

Novenas y recetas

para convertir esta

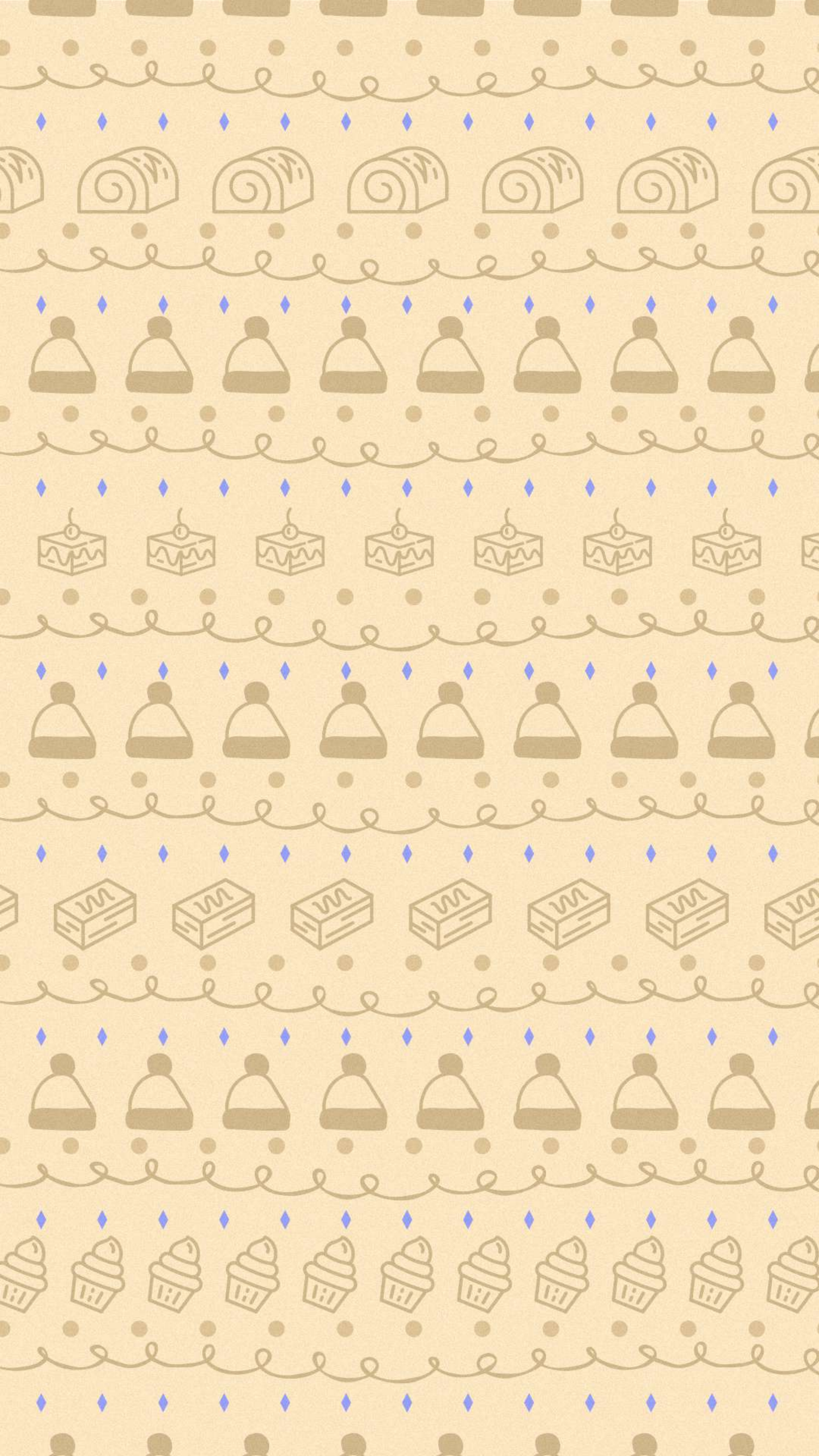
Navidad en LA

Navidad con

LA Lechera®



Encuentra las recetas que unen a la familia para disfrutar en cada día de la novena.





