

Mamita Margarita

Recetario Familiar
Familia Rivera-Fierro

2025

*“Dedicado con amor para Mamita Margarita y Papi
Gonzalo,
quienes nos enseñaron que el ingrediente secreto siempre es
el amor.”*

Índice

Harina de Maíz	3
Máchica	3
Tamales	4
Chigüiles	5
Buñuelos	6
Tortillas de Maíz	7
Caldo de Bolas de Maíz	8
Colada de Harina	9
Fanesca	10
Pavo Relleno	11
Humitas	12
Quimbolitos	13
Jucho	14
Arroz Relleno	15
Zapallo de Dulce	16
Chicha de Jora	17
Carlota de Piña	18
Morcillas	19
Pozole	20
Pastel Tres Leches	21
Mousse de Maracuyá	22

Harina de Maíz

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** Variable | 🍴 **Porciones:** 25 Lb

La base de tantas cosas ricas. Nada como el maicito tostado en casa para que las preparaciones tengan ese sabor de verdad.

Ingredientes

- 25 Libras de maíz blanco o amarillo
- Paciencia para escoger y tostar

Preparación

1. **Limpieza:** Siéntate con buena luz y separa con cuidado todas las impurezas, piedritas o granos dañados del maíz.
2. **Tostado:** Calienta el tiesto o una paila grande. Tuesta el maíz moviéndolo constantemente hasta que empiece a cambiar de color y huela rico.
3. **Molienda:** Llévalo a moler hasta obtener una harina finita y suave.
4. **Guardado:** Consérvala en un lugar seco, lista para usar.

Máchica

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** Variable | 🍴 **Porciones:** 30 Lb

Para el chapo del desayuno. Esa mezcla de cebada y morocho que nos ha alimentado a todos.

Ingredientes

- 25 Libras de cebada
- 5 Libras de morocho
- Cariño para no quemar el grano

Preparación

1. **Limpieza:** Separa con paciencia las impurezas, piedritas y granos feos tanto de la cebada como del morocho.
2. **Cebada:** En el tiesto caliente, tuesta la cebada hasta que empiece a tomar un bonito color amarillento.
3. **Morocho:** Aparte, tuesta el morocho hasta que empiece a reventar (como canguil chiquito).
4. **Molienda:** Junta ambos granos tostados y muélelos juntos hasta obtener nuestra querida máchica.

Tamales

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** 2h 30m | 🍴 **Porciones:** 40 u.

El sabor de la fiesta y la reunión familiar.

Ingredientes

Para la Masa:

- 4 tazas de harina de maíz calentado (cernida)
- 4 tazas de agua
- 1/2 lb de manteca de cerdo
- 1/2 lb de mantequilla
- 1 lb de azúcar
- 1 1/2 cucharada de sal
- 1/2 rama de cebolla blanca, picadita fina
- 1 huevo (para el final)

Para el Relleno:

- 1 pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- 1 taza de arveja cocida
- 1 zanahoria cocida y picada
- 2 huevos cocidos y picados
- 1 cebolla paiteña para el refrito
- 2 cdas ajo molido
- Comino, pimienta, pasas
- 40 hojas de achira

Preparación

1. **Masa:** En una paila grande, pon a hervir el agua con la cebolla blanca, manteca, mantequilla, sal y azúcar.
2. **Cocción:** Cuando hierva, añade de golpe la harina. Mover con fuerza 10 min hasta que la masa se desprenda. Enfriar.
3. **Amasado:** Añadir 1 huevo crudo y amasar bien.
4. **Relleno:** Hacer un refrito y mezclar con el pollo y verduras.
5. **Armado:** Poner masa en hoja, hacer hueco, poner relleno y cerrar.
6. **Envoltura:** Envolver bien en la hoja de achira.
7. **Cocción:** Vaporera 30 min hasta que la hoja cambie de color.

Chigüiles

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** 2 horas | 🍴 **Porciones:** 40 u.

Pequeños envueltos de harina de maíz y queso.

Ingredientes

Masa:

- 4 tazas harina maíz calentado
- 4 tazas agua
- 1/2 lb manteca cerdo
- 1/2 lb mantequilla
- 2 cdas azúcar, 1 cda sal
- 1 1/2 ramas cebolla blanca
- 1 huevo

Relleno:

- 1 queso fresco desmenuzado
- Cebolla blanca (refrito)
- Achiote y sal
- 40 hojas de maíz

Preparación

- 1. Masa:** Hervir agua con grasas y cebolla. Añadir harina y cocinar 10 min removiendo.
- 2. Relleno:** Hacer refrito de cebolla y achiote mezclado con el queso.
- 3. Armado:** Formar bollitos con relleno de queso en el centro.
- 4. Cocción:** Envolver en hoja de maíz y cocinar al vapor 30 min.

Buñuelos

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** 1h 30m | 🍴 **Porciones:** 40 u.

Esponjosos y bañados en miel.

