

delicias ven



https://www.deliciasven.com/home



Home

Nosotros

Recetas

Contacto

search



Ñami



[Home](#)[Nosotros](#)[Recetas](#)[Contacto](#)

¡Cocina saludable en casa!

Todos sabemos que no hay nada más delicioso que el aroma y sabor de la 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.





Home

Nosotros

Recetas

Contacto

Receta de hallacas



Receta pan de jamón



Receta de ponche crema



[Home](#)[Nosotros](#)[Recetas](#)[Contacto](#)

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.

☆☆☆☆☆ Califica esta receta



Dificultad
alta



Porciones
20



Tiempo
60min

Ingredientes para el guiso

4 kilogramos de carne

4 kilogramos de cochino

1 botella de vino

[Home](#)[Nosotros](#)[Recetas](#)[Contacto](#)

☆☆☆☆ Califica esta receta



Dificultad
media



Porciones
12



Tiempo
45min

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.

Ingredientes para la masa

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

35 g. de leche en polvo

[Home](#)[Nosotros](#)[Recetas](#)[Contacto](#)

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.

☆☆☆☆☆ Califica esta receta



Dificultad
baja



Porciones
10



Tiempo
45min

Ingredientes

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

[Home](#)[Nosotros](#)[Recetas](#)[Contacto](#)

Información de contacto

¿Deseas realizar sugerencias para nuestro contenido?

¿te gustaría recibir correos con nuestras novedades?

Puedes hacerlo a través de este canal de contacto o seguarnos en nuestras redes sociales



11-0000-0000



delicias.ven



delicias.ven



Home

Nosotros

Recetas

Contacto

search



Información de contacto

¿Deseas realizar sugerencias para nosotros?

¿te gustaría recibir correos con nuestras recetas?

Puedes hacerlo a través de este canal o seguirnos en nuestras redes sociales

¡Gracias por escribirnos!

Próximamente nos estaremos comunicando



[continuar](#)



11-0000-0000



delicias.ven



delicias.ven

Enviar