fría, perejil picado, apio, cebolla morada, pepinillos y si le vamos a poner tocino también.

En otro recipiente aparte mezclamos con un batidor de globo mayonesa, crema ácida, mostaza, vinagre, sal de apio, eneldo, pimienta, integramos esta mezcla con cuidado a la papa para no desbaratarla y por último agregamos los huevos duros picados, dejamos reposar al menos 30 minutos en el refrigerador, servimos fría.

*Receta transmitida el 9 de marzo de 2018*

# ENSALADA DE PAPA RUSTICA



1 tz de agua  
1 tz de trigo bulgur  
1 tz de perejil sumamente picado  
1/2 tz de menta sumamente picada  
1/2 tz de cebolla finamente picada  
3 tomates sin semillas picados  
2 pepinos sin semillas picados  
6 cuch. de aceite de oliva  
6 cuch. de jugo de limón  
1 cucharadita de sal de mar

## TABOULEH

En una cacerola de cristal o plástico ponemos el trigo y lo cubrimos con el agua. Dejamos reposar al menos por 20 minutos a que absorba el agua y movemos con un tenedor; esto lo esponjará. Agregamos el perejil, menta, cebolla, tomate y pepino, integramos bien.

Hacemos una vinagreta con el aceite, el limón y la sal; ponemos y revolvemos, si es necesario preparar más vinagreta podemos poner más. Y refrigeramos

*Receta transmitida el 1 de octubre de 2017*

# ENSALADA DE TOMATES RELLENOS

1/2 taza de quinoa  
1 taza de caldo de pollo  
*(puede ser agua)*  
1/3 taza de pimiento  
amarillo picado  
1/3 taza de pepino sin  
semilla pelado y picado  
1/3 taza de aceituna  
kalamata *(pueden ser negras)*

1/4 taza de queso feta  
desmoronado  
2 cebollinos verdes en  
rodajas  
2 cucharadas de piñón  
tostado  
1 cucharadita de menta  
picada  
1 cucharadita de orégano  
fresco picado

1 cucharadita de  
mostaza dijon  
1 cucharadita de miel  
2 cucharaditas de jugo de  
limón  
2 cucharaditas de aceite  
de oliva  
Sal y pimienta  
4 tomates

Para cocer la quinoa, en una ollita ponemos el agua con la quinoa a hervir por 15 minutos hasta que el líquido se haya reducido. Con un tenedor la esponjamos.

En un recipiente ponemos la quinoa con pimiento amarillo, pepino, aceitunas kalamata, queso feta, piñón y cebollita picada. En otro recipiente preparamos el aderezo poniendo menta, orégano, mostaza dijon, miel, jugo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta. Batimos hasta emulsificar. Agregamos esta vinagreta a la mezcla de la quinoa.

Usando un cuchillo pequeño y con ayuda de una cuchara pequeña hacemos un corte arriba en el tomate y sacamos las semillas haciendo un hueco en medio. Los rellenamos y decoramos con espinacas o perejil.

*Receta transmitida el 18 de mayo de 2018*





# PLATOS FUERTES

- 20 camarones
- 8 oz de cangrejo limpio desmenuzado sin cartílago
- 1/2 cucharadita de paprika
- 1/8 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 1/4 de pimienta de Cayena
- 1/4 cucharadita de orégano seco
- 1/4 cucharadita de tomillo
- 4 cucharadas de mantequilla
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1/4 taza de apio picado
- 1/4 taza de pimiento morrón verde picado
- 1/4 taza de perejil picado
- 1 cucharadita de ajo machacado
- 1 queso crema Philadelphia
- 1 huevo ligeramente batido
- 3 cucharaditas de limón
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire
- 1 cucharadita de salsa Sriracha
- 1 1/2 taza de pan molido

# CAMARONES RELLENOS DE CANGREJO



En un recipiente ponemos el cangrejo con la paprika, sal, ajo en polvo, polvo de cebolla, pimienta Cayena, orégano y tomillo; refrigeramos hasta la hora de usar.

En una sartén ponemos la mantequilla y acitronamos cebolla, apio, ajo, pimienta y el perejil picado; dejamos enfriar y agregamos a la mezcla del cangrejo.

Aparte combinamos queso crema, el huevo ligeramente batido, limón, salsa Worcestershire y Sriracha, agregamos esta mezcla al cangrejo y ponemos 1 taza de pan molido; revolvemos muy bien este relleno.

Los camarones los pelamos, dejamos la cola puesta y partimos por la mitad en forma de mariposa y ponemos 2 cucharadas del relleno en medio.

Engrasamos un refractario con mantequilla, acomodamos los camarones rellenos; esparcimos la 1/2 tz de pan molido restante arriba y le ponemos aceite en aerosol. Horneamos a 350°F (180°C) por 25 minutos y servimos acompañado de salsa Sriracha en una cama de perejil.

Receta transmitida el 13 de octubre de 2018

# CAMARONES RELLENOS DE CANGREJO






# EMPANADAS

---

## DE ATÚN

- 
- 1/2 kilo de masa de hojaldre
  - 4 latas de atún
  - 1 cucharadita de ajo picado
  - 1/4 de pimiento amarillo picado
  - 1/4 de pimiento rojo picado
  - 1/4 de pimiento verde picado
  - 1/2 cebolla pequeña picada
  - 1 tomate picado
  - 2 cucharadas de aceituna picada
  - 1/2 taza de cilantro picado
  - 1 cucharadita de consomé de pollo
  - 1 pizca de comino
  - 100 gr de queso gouda
  - 1 huevo
  - Ajonjolí al gusto

# EMPANADAS DE ATÚN

Precalentamos el horno a 400°F (200°C).

Preparamos unas charolas para hornear con un silpat o papel estrella.

En una cucharada de aceite de oliva ponemos a sofreír la cebolla los pimientos, el ajo, una vez transparentes agregamos el atún condimentamos con el consomé y el comino y agregamos tomate, cilantro y aceituna tapamos unos minutos y cuando se haya deshecho el tomate apagamos.

Extendemos nuestra masa y cortamos pueden ser círculos o cuadros y rellenamos con atún y un pedazo de queso, sellamos los bordes muy bien para que no se nos vaya abrir con agua y un tenedor y barnizamos con huevo batido, espolvoreamos el ajonjolí encima y ponemos en la charola para hornear. Horneamos por 20 minutos.

Acompañamos con una ensalada. Salen 12 o 13 empanadas.