Índice

Introducción

Oraciones

Gozos

*** Primer día**

Receta: Natilla con salsa de durazno

Consideración: La espera del Redentor

*** Segundo día**

Receta: Pie de limón navideño

Consideración: La encarnación del Hijo de Dios

*** Tercer día**

Receta: Brownies con forma de árbol de Navidad

Consideración: El anuncio a María

*** Cuarto día**

Receta: Galletas Navideñas

Consideración: La fe de San José

*** Quinto día**

Receta: Gelatina mosaico, una receta deliciosa y refrescante

Consideración: El viaje a Belén

*** Sexto día**

Receta: Mousse de maracuyá y limón

Consideración: La humildad del pesebre

*** Séptimo día**

Receta: Piña colada

Consideración: La alegría de los pastores

*** Octavo día**

Receta: Flan de vainilla

Consideración: La estrella de los Reyes Magos

*** Noveno día**

Receta: Ponche navideño de almendras

Consideración: La llegada del Salvador

Villancicos



Introducción:

La Navidad es un momento mágico que nos invita a reunirnos con nuestros seres queridos, compartir risas, historias y, por supuesto, deliciosas preparaciones. En este recetario de LA LECHERA®, hemos reunido las novenas de aguinaldo con las recetas que te harán disfrutar una experiencia inolvidable, llenando cada encuentro con sabor y tradición.





Oraciones:

Oración para todos los días

Benignísimo Dios de infinita caridad, que tanto amasteis a los hombres, que les disteis en vuestro Hijo la mejor prenda de vuestro amor para que hecho hombre en las entrañas de una Virgen, naciese en un pesebre para nuestra salud y remedio; yo, en nombre de todos los mortales, os doy infinitas gracias por tan soberano beneficio. En torno a él os ofrezco la pobreza, humildad y demás virtudes de vuestro hijo humanado; suplicándoos por sus divinos méritos, por las incomodidades con que nació y por las tiernas lágrimas que derramó en su pesebre, que dispongáis nuestros corazones con humildad profunda, con amor encendido, con total desprecio de todo lo terreno, para que Jesús recién nacido tenga en ellos su cuna y more eternamente. Amén.

(Se reza tres veces el Gloria al Padre)

Oración a la Santísima Virgen

Soberana María, que por tus grandes virtudes y especialmente por tu humildad, mereciste que todo un Dios te escogiera por madre suya, te suplico que tu misma prepares y dispongas mi alma, y la de todos los que en este tiempo hagan esta novena, para el nacimiento espiritual de tu adorado Hijo. ¡Oh dulcísima Madre! Comunícame algo del profundo recogimiento y divina ternura con la que guardaste tú, para que nos hagas menos indignos de verle, amarle y adorarle por toda la eternidad. Amén.

(Se reza nueve veces el Avemaría)

Oración a San José

¡Oh Santísimo San José! Esposo de María y padre adoptivo de Jesús. Infinitas gracias doy a Dios porque te escogió para tan altos ministerios y te adornó con todos los dones proporcionados a tan excelente grandeza. Te ruego, por el amor que tuviste al Divino Niño, me abrases en fervorosos deseos de verle y recibirle sacramentalmente, mientras en su divina esencia le veo y le gozo en el cielo. Amén.

(Se reza el Padrenuestro, el Avemaría y el Gloria).

Oración al Niño Jesús

Acordados ¡Oh dulcísimo Niño Jesús! Que dijiste a la Venerable Margarita del Santísimo Sacramento, y en persona suya a todos tus devotos, estas palabras tan consoladoras para nuestra pobre humanidad agobiada y doliente: "Todo lo que quieras pedir, pídelo por los méritos de mi infancia y nada te será negado". Llenos de confianza en Ti ¡Oh Jesús, que eres la misma verdad! Venimos a exponerte toda nuestra miseria. Ayudadnos a llevar una vida santa, para conseguir una eternidad bienaventurada. Concédenos, por los méritos de tu encarnación y de tu infancia, la gracia... de la cual necesitamos tanto.

Nos entregamos a Ti ¡Oh Niño omnipotente! Seguros de que no quedará frustrada nuestra esperanza, y de que en virtud de tu divina promesa, acogerás y despacharas favorablemente nuestra súplica. Amén.



GOZOS



Aspiraciones para la venida del Niño Dios

Dulce Jesús mío, mi niño adorado,
¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!

