



comida casera, pues son preparaciones frescas y que en ocasiones nos llevan a recuerdos de infancia cuando la abuela cocinaba para toda la familia. Pero por más que nos guste y conozcamos los beneficios de cocinar y comer en casa, la falta de tiempo, el trabajo, el estudio, el cansancio y otras ocupaciones del día nos alejan más de la cocina y terminamos comiendo fuera de casa en restaurantes o pidiendo desde nuestro celular comida a domicilio; sin lugar a duda son opciones cómodas y rápidas, pero que a futuro te darás cuenta de que no solo afectará tu bolsillo sino también te apartarán de alcanzar tus objetivos de llevar una vida y una alimentación más balanceada.



delicias ven





https://www.deliciasven.com/recetas





Home

Nosotros

Recetas

Contacto







Receta de ponche crema











https://www.deliciasven.com/hallacas





Home

Nosotros

Recetas

Contacto

Q search









Dificultad alta



Tiempo 60min

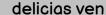
Hallacas tradicionales

las hallacas navideñas venezolanas se hacen de forma diferente. En algunos hogares, el guiso se cocina junto con la masa y, en otros, este se cocina antes. De la misma forma, los ingredientes de las hallacas cambian, pues podemos encontrarlas con cerdo o sin él, con alcaparras o sin ellas, con carne de gallina o con mariscos. Las posibilidades de las hallacas venezolanas son infinitas y, al final del día, cada familia adapta su receta a sus gustos.

Ingredientes para el guiso

- 4 kilogramos de de carne
- 4 kilogramos de cochino
- 1 hotalla da vina







https://www.deliciasven.com/pan_de_jamon





Home

Nosotros

Recetas

Contacto

Q search







Pan de jamón

En Venezuela por Navidad comen además de hallacas, el asado negro venezolano u otros deliciosos platos, pero sobre todo no puede faltar en ninguna mesa un pan muy especial, el pan de jamón. Un pan dulzón relleno de pasas (sin pipos), jamón cocido y ahumado, tocineta (bacon) y aceitunas.





media

Porciones Dificultad



Tiempo 45min

Ingredientes para la masa

Masa del pan de jamón: 500 g. de harina de trigo de todo uso o común

35 a do locho on polyo



delicias ven



https://www.deliciasven.com/ponche_crema





Home

Nosotros

Recetas

Contacto

Q search





Ponche crema tradicional

El ponche crema es un licor nativo de Venezuela, similar al ponche de huevo de América del Norte. La receta auténtica generalmente contiene leche, huevos y alcohol, generalmente brandy o ron. Se condimenta con ralladura de limón, vainilla y canela. Es un licor tradicional que las familias consumen y regalan durante las vacaciones de Navidad.





Dificultad baja



Tiempo 45min Ingredientes

4 yemas de huevo 150 ml de leche condensada azucarada 120 ml de leche evenerada