Receta transmitida el 16 de febrero de 2018



# ENCHILADAS SUIZAS

- 1 kilo de tomatillo verde
- 2 chiles serranos
- 2 dientes de ajo grandes
- 1 taza de cilantro lavado
- 1 cebolla
- 1/2 queso crema
- 1/2 taza de crema Norteña
- 1 cucharada de consomé de pollo
- 1/2 cucharada de comino
- 1/2 kilo de tortillas
- 5 piernas y muslos o pechuga deshebrados
- Queso Manchego y Oaxaca rallados, cantidad al gusto



# ENCHILADAS SUIZAS

Cocer tomates y chiles serranos y reservar.

Licuar tomates, chiles, ajos, crema, consomé, leche, crema agría y cilantro. Colocar en ollita y combinar con el pollo deshebrado solo a que tenga un poco de humedad y enrollar las tortillas con esta mezcla, acomodarlas en un refractario y cubrir con la salsa, después espolvoreamos encima el queso.

Horneamos 20 minutos a 350°F (180°C) a que se gratine el queso.

*Receta transmitida el 15 de Septiembre de 2017*

---

## Para el relleno

1 taza de sidra de manzana  
(*apple cider*)  
1/2 taza de vinagre de sidra  
3/4 taza de azúcar morena  
clara  
1 échalota  
2 manzanas  
1/2 taza de arándanos picados

1 cucharadita de jengibre  
fresco  
1 cucharadita de semillas de  
mostaza  
1/2 cucharadita de all spice  
(*pimienta gorda*)  
1/8 cucharadita de pimienta de  
Cayena

## Para el puerco

Un lomo de puerco de 2 kilos  
Sal gruesa y pimienta

Precalentamos el horno a  
350°F (180°C).

 *Sabores de mi Cocina*



LOMO DE PUERCO RELLENO  
MANZANA Y ARÁNDANOS

Poner en una olla al fuego todos los ingredientes del relleno, a temperatura media, cocer por 15 minutos hasta que las manzanas estén suaves. Colar con un colador fino, para sacar la mayor parte del líquido. Regresamos este líquido al fuego por unos 5 minutos, lo quitamos del fuego y este líquido lo usaremos como glaseado (*glaze*). La pulpa de la manzana la ponemos en el procesador de alimentos en la función de pulsar 15 veces por 1 segundo.

Cortar el puerco en tres (*forma de mariposa*) a hacer un rectángulo; ponerlo en papel plástico y pasar el mallet para que quede todo parejo, después sazonomos con sal y pimienta por los dos lados. Esparcimos el relleno y enrollamos, después amarramos con un hilo de cocina en intervalos de una pulgada. Sazonamos por fuera generosamente con sal y pimienta.

Poner el lomo en un refractario en la parrilla de en medio del horno y horneamos entre 45 y 60 minutos hasta que la temperatura interna llegue a **130-135°C**. Sacamos, barnizamos con el glaze y horneamos por 5 minutos más , si todavía no dora ponerlo en el rostizador. Dejamos reposar 15 minutos antes de cortar y vamos cortando el hilo. Servimos con el glaze que quedó.

Receta transmitida el 17 de noviembre de 2017

 [Sabores de mi Cocina](#)



# LOMO DE PUERCO RELLENO

---

# MANZANA Y ARÁNDANOS



# PASTEL DE CARNE

1 kilo de carne molida  
1/4 cebolla picada  
1 papa mediana  
2 zanahorias picadas  
1/2 taza de cilantro picado  
10 aceitunas picadas  
Una ramita de apio picada  
10 aceitunas picadas  
2 ajos picados  
1/2 taza de pan molido  
2 huevos

## Relleno

1/2 taza de queso mozzarella  
1/2 taza de queso parmesano  
1/2 queso crema  
1/2 taza de queso ricotta  
3 tomates deshidratado  
Especias de la provincia

## Salsa

2 latas de puré de tomate  
condimentado  
2 ajos picados  
1/4 taza de vino tinto  
1 paquete de tocino



# PASTEL DE CARNE

Para el pastel de carne 1 k de carne molida, la sazonas con salsa inglesa, sal y pimienta muy bien revuelta, después le pones  $\frac{1}{4}$  de cebolla picada, un puñito de cilantro picado, una papa mediana picada, 2 zanahorias picadas, unas 10 aceitunas picaditas, y una ramita de apio también picado; todo lo revuelves con 2 huevos y media taza de pan molido.

Lo acomodamos en un refractario y cubrimos totalmente con tocino; después le ponemos media lata de las chiquitas de puré de tomate sazonado. Lo metemos al horno a 380°F (190°C) por 45 minutos y listo.

**Nota:** esta vez lo rellené de queso no siempre lo **relleno jaja**, pero usé  $\frac{1}{2}$  taza de queso mozzarella,  $\frac{1}{2}$  taza de queso parmesano,  $\frac{1}{2}$  queso crema,  $\frac{1}{2}$  taza de queso ricotta, especias de la provincia y tomate seco deshidratado picado. Todo esto lo revolví, dividí la mezcla de la carne a la mitad; puse una capa primero, después el queso extendido, y otra capa de carne después con el tocino y el puré (*esta es una variante nada más*).



# PASTEL DE ELOTE, POLLO Y POBLANO



- 1 1/2 taza de pechuga de pollo
- Ajo en polvo
- Comino
- 1/2 cebolla picada
- 1/2 taza de tomate picado
- 2 chiles poblanos asados y desvenados
- 1 1/2 taza de queso Cheddar rallado
- 3 taza de elote
- 1/2 taza de yogurt griego o crema ácida
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 2 cucharitas de harina
- 3 huevos
- 1 cucharita de consomé de pollo en polvo

## Para el espejo de crema poblana

- 1 Chile poblano asado y desvenado
- 1 taza de cilantro
- 1/2 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 2 dientes de ajo asados
- 1 queso crema
- 1/2 taza de yogurt griego o crema ácida

# PASTEL DE ELOTE, POLLO Y POBLANO

El pollo lo cortamos en cuadritos de 1 cm de grosor, sazonamos con ajo en polvo y lo ponemos en una sartén donde tendremos acitronada la cebolla. Una vez dorado agregamos tomate y comino para sazonar, reservamos la mezcla.



Los chiles los desvenamos y cortamos en tiritas, reservamos.

En la licuadora ponemos el elote, yogurt, polvo para hornear, harina, queso crema, huevos, consomé de pollo damos una ligera martajada para que el elote no se desbarate mucho.

Después en un tazón ponemos la mezcla licuada, 1 taza de queso rallado, y la mezcla del pollo, agregamos el chile poblano y solo revolvemos con una cuchara.

En un refractario engrasado ponemos la mezcla, espolvoreamos la otra media taza de queso encima y horneamos a 350°F (180°C) por 50 minutos. Sacamos y dejamos enfriar 15 min antes de partirlo.