¡Oh sapiencia suma del Dios soberano, que
al nivel de un niño te hayas rebajado!
¡Oh Divino Niño, ven para enseñarnos la
prudencia que hace verdaderos sabios!
¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!

¡Oh, Adonái potente que, a Moisés
hablando, de Israel al pueblo disteis los
mandatos! ¡Ah! ven prontamente para
rescatarnos.

Y que un niño débil muestre fuerte brazo!
¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!

¡Oh raíz sagrada de José, que en lo alto
presentan al orbe tu fragante nardo!
¡Dulcísimo Niño que has sido llamado lirio
de los valles bella flor del campo!
¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!

¡Llave de David que abre al desterrado las
cerradas puertas del regio palacio!
¡Sácanos, Oh Niño, con tu blanda mano, de
la cárcel triste que labró el pecado!
¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!

¡Oh lumbre de Oriente sol de eternos rayos,
que entre las tinieblas tu esplendor veamos!
¡Niño tanpreciado, dicha del cristiano, luzca
la sonrisa de tus dulces labios!
¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!

¡Espejo sin mancha Santo de los santos, sin
igual imagen del Dios soberano! ¡Borra nuestras
culpas, salva al desterrado y, en forma de Niño
da al mísero amparo!

¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!

¡Rey de las naciones, Emmanuel preclaro, de
Israel anhelo, pastor del rebaño! ¡Niño que
apacientas con suave cayado ya la oveja arisca,
ya el cordero manso!

¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!

¡Ábranse los cielos y llueva de lo alto
Bienhechor rocío, como riego santo! ¡Ven
hermoso Niño! Ven Dios humanado luce,
hermosa estrella, brota flor del campo.
¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!

¡Ven que ya María previene sus brazos do su
niño vean, en tiempo cercano! ¡Ven, que ya
José, con anhelo sacro, se dispone a hacerse de
tu amor sagrario!

¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!

¡Del débil auxilio del doliente amparo, consuelo
del triste, luz del desterrado! ¡Vida de mi vida,
mi dueño adorado, mi constante amigo, mi
divino hermano!

¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!

¡Ve ante mis ojos, de ti enamorados! Bese ya tus
plantes, bese ya tus manos! Prosternado en
tierra te tiendo los brazos, y aún más que mis
frases te dice mi llanto.

¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!

Ven, Salvador nuestro, por quien suspiramos,
¡Ven a nuestras almas! ¡Ven no tardes tanto!





Natilla con salsa de durazno

Ingredientes:

- 3 duraznos maduros cortados en laminas delgadas (390 g)
- Zumo de 1 limón (48 ml)
- 1 estrella de anís (5 g)
- 2 cucharadas de azúcar al ras (13 g)
- ½ taza de agua (125 ml)
- 1 litro de leche (1000 ml)
- 1 astilla de canela (5 g)
- 1/2 taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (140 g)
- 1 taza de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (240 g)
- 15 cucharadas de fécula de maíz (120 g)

¡A cocinar!

PASO 1 Prepara la mermelada

En una olla a fuego medio pon todos los ingredientes y deja cocinar hasta que el durazno esté blandito y tenga aspecto de mermelada. Retira del fuego y deja enfriar.

PASO 2 Cocina la leche

En una olla coloca 3 tazas de leche junto con la astilla de canela, la LECHE CONDENSADA LA LECHERA®, la CREMA DE LECHE NESTLÉ® y lleva a fuego medio hasta que hierva.

PASO 3 Prepara la natilla

Aparte en la taza de leche restante disuelve la fécula y cuando hierva la leche que está en el fuego, adiciona y mezcla sin dejar de revolver hasta que espese.

PASO 4 Porciona y sirve

Coloca en una refractaria, lleva a la nevera y deja que enfríe antes de porcionar, sirve la natilla y baña con la salsa de durazno encima.