Ingredientes

Masa:

- 4 tazas harina maíz
- 4 tazas agua
- 1 lb mantequilla
- Azúcar, sal, cebolla blanca
- 16 huevos

Miel:

- 2 lbs panela
- Hojas de higo
- Canela, 2L agua

Preparación

- 1. Masa:** Hervir agua con mantequilla y especias. Añadir harina y cocinar 10 min.
- 2. Huevos:** Enfriar la masa e incorporar los huevos uno a uno amasando.
- 3. Miel:** Hervir ingredientes hasta espesar.
- 4. Horneado:** 220°C por 30-40 min. Servir con miel.

Tortillas de Maíz

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** 1h 30m | 🍴 **Porciones:** 40 u.

Ingredientes

- 4 tazas harina maíz
- 3 tazas agua tibia
- 1 lb manteca cerdo
- 2 cdas azúcar, 1 cda sal
- 3 huevos
- 1 queso
- Cebolla blanca, achiote

Preparación

- 1. Masa:** Mezclar harina, huevos, sal, azúcar. Añadir manteca y agua hasta lograr textura suave.
- 2. Relleno:** Refrito de cebolla con queso.
- 3. Armado:** Hacer bolas, rellenar y aplastar.
- 4. Horno:** 220°C por 35-40 min hasta dorar.

Caldo de Bolas de Maíz

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** 2 horas | 🍴 **Porciones:** 8 p.

Ingredientes

Caldo:

- 1 lb carne cerdo
- 3L agua, col
- Refrito base

Bolas:

- 1 lb harina maíz
- 3 cdas manteca
- 1 huevo
- Relleno: carne, cebolla, achiote

Preparación

1. **Caldo:** Hervir carne con refrito y agua. Añadir col.
2. **Masa:** Harina + huevo + manteca + caldo caliente.
3. **Bolas:** Rellenar con carne cocida picada y refrito.
4. **Final:** Cocinar bolas en el caldo hasta que floten. Añadir leche y cilantro.

Colada de Harina

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** 1 hora | 🍴 **Porciones:** 8 p.

Ingredientes

- 4 cdas harina maíz
- 3L agua
- 1 lb carne (cerdo/pollo)
- Papas picadas
- Sal, cebolla, pimienta, ajo
- Cilantro

Preparación

- 1. Caldo:** Hacer refrito y hervir con agua y carne.
- 2. Harina:** Disolver en agua fría.
- 3. Cocción:** Añadir harina disuelta y papas al caldo. Cocinar hasta espesar y suavizar papas.

Fanesca

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** 4 horas | 🍴 **Porciones:** 10 p.

La reina de la Semana Santa.

Ingredientes

- Habas, fréjol, lenteja, arveja
- Choclo, chochos, melloco
- Zapallo, zambo, zanahoria
- Papas
- 1 lb Bacalao seco
- 2L Leche, queso, maní
- Refrito completo

Preparación

- 1. Granos:** Cocinar por separado.
- 2. Base:** Cocinar zapallo y zambo. Añadir refrito.
- 3. Sopa:** Incorporar granos, leche, bacalao (remojado). Hervir.
- 4. Final:** Añadir papas, fideo y queso. Servir con huevo duro y empanadas.

Pavo Relleno

Receta de: Familia Rivera-Fierro

🕒 **Tiempo:** 5-6 horas | 🍴 **Porciones:** 30 p.

Ingredientes

- 1 Pavo 10kg (deshuesado)
- Aliño: vino, naranja, especias
- Relleno: 2kg carne molida
- Tocino, paté, aceitunas, pasas, nueces
- Pan/galletas en leche
- Refrito completo

Preparación

1. **Relleno:** Sofreír carnes. Añadir resto de ingredientes. Ligar con huevo.
2. **Pavo:** Rellenar y coser.
3. **Horno:** Cubierto con aluminio con líquido. Dorar al final con mantequilla.
4. **Salsa:** Jugo de cocción con ciruelas pasas.

Humitas

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** 2h 30m | 🍴 **Porciones:** 50 u.

Ingredientes

- 1/2 saco choclo
- 1 lb manteca, 1/2 mantequilla
- 4 huevos
- Queso fresco
- Cebolla, achiote
- Polvo hornear, azúcar

Preparación

1. **Moler:** Choclo finamente (2 pasadas).
2. **Masa:** Mezclar con grasas, huevos batidos (claras a nieve), sal/azúcar.
3. **Armado:** En hoja de choclo, poner masa y relleno de queso con refrito.
4. **Cocción:** Vaporera 1 hora.

Quimbolitos

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** 45 min | 🍴 **Porciones:** 50 u.

Ingredientes

- 1kg harina
- 16 huevos (separados)
- 1lb mantequilla, 1lb azúcar
- Polvo hornear
- Vainilla, licor anís
- Queso, pasas, achira

Preparación

- 1. Batir:** Mantequilla y azúcar. Añadir yemas.
- 2. Unir:** Alternar harina y claras a nieve. Añadir sabores y queso.
- 3. Armado:** En hoja de achira, poner masa y pasas. Doblar.
- 4. Cocción:** Vaporera 20 min.