## **Para la crema de poblano**

Licuamos todos los ingredientes, y pasamos a una ollita en cuanto suelte el hervor apagamos.

*Receta transmitida el 22 de junio de 2018*



## Masa básica para pizza

- 2 cucharadas de levadura de rápida acción (*quick rising*)
- 1/2 cucharada de azúcar
- 1 1/4 taza de agua caliente
- 4 tazas de harina sin blanquear
- 1 cucharadita de sal de mar
- 1 cucharadita de aceite de oliva

En un recipiente ponemos la levadura con el azúcar y agua caliente.

Cernir harina con la sal y hacemos un volcán, ahí ponemos el agua con levadura y vamos incorporando con una cucharada de afuera hacia adentro, amasar de 5 a 10 min. O lo ponemos en el recipiente de la batidora y amasamos con el gancho por 10 minutos.

Hacer una bola con la masa y dejar reposar 2 horas con un paño húmedo arriba o tapada con papel plástico. Una vez pasado ese tiempo amasar de nuevo y dejar reposar hora y media mas.

## Para la salsa

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de orégano fresco
- 1 kilo de tomate en trozo grandes
- Sal de mar y pimienta



# PIZZA

En una sartén poner el aceite hasta que **este bieeeen** caliente.

Poner el ajo, el orégano, y los tomates, hervir por 8 min. Moler la salsa en un molino y regresar a la lumbre, agregar un chorrito de vino blanco en esta última ebullición.

Rellenos de preferencia

En esta ocasión yo usé queso mozzarella de búfalo fresco y tomates para la margarita

Hice otra de alcachofas con camarones salteados.

Otra de pepperoni con aceitunas negras

Y una hawaiana de jamón con piña

Extendemos la masa sobre una tabla con harina de maíz. Ponemos la masa y estiramos. Ponemos la salsa, queso y el relleno que vallamos a usar. Horneamos en el horno de piedra para el asador por 10 min cada una, pero igual pueden poner una piedra para pizza en el horno normal siguiendo las instrucciones a 475°F (240°C) por 12 min.

*Receta transmitida el 6 de julio de 2018*

4 pechugas de pollo  
1/2 taza de mayonesa  
1 taza de queso parmesano  
1/2 taza de hojuelas para puré de papa *(el que venden para hacer puré de papa en polvo)*  
1/2 cucharadita de consomé de pollo  
1 cucharadita de especias de la provincia  
1 paquete de espagueti  
1 receta de salsa marinara  
4 calabacitas  
Aceite de oliva marinado con ajo  
3 cucharadas de especias de la provincia



# POLLO A LA PARMESANA

Para preparar las pechugas las vamos a barnizar con la mayonesa.

Vamos a preparar un polvo para empanizar con el puré de papa, consomé de pollo, 1 cucharadita de especias de la provincia y 1/2 tz de queso parmesano.

Después de pasar nuestras pechugas las empanizamos con este polvo, ponemos en un refractario para hornear y les ponemos una capita de aceite en aerosol (*yo uso de oliva pero puede ser el de su preferencia*). Horneamos a 375°F (190°C) por 40 minutos aproximadamente.

Mientras cortamos nuestras calabacitas en cubos grandes, les ponemos el aceite de oliva marinado en ajo, (*podemos sustituirlo con aceite de oliva y dos ajos picados*) sal, pimienta al gusto y las 3 cucharaditas de hierbas de la provincia.

Cocemos el spaguetti en agua con cebolla, sal y un chorrito de aceite de oliva. Una vez cocido escurrimos y agregamos 1/2 taza de queso parmesano; revolvemos bien y ponemos sobre nuestro plato, rodeamos el spaguetti con la calabacita acomodamos la pechuga en medio y bañamos con salsa marinara.

*Receta transmitida el 20 de octubre de 2017*



2 cucharadita de aceite de oliva  
1 cebolla picada  
2 dientes de ajo grandes finamente picados  
800 gr de tomate maduro cocido y pelado  
175 gr de concentrado de tomate (*tomate paste*)  
2 cucharadita de albahaca fresca picada  
2 cucharadita de orégano fresco picado

Calentamos el aceite a fuego moderado en una cacerola, ponemos cebolla y ajo hasta que estén transparentes y ponemos los tomates, el concentrado, albahaca y orégano. Dejamos el fuego alto; una vez que suelte el hervor bajamos el fuego y con la parte de atrás de una cuchara vamos desbaratando los tomates. Dejamos cocer por 20 min. a fuego muy bajo.

*Receta transmitida el 20 de octubre de 2017*



SALSA MARINARA

2 cucharadas de aceite vegetal, separadas  
1 taza de zanahoria cortada y pelada  
2 tazas de brócoli  
3 pechugas de pollo cortadas en cubos  
4 dientes de ajo  
1/4 taza de caldo de pollo  
1/4 taza de salsa de soya  
3 cucharadas de miel de agave  
2 cucharaditas de maicena  
Sal y pimienta  
Ajonjolí para decorar



# POLLO STIR-FRY



En una sartén ponemos a calentar 1 cucharada de aceite y ponemos la zanahoria y el brócoli unos 4 minutos a que se cuezan, sacamos y separamos en un plato.

En la misma sartén ponemos la segunda cucharada de aceite y el pollo; sazonamos con sal y pimienta. Dejamos cocer por 5 o 6 minutos. Ya que el pollo esté cocido agregamos los dientes de ajo picados, cuidando que no se tuesten.

Aparte mezclamos el caldo de pollo, salsa de soya y las tres cucharadas de miel, y en otro tazón disolvemos la maicena con agua. Una vez que el pollo esté bien cocido le agregamos la mezcla del caldo de pollo. Tapamos un minuto, para luego agregar la maicena disuelta. Esperamos a que espese un poco y apagamos. Servimos sobre arroz blanco y decoramos con ajonjolí si lo deseamos.

*Receta transmitida el 2 de febrero de 2018*

---

# POLLO STIR-FRY



2 lbs de pechuga de pollo cortadas en tiras  
1 taza de harina  
1 cucharada de sal Kosher  
1/2 cucharadita de pimienta  
1/2 cucharadita de paprika  
1/2 taza de mantequilla dividida  
8 oz de champiñones frescos cortados  
4 cebollitas de rabo picadas

1/2 taza de jugo de limón  
1/2 taza de vino blanco  
1/2 taza de caldo de pollo  
1 cucharada de mostaza Dijon  
1/2 taza de crema ácida  
Perejil para decorar  
1 paquete de pasta tornillo



# POLLO STROGANOFF

Cocemos la pasta en agua con sal por 5 minutos a que esté al dente (*usé egg noddle*) por eso menos tiempo, pero si usan tornillo normal son 7 minutos en el agua hirviendo.