Primer día

La espera del Redentor

En el principio de los tiempos el Verbo reposaba en el seno de su Padre en lo más alto de los cielos: allí era la causa, a la par que el modelo de toda creación. En esas profundidades de una incalculable eternidad permanecía el Niño de Belén. Allí es donde debemos datar la genealogía del Eterno que no tiene antepasados, y contemplan la vida de complacencia infinita que allí llevaba. La vida del Verbo Eterno en el seno de su Padre era una vida maravillosa y sin embargo, misterio sublime, busca otra morada en una mansión creada. No era porque en su mansión eterna faltase algo a su infinita felicidad sino porque su misericordia infinita anhelaba la redención y la salvación del género humano, que sin Él no podría verificarse. El pecado de Adán había ofendido a un Dios y esa ofensa infinita no podría ser condonada sino por los méritos del mismo Dios. La raza de Adán había desobedecido y merecido un castigo eterno; era pues, necesario para salvarla y satisfacer su culpa que Dios, sin dejar el cielo, tomase la forma del hombre sobre la tierra y con la obediencia a los designios de su Padre, expiase aquella desobediencia, ingratitud y rebeldía. Era necesario en las miras de su amor que tomase la forma, las debilidades e ignorancia sistemática del hombre, que creciese para darle crecimiento espiritual; que sufriese, para morir a sus pasiones y a su orgullo y por eso el Verbo Eterno ardiendo en deseos de salvar al hombre resolvió hacerse hombre también y así redimir al culpable.





Pie de limón navideño

Ingredientes:

- 1/2 caja de GALLETAS MACARENA® (220 g)
- 4 cucharadas de mantequilla (56 g)
- 1 doy pack de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (186 g)
- 1 doy pack de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (190 g)
- 7 cucharadas de jugo de limón (105 ml)
- 1 sobre de gelatina sin sabor (7 g)
- 2 cucharadas de agua (30 ml)
- 4 fresas medianas cortadas en cuartos (48 g)
- 8 cerezas (40 g)
- 4 ciruelas rojas nacionales cortadas en cuartos (50 g)

¡A cocinar!

PASO 1 Prepara la base de galleta

En un procesador o en la licuadora, tritura las GALLETAS MACARENAS®, hasta que queden convertidas en miga, derrite la mantequilla, mezcla con la galleta y coloca en el fondo de un molde para pie, cubriendo todo el fondo y los bordes del molde, lleva a la nevera y reserva

PASO 2 Prepara la crema

En un tazón coloca la CREMA DE LECHE NESTLÉ®, la LECHE CONDENSADA LA LECHERA®, el zumo de limón, ralladura de limón e integra todo.

PASO 3 Prepara la gelatina

En una sartén pequeña hidrata la gelatina con el agua y derrite a fuego bajo, retira e integra a la mezcla anterior.

PASO 4 Llena el molde con la crema

Coloca la mezcla anterior sobre el molde con galleta y refrigera por 5 minutos más.

PASO 5 Decora y sirve

Decora con las frutas rojas, porciona y sirve.





Segundo día

La encarnación del Hijo de Dios

El Verbo eterno se halla a punto de tomar su naturaleza creada en la santa Casa de Nazaret en donde moraban María y José. Cuando la sombra del secreto divino vino a deslizarse sobre ella, María estaba sola engolfada en la oración. Pasaba las silenciosas horas de la noche en la unión más estrecha con Dios y mientras oraba, el Verbo tomó posesión de su morada creada. Sin embargo, no llegó inopinadamente; antes de presentarse envió un mensajero, que fue el Arcángel San Gabriel, para pedir a María de parte de Dios su consentimiento para la encarnación. El Creador no quiso efectuar este gran misterio sin la aquiescencia de su criatura. Aquel momento fue muy solemne. Era potestativo en María el rehusar... ¡Con qué adorables delicias. Con qué inefables complacencias aguardaría la Santísima Trinidad a que María abriese los labios y pronunciase el Si que debió ser suave melodía para sus oídos, y con el cual se conformaba su profunda humildad a la omnipotente voluntad divina!. La Virgen Inmaculada ha dado su asentimiento. El Arcángel ha desaparecido. Dios se ha revestido de una naturaleza creada; la voluntad eterna está cumplida y la creación completa. El Verbo se ha hecho carne, y aunque todavía invisible para el mundo, habita ya entre los hombres que su inmenso amor ha venido a rescatar.