Jucho

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** 45 min | 🍴 **Porciones:** 12 p.

Ingredientes

- 2 lbs capulí
- 12 duraznos, 12 peras, 3 manzanas
- 3 cdas almidón yuca
- 4L agua, azúcar

Preparación

- 1. Hervir:** Frutas en agua con azúcar hasta suavizar.
- 2. Espesar:** Disolver almidón en agua fría y añadir a la olla.
- 3. Final:** Hervir 30 min más.

Arroz Relleno

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** 1 hora | 🍴 **Porciones:** 6 p.

Ingredientes

- 1 lb arroz
- 1 lb pechuga pollo
- 1 tomate riñón
- Arveja, zanahoria, pasas
- Cebolla, ajo

Preparación

1. **Caldo:** Licuar tomate. Cocinar pollo y verduras en ese caldo sazonado.
2. **Arroz:** Retirar pollo. Cocinar arroz en el caldo.
3. **Mezcla:** Desmenuzar pollo y mezclar con el arroz y pasas. Granear.

Zapallo de Dulce

Receta de: Mamita Margarita

🕒 **Tiempo:** 45 min | 🍴 **Porciones:** 5 p.

Ingredientes

- 2 lbs zapallo maduro
- 1L leche, 2L agua
- Panela
- 2 cdas harina maíz

Preparación

1. **Cocinar:** Zapallo en agua hasta suavizar.
2. **Sazonar:** Añadir leche y panela.
3. **Espesar:** Con harina disuelta en leche fría.

Chicha de Jora

Receta de: Papi Gonzalo

🕒 **Tiempo:** 2 días | 🍴 **Porciones:** 20 L

Ingredientes

- 5 lbs harina jora
- 20 litros agua
- 1 tapa panela

Preparación

1. **Remojo:** Jora en agua fría.
2. **Cocción:** Cocinar jora remojada 1 hora. Cernir.
3. **Fermentar:** Poner en pondo con panela por 2 días.

Carlota de Piña

Receta de: Familia Rivera-Fierro

🕒 **Tiempo:** 4 horas | 🍴 **Porciones:** 30 p.

Ingredientes

- 1 piña madura picada
- 1 lb gelatina piña
- 1 litro crema de leche
- 2 tazas agua

Preparación

1. **Base:** Cocinar piña en agua. Disolver gelatina ahí mismo. Enfriar.
2. **Crema:** Batir crema a punto chantilly suave.
3. **Unir:** Mezclar piña fría con crema envolventemente. Cuajar.

Morcillas

Receta de: Tía Teresita

🕒 **Tiempo:** 4 horas | 🍴 **Porciones:** Var.

Ingredientes

- Tripaje, arroz cocido
- Col, cebolla, ajo
- Especies dulces/sal
- Panela, pasas, bizcochos
- Sangre (opcional), huevos

Preparación

1. **Relleno:** Mezclar arroz, col cocida, refrito de cebolla/ajo.
2. **Sabor:** Añadir especias licuadas y chicharrones hirviendo sobre hierbas.
3. **Dulce:** Añadir panela, pasas, huevos.
4. **Final:** Embutir y cocinar en caldo.

Pozole

Receta de: Danny y Ana

🕒 **Tiempo:** 1h 30m | 🍴 **Porciones:** 8 p.

Ingredientes

- 1 kg mote precocido
- 1 kg cerdo, 1 pechuga
- Ajo, cebolla, especias
- 100g chile ancho
- Guarnición: lechuga, tostadas

Preparación

- 1. Caldo:** Cocer carnes con especias.
- 2. Salsa:** Licuar chiles cocidos y colar al caldo.
- 3. Unión:** Añadir mote. Desmenuzar carne y regresar a la olla.

Pastel Tres Leches

Receta de: Lolita

🕒 **Tiempo:** 1h 30m | 🍴 **Porciones:** 12 p.

Ingredientes

- Bizcocho: harina, huevos, mantequilla, azúcar, requesón
- 3 leches (entera, evap, cond)
- Brandy, nuez
- Crema, cerezas

Preparación

1. **Masa:** Cremer mantequilla/azúcar. Añadir yemas/requesón. Alternar secos con leche. Añadir claras a nieve.
2. **Horno:** 175°C por 45 min.
3. **Armado:** Picar pastel y bañar con licuado de 3 leches/nuez. Decorar.

Mousse de Maracuyá

Receta de: Magyta

🕒 **Tiempo:** 45 min | 🍴 **Porciones:** 10 p.

Ingredientes

- 500cc crema de leche
- 4 claras huevo
- 3/4 taza azúcar
- 1 taza pulpa maracuyá
- 3 sobres gelatina sin sabor

Preparación

- 1. Cremas:** Batir crema a medio punto. Batir claras a nieve con azúcar.
- 2. Gelatina:** Hidratar y disolver.
- 3. Mezcla:** Unir pulpa con claras, luego crema y al final gelatina en hilo. Refrigerar.