En una bolsa de plástico combinamos una taza de harina (*separamos 2 cuch. aproximadamente para la salsa*) paprika, sal y pimienta, revolvemos bien. Agregamos el pollo a la bolsa y revolvemos para que quede bien empanizado.

En una sartén ponemos la mitad de la mantequilla con un chorrito de aceite de oliva para que la mantequilla no se queme. Agregamos el pollo; una vez que esté dorado le damos vuelta (*quedará cocido en unos 5 minutos*). Sacamos el pollo, agregamos el resto de la mantequilla, y ponemos a sofreír la cebollita de rabo y el ajo. Una vez que estén translucidos, le ponemos el champiñón, en cuanto empiecen a dorarse, agregamos el vino blanco. Una vez que empieza a hervir agregamos el caldo de pollo. Espolvoreamos el harina restante y agregamos la mostaza; revolvemos y por ultimo agregamos la crema, dejamos que dé un hervor. Servimos la salsa con champiñones encima de la pasta y decoramos con perejil.



Receta transmitida el 27 de abril de 2018

# POLLO STROGANOFF



# POT-STICKERS

## Para la salsa

- 1/2 taza de salsa de soya
- 2 cucharadas de agua
- 1 cucharadita de vinagre de arroz
- 1/2 cucharadita de aceite de ajonjolí
- 1 cucharada de azúcar
- Chile de árbol molido

## Para nuestros pot stickers

- 8 oz de carne de puerco molida
- 1/4 de taza de cebollita de rabo bien picada
- 2 cucharadas de pimiento verde bien picado
- 1 huevo ligeramente batido
- 2 cucharadas de Ketchup
- 1 cucharada de mostaza
- 2 cucharadita de salsa Worcestershire (*inglesa*)
- 1 cucharadita de azúcar morena clara
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita pimienta molida
- 1/4 cucharadita de pimienta Cayena
- 35 - 40 hojas de wonton
- 4 cucharaditas de aceite vegetal
- 1 1/4 taza de caldo de pollo





# POT-STICKERS



Para la salsa mezclamos todos los ingredientes y reservamos.

En un recipiente mezclamos la carne, cebollita de rabo, pimiento, el huevo ligeramente batido, ketchup, mostaza, salsa Worcestershire, azúcar morena, sal pimienta y pimienta Cayena.

Sacamos las hojas de Wonton del empaque y tapamos con un secador húmedo. Ponemos un poco del relleno al centro y cerramos los bordes con un poco de agua, y vamos acomodándolos en una charola para hornear.

En un sartén ponemos 1 cucharadita de aceite vegetal y freímos nuestro wonton por los dos lados, un minuto de cada lado aproximadamente (vamos a poner al mismo tiempo 8-9 en el sartén) después agregamos 1/4 taza de caldo de pollo y tapamos; dejamos que el caldo se consuma y sacamos, vamos poniéndolos en un plato y tapamos con papel aluminio. Mantenemos calientes y servimos acompañados de la salsa.

*Receta transmitida el 16 de marzo de 2018*

1 masa para pay Pillsbury  
1 (8 oz) queso Philadelphia  
2 cucharadas de cebollino picado  
1 cucharadita de ajo en polvo  
4 huevos  
12 oz de camarones cocidos  
1/2 taza de queso cheddar  
1 huevo batido para barnizar  
Yogurt griego para decorar



## QUICHE DE CAMARÓN

Precaentamos el horno a 400°F (200°C). Extendemos la masa en una superficie enharinada. Cubrimos un molde para pay y lo picamos con un tenedor.

Acremamos el queso con el cebollín y el ajo en polvo, agregamos los huevos uno a uno batiendo bien después de cada uno integramos con una espátula el queso y el camarón. Horneamos por 35 min cuidando que la costra no vaya a quemarse, cubriendo con un pedazo de papel aluminio.

Decoramos con yogurt griego o crema y servimos.

*Receta transmitida el 4 de marzo de 2018*

---



# QUICHE DE CAMARÓN

# SALMÓN TERIYAKI

una lonja de salmón de 2 o 3 lb.

Para la salsa:

3 cucharadas de salsa teriyaki

3 cucharadas de salsa hoisin

3 cucharadas de salsa de soya

1 cucharada de vinagre de arroz

1 cucharada de aceite de ajonjolí

1/3 taza de azúcar mascabada

3 ajos picados

2 cucharaditas de jengibre fresco rallado

## Para servir

Cebollino picado

Ajonjolí





# SALMÓN TERIYAKI

Combinamos todos los ingredientes para hacer una salsa en la cual marinaremos nuestro salmón. Lo cortamos en pedazos, si lo vamos a poner como botana, entonces cortamos los cuadros en cubos, o en pedazos de 3 o 4 pulgadas de ancho, revolvemos bien nuestro salmón y lo dejamos marinando media hora en el refrigerador.

Precalentamos el horno a 400°F (200°C). En una charola con papel aluminio ponemos nuestros pedazos de salmón (*reservamos la marinada*) y horneamos por 20 minutos.

Mientras el salmón se esta horneando, en una ollita ponemos la marinada a fuego medio, a que hierva por 4 o 5 minutos para que tome consistencia más espesa. Una vez fuera del horno, dejamos reposar el salmón por 3 minutos. Después lo bañamos con la salsa y decoramos con cebollino picado y ajonjolí.

En esta ocasión yo puse unos espárragos en el comal, con aceite de oliva y hierbas de la provincia, y con esto lo acompañé.



*Receta transmitida el 4 de agosto de 2018*

# TACOS GOBERNADOR



- 1 kilo de camarón pelado y picado
- 2 dientes de ajo
- 2 pimientos morones verdes
- 1 pimiento morrón rojo
- 1/2 cebolla
- 1 tomate grande
- 1 cucharadita de consomé de camarón
- 1 cucharadota de orégano
- 1/4 taza de cilantro picado
- 1 taza de queso Manchego, o Chihuahua o Oaxaca rayado
- 1/2 kilo de tortillas de maíz

# TACOS GOBERNADOR



En una sartén poner un chorrito de oliva, agregar cebolla, morrones, y el diente de ajo. Una vez acitronados, poner los camarones cortados con orégano y en cuanto cambien de color poner el tomate, consomé de camarón y cilantro, ya que este cocido ponerle el queso y taparlo para que se derrita.

Ponemos un poco de aceite en aerosol a las tortillas y rellenamos nuestros taquitos.