Brownies con forma de árbol de Navidad

Ingredientes:

- 3 cucharadas de mantequilla sin sal (42 g)
- 1 Taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (280 g)
- 1/2 cucharada de agua (7 ml)
- 1 huevo (50 g)
- 1/2 cucharada de cacao en polvo (3 g)
- 1/2 taza de harina de trigo (120 g)
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear (2 g)
- 6 cucharadas de azúcar pulverizada (42 g)
- Zumo de 1 limón (48 ml)

¡A cocinar!

Paso 1 Calienta el horno

Precalienta el horno a 180°C, 10 minutos antes de hacer la preparación.

PASO 2 Prepara el brownie

Bate la mantequilla con la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® el agua y el huevo. Añade la cocoa, la harina de trigo y polvo de hornear pasados por un colador. Mezcla hasta que se integre y lleva a un molde previamente engrasado y enharinado.

PASO 3 Hornea

Hornea durante 25 a 30 minutos, retira del horno una vez que al introducir un palillo en el centro este salga limpio. Deja enfriar completamente y córtalos en triángulos.

PASO 4 Decora

Mezcla el azúcar glass con el jugo de limón, separa la mezcla en cantidades iguales y píntalas con diferentes colorantes sobre el brownie.

PASO 5 Ensambla

Clava un palito de madera en la base del árbol y continua decorando a tu gusto.





Tercer día

El anuncio a María

Así había comenzado su vida encarnada el Niño Jesús. Consideremos el alma gloriosa y el Santo Cuerpo que había tomado, adorándolos profundamente. Admirando en primer lugar el alma de ese divino Niño, consideremos en ella la plenitud de su ciencia beatífica, por la cual desde el primer momento de su vida vio la divina esencia más claramente que todos los ángeles y leyó lo pasado y lo porvenir con todos sus arcanos y conocimientos. Del alma del Niño Jesús pasamos ahora a su cuerpo, que era un mundo de maravillas, una obra maestra de la mano de Dios. Quiso que fuese pequeño y débil como el de todos los niños y sujeto a todas las incomodidades de la infancia, para asemejarse más a nosotros y participar en nuestras humillaciones. La belleza de este cuerpo del Divino Niño fue superior a cuanto se ha imaginado jamás, y la divina sangre que por sus venas empezó a circular desde el momento de su Encarnación, es la que lavó todas las manchas del mundo culpable. Pidámosle que lave las nuestras en el sacramento de la penitencia para que el día de su dichosa Navidad nos encuentre purificados, perdonados y dispuestos a recibirle con amor y provecho espiritual.





Galletas navideñas

Ingredientes:

- 14 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente (196 g)
- 1 Doypack de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (320 g)
- 1 huevo (50 g)
- 3 tazas de harina de trigo (375 g)
- 1 cucharada de esencia de vainilla (13 g)
- 6 cucharadas de azúcar pulverizada para decorar las galletas (48 g)
- Zumo de 1 limón (48 ml)
- 2 cucharadas de pepitas de colores para decorar (10 g)
- 1 cucharada de harina de trigo (12 g)

¡A cocinar!

PASO 1 Calienta el horno y engrasa los moldes

Precalienta el horno a 180°C/ 360°F, 30 minutos antes de la preparación, luego engrasa y enharina 2 latas para horno.

PASO 2 Prepara la masa

En un recipiente hondo bate la mantequilla y la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® hasta que esté bien cremosa, agrega el huevo y la esencia de vainilla, bate por 2 minutos más, incorpora la harina de trigo y continúa batiendo por 3 minutos más, forma una bola con la masa y envuelve en papel vinipel y lleva a la nevera por 1 hora.

PASO 3 Estira la masa

Pasado el tiempo, retira la masa de la nevera y estira con la ayuda de un rodillo en un mesón untado con un poco de harina de trigo.

PASO 4 Corta las galletas y hornea

Corta las galletas con las figuras de cortadores navideños que desee, pon las galletas en las latas para horno, hornea por 10 a 15 minutos o hasta que las galletas estén doradas y crocantes, retira del horno y deja enfriar completamente.

PASO 5 Prepara el glaseado y decora

En un recipiente añade el azúcar pulverizado, mezcla con el jugo de limón hasta obtener una textura espesa y agrega colorante de su preferencia, llena una manga con el glaseado, decora las galletas y decora con las pepitas de colores.