*Receta transmitida el 12 de enero de 2018*

---

# TARTAR DE ATÚN

---

## CON AGUACATE

450 gr de atún rojo limpio  
2 aguacates  
3 limones  
1/2 taza de cebollita de rabo  
1 poco de wasabi  
1/2 taza de aceite de oliva  
1/2 cucharadita de jengibre fresco  
1/2 taza de salsa de soya  
Ajonjolí al gusto



# TARTAR DE ATÚN

---

## CON AGUACATE

Hacemos una marinada con la salsa de soya, aceite de oliva, una pizca de wasabi, jengibre fresco, limón y ajonjolí.

Luego cortamos el atún a dados de entre 1cm y la cebolleta finita. Colocamos el atún y la cebollita en el bol, removemos bien para impregnar y dejamos reposar una media hora mínimo

En otro bol, cortamos el aguacate en dados del mismo tamaño y le añadimos jugo de medio limón y un poco de sal.

Colocamos primero una capa de aguacate, aplastamos ligeramente para que no desmorone, y luego otra capa de atún encima algo más alta y lo mismo. Finalizamos añadiendo aguacate por encima y una cebollita de rabo para decorar.

*Receta transmitida el 25 de mayo de 2018*

---





POSTRES



# COFFEECAKE DE MANZANA Y ALMENDRA



## Para el topping de manzana

- 2 manzanas Granny Smith sin corazón, peladas y cortadas en gajos de 2 mm
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de azúcar granulada
- 2 cucharadas de azúcar morena clara
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/8 de canela molida
- 1 cucharadita de ron
- 1 cucharadita de limón

## Para el pastel

- 2 taza de harina
- 1 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1 /2 cucharadita de sal
- 1 barra de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 3 cucharadas de pasta de Almendra
- 2 huevos
- 1 cucharada de vainilla

*Para decorar Almendra troceada y azúcar glass*



# COFFEECAKE DE MANZANA Y ALMENDRA



## Para el topping

En una sartén ponemos la mantequilla a derretir. Mientras en un recipiente ponemos las manzanas, azúcar, azúcar morena, sal y canela y revolvemos bien. Ponemos las manzanas al sartén para dorar y después ponemos en una charola extendida con papel encerado. Combinamos el ron con el limón y barnizamos las manzanas

## Para el pan

Precaentamos el horno a 375°F (190°C). Engrasamos un molde de 8x8. En un recipiente cernimos harina, polvo para hornear y sal. En la batidora cremamos la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremosa, por dos minutos y agregamos la pasta de almendra, después los huevos uno a uno mezclados con la vainilla. Agregamos el harina en dos o tres tandas. Ponemos la masa sobre el molde y decoramos con las manzanas y almendras encima.

Horneamos por 45 minutos dejamos enfriar desmoldamos y decoramos con azúcar glass.

*Receta transmitida el 29 de septiembre de 2017*





# FLAN NAPOLITANO

- 1 lata de la lechera
- 1 lata de leche evaporada
- 1 queso crema
- 8 huevos
- Un chorrito de vainilla
- 1 taza de azúcar

Licuar todo y poner en un molde para flan. Primero una capa de caramelo, a que cubra todo el fondo de la flanera, después **la mezcla licuamos, cerramos** bien la flanera para que no entre nada de agua, y lo ponemos a baño maría en el horno por una hora 15 min. a 400°F (200°C).

Para el caramelo, derretimos una taza de azúcar en una sartén. Una vez derretida, poner una parte en el molde donde pondremos el flan y otro poco a manera de hilo grueso en un tapete silpat este lo usaremos de decoración una vez frío el flan.

*Receta transmitida el 2 de diciembre de 2017*



*Con esta receta salen 24 mini pays, usando un molde para kekos tamaño regular*

## Para la masa

2 1/2 Taza de harina  
1 1/2 barra de mantequilla de 90 grs  
Agua fría la necesaria  
Una pizca de sal

## Preparación

Se amasan el harina, mantequilla y sal con un tenedor o cortador de masa, se agrega el agua fría y se forma una masa tersa. Se deja reposar en el refrigerador media hora antes de extenderla con el rodillo, ayudándonos con un poco de harina y cubrimos el molde para pay.



MINI PAYS DE NUEZ

## Relleno

3/4 barra de mantequilla  
1 taza de azúcar morena  
3/4 taza de miel de maple  
Una pizca de sal  
5 huevos batidos  
1 1/2 taza de nuez

## Preparación

Ponemos a baño María el azúcar, la mantequilla, la miel, la sal y huevos previamente batidos y mezclamos con el batidor de globo sin dejar de mover hasta que todo esté perfectamente bien diluido. Agregamos la nuez la cual puede ser picada o en corazón, apagamos la mezcla y ponemos sobre la pasta cruda. Horneamos a 350°F (180°C) por aproximadamente 20 min hasta que dore ligeramente. Sacamos y dejamos enfriar.

Receta transmitida el 26 de enero de 2018



MINI PAYS DE NUEZ



## MOUSSE DE CHOCOLATE

- 1 taza de crema para batir
- 1 barra de queso crema
- 3 cucharadas de cocoa en polvo sin dulce
- 3/4 taza de azúcar glass
- 1 cucharada de leche

*Chocolate rayado para decorar*

Levantamos la crema en la batidora con las aspas y el bowl bien frío. Una vez a punto de picos le agregamos 1/4 taza de azúcar glass. Aparte batimos queso crema, cocoa, azúcar glass, y leche, a que estén integrados. Separamos un poco de la crema para batir para decorar, y el resto la batimos con la mezcla de queso crema. Ponemos en vasitos el chocolate y encima decoramos con crema para batir y chocolate rayado. Refrigeramos hasta servir.

*Receta transmitida el 13 de abril de 2017*



- 4 huevos medianos
- 3 Taza de granos de elote tierno (*pueden ser congelados, frescos, o de lata*)
- 1 1/2 barras de mantequilla
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de harina regular
- 2 cucharaditas de polvo de hornear (*royal*)

# PAN DE ELOTE

## Para la salsa

- 1 lata de leche condensada
- 1 queso crema
- 1/2 taza de rompopo

## Para decorar

- Azúcar glass
- Granos de elote
- Vainas de vainilla





Precalentamos el horno a 350°F (180°C).  
Engrasamos un molde cuadrado 9x9

En la licuadora ponemos los huevos y los granos de elote, licuamos a dar una pequeña martajada, detenemos y agregamos la leche condensada, después el harina y royal cernidos, licuamos solo a que se revuelvan y agregamos la mantequilla con vainilla, licuamos otra vez a que se integren.

# PAN DE ELOTE

Vaciamos la mezcla al molde y horneamos por 60 minutos. Dejamos enfriar y desmoldamos, decoramos con azúcar glass, granos de elote y vainilla. Servimos

acompañado de una salsa de rompopo. Para la salsa licuamos la leche condensada queso crema y rompopo, y servimos el pan acompañado de la salsa.

*Receta transmitida el 19 de enero de 2018*



1 1/2 taza de harina de almendra  
1 1/2 taza de azúcar glass  
1-2 cucharaditas de extracto de almendra  
1 huevo ligeramente batido



# PASTA BÁSICA DE ALMENDRA

En el procesador de alimentos ponemos el harina de almendra y el azúcar glass. Pulsamos varias veces. Agregamos el extracto de almendra a combinarse. Por último agregamos el huevo por dos minutos hasta que se haga una sola bola. Envolvemos en papel plástico y refrigeramos.

Nos dura en buenas condiciones hasta 6 meses en el refrigerador.

*Receta transmitida el 29 de septiembre de 2017*



## Para el pastel

- 3 barras de mantequilla
- 1 barra de queso crema
- 3 tazas de harina
- 3 tazas de azúcar
- La ralladura de una naranja
- 1/4 taza del jugo de la naranja
- 6 huevos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1/8 cucharadita de clavo en polvo
- 1/2 taza de arándanos frescos

## Para los arándanos y el romero decorativos

- 1 1/2 taza de arándanos
- Romero
- 1/2 taza de agua
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de azúcar para escarchar

## Para el Glasé

- 1/2 taza de azúcar glass
- 1 1/2 cucharadita de vainilla
- 2 cucharadas de jugo de naranja



PASTEL NAVIDEÑO



## Para el pastel

Precalentamos el horno a 350°F (180°C). En la batidora cremamos la mantequilla y queso crema a temperatura ambiente hasta que cambien de color. Agregamos el azúcar y batimos por 4 minutos a que la mezcla esté esponjosa y tersa. Agregamos los huevos uno por uno, la vainilla, el jugo de naranja, la ralladura de naranja, el clavo y el jengibre. **Después, ya que esté incorporado,**

Separamos 1/4 taza de harina y la combinamos con los arándanos, reservamos. Agregamos la harina a la mezcla líquida y por último con una espátula agregamos los arándanos. Ponemos en un molde rosca bien engrasado con PAM para hornear. Horneamos por 70/80 minutos.



# PASTEL NAVIDEÑO

## Para los arándanos y romeros decorativos

En una olla al fuego ponemos el agua con el azúcar a que esté bien disuelta el azúcar . En cuanto empieza a hervir apagamos y dejamos reposar 15 minutos. Agregamos los arándanos y después pasamos a una rejilla para que se escurran. Dejamos secar dos o tres horas, lo mismo pasamos el romero por la miel y dejamos secar. cuando están secos aún un poco pegajosos revolcamos en media taza de azúcar, para dar el efecto escarchado.

## Para el Glasé

Revolvemos jugo de naranja y vainilla. Agregamos poco a poco sobre el azúcar y ponemos sobre la rosca.

Decoramos con los arándanos y romero escarchados.

Receta transmitida el 8 de diciembre de 2017



PASTEL NAVIDEÑO

# PAY DE PIÑA COLADA



## Para la costra

- 1 taza de harina
- 1 barra de mantequilla suavizada
- $\frac{3}{4}$  taza de nuez picada
- 2 cucharadas de azúcar
- Pizca nuez moscada

Se amasan todos los ingredientes. Se cubre un molde, se pica un poco con un tenedor y se hornea por 15 o 20 min, hasta que dore ligeramente y se reserva. Metemos al horno por 10 min. la taza de coco que se utilizará en la cubierta.



# PAY DE PIÑA COLADA



## Para el relleno

- 1 lata de leche condensada
- 1 queso crema grande
- $\frac{3}{4}$  taza de almíbar de la piña
- 1 lata de piña en almíbar mediana o 4 rebanadas
- 2 sobres de grenetina
- 1 taza de coco rallado tostado
- El jugo de un limón
- 2 cucharaditas de esencia de coco
- 1 taza de crema batida
- 2 cucharadas de azúcar

Licuamos la leche condensada, queso crema, el jugo de limón y 1 cucharadita de esencia de coco, se vacía a un tazón y se refrigera. Se disuelve la grenetina en  $\frac{3}{4}$  taza de almíbar, se calienta bien hasta que se disuelva y se deja enfriar hasta que este tibio.

Picamos la piña en trocitos y se agrega al licuado junto con la grenetina disuelta. Se refrigera otro rato. Después agregamos la crema para batir en forma envolvente. Vaciamos la mezcla a la pasta horneada ya fría y refrigeramos. Cuando esté cuajado le ponemos el coco rallado y tostado.



*Receta transmitida el 11 de agosto de 2017*

# QUEQUITOS DE CHAMPAGNE Y FRAMBUESA

## Para los Quequitos

- 2 3/4 tazas de harina para pastel
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente (2 barras)
- 1 1/2 taza de azúcar granulada
- 1 taza de Champagne
- 5 claras de huevo
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 taza de frambuesas

Precalentar el horno a 350°F (180°C). Poner los capacillos en nuestro molde. En un bowl mediano cernir la harina, polvo para hornear y sal. En la batidora con el aditamento de palita batir la mantequilla y el azúcar a velocidad media unos 4 minutos hasta que esté ligera y esponjosa. Ponemos las claras de huevo mezcladas con la vainilla una a la vez. Ahora en tres tandas agregamos la mezcla seca y la Champagne, hasta que esté bien mezclado.

Agregamos las frambuesas y mezclamos con una espátula. Llenar los capillos a 2/3 de su capacidad. Hornear por 25 minutos hasta que el centro salga limpio con un palillo. Dejamos enfriar. Una vez completamente fríos, embetunamos.



# QUEQUITOS DE CHAMPAGNE Y FRAMBUESA

## Betún de frambuesa

Para el relleno betún

- 1/2 lt de crema para batir
- 2 barras de queso crema
- 1 taza de azúcar glass
- 5 cucharadas de Champagne
- 8 oz de frambuesa congelada
- 1 cucharadita de azúcar

Ponemos las frambuesas congeladas en una olla al fuego con las 5 cucharadas de Champagne y la cucharada de azúcar, si es necesario agregamos una cucharita de agua, hasta que esté burbujeando. Pasamos esta mezcla a la licuadora, después la colamos, para descartar las semillas y dejamos enfriar.

Aparte esponjamos la crema en la batidora, agregar el queso crema suavizado, el azúcar glass y el puré de las frambuesas a temperatura ambiente. Lo probamos para ver si está bien de dulce, si lo quieres más dulce entonces podemos agregar mas azúcar glass.

*Receta transmitida el 27 de octubre de 2017*





# TIRAMISU

2 cajas de soletas  
350 gr. de queso Mascarpone  
La ralladura de medio limón  
3 huevos grandes  
1 ½ taza de café fuerte  
1 taza de azúcar  
¼ de vino Marsala  
2 cucharaditas de licor de café  
Azúcar glass para espolvorear  
Una pizca de sal  
Cacao en polvo para espolvorear

En la batidora ponga las yemas, cuando esponjen agregue ½ taza de azúcar, luego la ralladura de limón y el queso mascarpone (a temperatura ambiente).

Aparte bata las claras a punto de turrón con una pizca de sal y cuando haga picos agregue ½ taza de azúcar e incorpore la mezcla de los quesos en forma envolvente.

En un recipiente mezcle el café preparado con el licor de café, Marsala, y ahí remoje rápidamente las soletas para que no se desbaraten y las va cubriendo con la misma mezcla. Puede hacerlo en un refractario cuadrado, y hacer capas con las soletas o a su vez en un molde desmontable con papel encerado abajo, tape con papel plástico y refrigere al menos 8 hrs. Antes de servirlo espolvoree con azúcar glass y cacao en polvo, y ralladura de chocolate.

*Receta transmitida el 21 de noviembre de 2017*



SOPAS



# CALDO DE CAMARÓN CANTINERO

---

300 gr de camarón seco  
200 gr de camarón fresco con cáscara  
500 gr de papa blanca pelada cortada en cubos pequeños  
500 gr de zanahoria también pelada cortadas en cubos  
Pizca de pimienta negra entera  
30 gr chile de árbol seco  
20 gr de chile guajillo  
1 chile chipotle seco  
2 Chiles Cascabel  
1/2 cebolla grande  
4 dientes de ajo pelados  
1 rama de epazote  
6 Jitomates rojos guajillos  
Aceite para freír los chiles  
Agua



*Receta transmitida el 30 de marzo de 2018*

---

# CALDO DE CAMARÓN CANTINERO

Ponemos las papas y las zanahorias a cocer por separado con agua sin sal por 15 minutos y reservar. Se pone a cocer el camarón separando la cabeza de la cola para dar mas sabor con 5 litros de agua, con el epazote y la pizca de pimientas enteras. Mientras limpiamos todos los chiles, quitando los rabos y semillas y abriéndolos por la mitad.

Ponemos una cantidad suficiente de aceite para freír los chiles en tandas de 4 evitando por todos los medios que se quemen ya que amarga. La medida perfecta es cuando cambian de color es decir segundos, incluir en ese mismo aceite los ajos pelados dejando de que se hagan puré por dentro. Cuando ya se han frito todos los chiles los reservamos e incluimos en la misma sartén de fritura, la cebolla cortada en dados y los jitomates para que tomen un poco más de sabor. Una vez medio asados se ponen en un vaso de licuadora todos los chiles, los ajos, la cebolla , jitomates y se licúa con un poco de agua hasta tener una consistencia homogénea.

Vertimos la salsa en una sartén caliente hasta que cambie a un color más oscuro. Después se vacía en la olla donde están los camarones cocándose, agregamos las papas y las zanahorias. Dejamos cocer hasta que el sabor de los camarones sea picoso, medio salado y las papas y zanahorias estén suaves al tacto. No se requiere agregar sal.

Se sirve muy caliente con limones, puede ser en un tazón o en un plato.



# CHAMPIÑONES

---

## PORTOBELLO RELLENOS



4 champiñones Portobello  
1 calabacita cortada en cuadritos  
1/2 pimiento amarillo picado  
1/2 pimiento rojo picado  
2 dientes de ajo picados  
1/4 de cebolla morada picada  
2 cucharaditas de tomillo fresco  
1 cucharadita de paprika  
Aceite de oliva, sal y pimienta para condimentar

*Prendemos el horno en asador (broil)*

*Receta transmitida el 3 de noviembre de 2017*

---

# CHAMPIÑONES

---

## PORTOBELLO RELLENOS

Removemos los cabitos de los champiñones y los picamos, reservamos. En una charola para hornear ponemos los champiñones barnizados con aceite de oliva, sal y pimienta y metemos al horno por 2 o 3 minutos solo a que se asen.



Mientras tanto en una sartén con una cucharada de aceite de oliva ponemos los pimientos y la cebolla. Una vez acitronados agregamos el ajo, la paprika y el tomillo, después la calabacita y los cabitos de champiñones que cortamos. Cocinamos 3 o 4 minutos a que la calabacita y el champiñón hayan soltado jugo.

Rellenamos nuestros champiñones y volvemos a meter al horno 2 minutos. Servimos.

**Nota:** Variación, si queremos agregar tocino, en lugar de poner aceite, a la hora de acitronar los vegetales agregamos el tocino y con esa misma grasa cocemos los vegetales (*no es necesario retirar el tocino ahí mismo lo dejamos*).

La segunda opción de variación es agregar, antes de poner las calabacita y el champiñón, camarones pequeños y seguimos con el mismo procedimiento. En estas dos variaciones podemos agregar queso arriba para gratinar.

*Buen provecho.*



- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite
- 1/4 de taza de tocino en cubitos pequeños
- 1/4 de taza de cebolla en cubitos pequeños
- 1/4 de taza de pimiento morrón rojo en cubitos pequeños
- 1 jalapeño grande sin semilla finamente picado
- 1 taza de papa en cubitos sin cáscara
- 2 latas de elote ligeramente molido
- 2 tazas de leche entera
- 2 taza de caldo de pollo bien sazonado
- 1 queso crema de 190 g
- Sal y pimienta al gusto
- 1 pizca de nuez moscada
- Perejil o cebollín finamente picado

CREMA DE ELOTE

---



En una olla grande, saltear el tocino a que dore y suelte su propia grasa, retirarla y agregar la mantequilla y el aceite. Después ponemos la cebolla y salteamos ligeramente . Agregar pimiento, papa y chile jalapeño. Incorporar las 2 latas de elote (si no son molidas) darle una ligera molida en la licuadora a que aún queden granos de elote. Agregar el caldo de pollo y llevarlo a un ligero hervor. Cuando la papa esté ligeramente cocida, licuar el queso con 1 taza de leche y agregarlo a la olla con el resto de la leche, la nuez moscada (es sólo una ligera pizca) y salpimienta al gusto. La puedes dejar tan liquida o tan espesa como gustes.

*Receta transmitida el 6 de octubre de 2017*

---

CREMA DE ELOTE

---



3 dientes de ajo  
2 cucharadas de mantequilla  
1 taza de crema Norteña  
1 queso crema a temperatura ambiente  
250 gr. de queso partisano rallado  
250 gr de queso asiago rallado  
1.5 tz de vino blanco  
Pimienta  
Orégano y albahaca fresca  
500 gr de camarón cocido

En una sartén ponemos el ajo picado en 2 cucharadas de mantequilla a freír, después agregar 1 taza de crema norteña, 1 queso crema a temperatura ambiente y 250 gr de queso parmesano rallado. Es importante comprar el trozo de queso y rallarlo uno porque cambia muchísimo el sabor, y 250 gr de queso asiago también lo rallamos, y 1/2 taza de vino blanco. Sazonamos con pimienta y un poquitín de orégano y albahaca. En cuanto empieza a hervir ya está listo, lo vaciamos sobre nuestra pasta previamente cocida al dente. En esta ocasión le puse camarones cocidos pero también lo hago con pollo.

*Receta transmitida el 2 de marzo de 2018*

---

FETUCCINI ALFREDO CON CAMARONES

---

4 tazas de tomate fresco, sin piel, sin semillas y picado  
2 tazas de jugo de tomate  
2 tazas de caldo de pollo  
14-16 hojas de albahaca fresca  
1 diente de ajo  
1 taza de crema espesa o media crema Nestlé  
1/2 queso crema  
1 barra de mantequilla  
Sal  
Pimienta  
El jugo de un limón

Poner al fuego los tomates, el jugo de tomate, el caldo de pollo y el jugo de limón a hervir por media hora. Licuar esta mezcla con la albahaca. Derretir la mantequilla y freír el diente de ajo picado. Regresar la mezcla al fuego y agregar la crema licuada con 1/2 queso crema. Servir con hojas de albahaca fresca y pan tostado.



*Receta transmitida el 5 de enero de 2018*

---

SOPA DE TOMATE Y ALBAHACA

---



- 10 oz de espinacas congeladas
- 1 paquete 15-20 oz de tortellini fresco
- 2 1/2 cucharaditas de mantequilla
- 1 cebolla amarilla rayada
- 4 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de harina
- 2 tazas de leche
- 1 cucharadita de consomé de pollo
- Pimienta al gusto
- 1 paquete (8oz) de queso crema en cubos
- 1 taza de queso partiano rallado fino
- 1 lata de corazón de alcachofa picada
- 3 cucharadas de perejil picado
- 2 cucharaditas de chile de árbol
- 1/2 taza el agua donde se coció la pasta

Descongelamos la espinaca, escurrimos todo el líquido que haya salido y la cortamos pequeña.

Cocemos el Tortellini de acuerdo a las indicaciones del paquete, reservando al final antes de escurrir media taza del agua donde se coció.



TORTELLINI CON ESPINACAS

En un sartén grande a fuego medio ponemos la mantequilla a derretir, agregamos la cebolla y cocinamos por 4 minutos a que esté suave. Agregamos el ajo, y cocinamos por 30 segundos más. Agregamos la harina y cocinamos revolviendo por un minuto, Mientras ponemos en la leche pimienta y consomé de pollo. Agregamos a la harina y en cuanto empiece a hervir agregamos el queso crema y el queso parmesano y revolvemos frecuentemente hasta que los quesos estén completamente derretidos. Agregamos las espinacas y las alcachofas. Cocinamos por dos minutos y agregamos el tortellini y el perejil, y el chile de árbol. Agregamos el agua de cucharada en cucharada hasta que tenga una consistencia que nos guste, tan líquido como queramos o tan espeso como lo deseamos.



Receta transmitida el 1 de diciembre de 2017

---

TORTELLINI CON ESPINACAS

---

# ¿Cómo me describes?

“Habría muchos comentarios sobre Gina. Paciente, afable, disponible, entre otros. Sin embargo, ninguno de ellos la describiría también como su generosidad; está dispuesta a compartir lo que en muchos otros hogares estaría fielmente resguardado. Gina, es una mujer generosa.”

*Xóchitl González*



“Gina me encanta ver tus enlaces en vivo por su sencillez al explicar y lo maravilloso de tus recetas: prácticas, lucidoras y al alcance de todo bolsillo. Pero las ideas las visualizas siempre con la posibilidad de adaptarlas a lo que hay en casa, eso es admirable. Gracias”

*Lizy Condova*





“Cuando el talento se trae en el corazón se refleja en toda tu esencia, Gina gracias por sacar de ti lo mejor para los demás, eres generosa al compartir lo que con tanto amor realizas, yo espero verte en las grandes producciones culinarias, porque ahí es tu lugar...un abrazo.”

*Tere Villalobos*

“La querida Gina, llegó como aire fresco a nuestras vidas pues su sencillez es sin duda uno de sus mejores atributos. Ella en contraste ha desarrollado una agudeza para cocinar de todo, se mueve como pez en el agua en su cocina. Yo la sigo muy de cerca desde el primer día y confieso como ya se lo confesé a ella, que pensé que no era real, que era algún chef experto detrás de un perfil de Facebook de persona normal. Me encantó conocerla personalmente pues es mejor de lo que yo me había imaginado.”

*Gabriela Ascencio*



*¿Cómo me describes?*



*Sabores  
de mi  
Cocina*  
Gina White



“Me encantan la versatilidad de las recetas, encuentro desde algo súper fácil y sencillo de elaborar como algo para sorprender a mi familia. Las recetas son una delicia. Además me ha acercado mas a mi niña, a ella le fascina cómo Gina en sus videos explica cómo preparar las recetas. Y yo encantada de aprender y disfrutar este tiempo junto a ella.”

*Gaby Flores*

## ¿Cómo me describes?



“Es muy común que se confundan los conceptos dones y talentos, los primeros referentes a lo espiritual y los segundos a las habilidades que como personas podemos desarrollar, el tuyo indiscutiblemente radica en lo culinario, sea dulce, sea salado, la presentación, el emplatado, muestran tu pasión por la cocina, y a esto agregamos tu capacidad de servicio, con tu carisma y don de gente, es un placer coincidir en esta vida contigo. Gracias por cada conocimiento compartido, por tu paciencia y por tu humildad al recibir sugerencias o críticas, camina siempre adelante, hasta donde tu imaginación te limite, y sigue demostrando tu amor a los tuyos a través de tu talento y éxito en todo, siempre valiente, siempre fuerte, siempre con el sabor de tu cocina.”

Con amor, *Raquel Hernández Pérez*