Cuarto día

La fe de San José

Desde el seno de su Madre comenzó el Niño Jesús a poner en práctica su eterna sumisión a Dios, que continuó sin la menor interrupción durante toda su vida. Adoraba a su Eterno Padre, le amaba, se sometía a su voluntad; aceptaba con resignación toda su debilidad, toda su humillación, todas sus incomodidades. ¿Quién de nosotros quisiera retroceder a un estado semejante con el pleno goce de la razón y de la reflexión? Por ahí entró el Divino Niño en su dolorosa y humillante carrera; así empezó a anonadarse delante de su Padre; a enseñarnos lo que Dios merece por parte de su criatura; a expiar nuestro orgullo, origen de todos nuestros pecados.

¿Deseamos hacer una verdadera oración? Empecemos por formarnos de ella una exacta idea, contemplado al Niño en el seno de su Madre. El Divino Niño ora y ora del modo más excelente. NO habla, no medita, ni se deshace en tiernos efectos. Su mismo estado, lo acepta con la intención de honrar a Dios, en su oración y en ese estado expresa altamente todo lo que Dios merece, y de qué modo quiere ser adorado por nosotros. Unámonos a las adoraciones del Niño Dios en el seno de María; unámonos a su profundo abatimiento, y sea éste el primer efecto de nuestro sacrificio a Dios. Desaparezcamos a nuestros propios ojos, y que Dios sea todo para nosotros.





Gelatina mosaico

Ingredientes:

- 1 sobre de gelatina sabor uva o mora (40 g)
- 1 sobre de gelatina sabor cereza o fresa o frambuesa (40 g)
- 1 sobre de gelatina sabor naranja o sabor limón (40 g)
- 6 cucharadas de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (120 g)
- 1 taza de leche (250 ml)
- 1 sobre de gelatina sin sabor disuelta en 2 cucharadas de agua tibia (7 g)

¡A cocinar!

PASO 1 Prepara las gelatinas

Prepara las gelatinas de sabores con 1 taza de agua. Coloca cada sabor en tazones diferentes; luego lleva al refrigerador por 3 horas o hasta que cuajen.

PASO 2 Espera que las gelatinas estén listas

Antes de seguir con cualquier paso debes esperar que las gelatinas de colores estén listas.

PASO 3 Prepara la salsa de la gelatina de colores

Calienta en una olla de fondo alto a fuego medio la LECHE CONDENSADA LA LECHERA® y la leche. Agrega la gelatina sin sabor disuelta, luego bate todo con un tenedor o batidor de mano hasta integrar bien. Retira del fuego y deja enfriar un poco evitando que cuaje.

PASO 4 Vierte la mezcla de leche condensada

Corta las gelatinas de colores en cubos medianos y coloca en un molde mediano, intercalando los colores, vierte la preparación de la leche condensada encima, tratando de esparcir bien. Lleva al refrigerador hasta que cuaje (aproximadamente 3 horas).

PASO 5 Sirve y desmolda

Pasado el tiempo de frío en la nevera, desmolda y sirve.





Quinto día

El viaje a Belén

Ya hemos visto la vida que llevaba el Niño Jesús en el seno de su purísima Madre; veamos hoy la vida que lleva también María durante el mismo espacio de tiempo. María no cesaba de aspirar el momento en que gozaría de esa visión beatífica terrestre, la faz de Dios encarnado. Estaba a punto de ver aquella faz humana que debía iluminar el cielo durante toda la eternidad. Iba a leer el amor filial en aquellos mismos ojos cuyos rayos debería esparcir para siempre la felicidad en millones de elegidos. Iba a verle en la ignorancia aparente de la infancia, en los encantos particulares de la juventud y en la serenidad reflexiva de la edad madura. Tal era la vida de expectativa de María! Era inaudita en sí misma, mas no por eso dejaba de ser el tipo magnífico de toda vida cristiana. No nos contentemos con admirar a Jesús residiendo en María, sino pensamos que en nosotros también reside por esencia, potencia y presencia.





Mousse de maracuyá y limón

Ingredientes:

- 1 doy pack de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (186 g)
- 1/2 taza de queso crema (120 g)
- 4 cucharadas de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (80 g)
- zumo de 2 limones (96 ml)
- 1/2 taza de zumo de maracuyá (120 ml)
- 3 cucharadas de azúcar (48 g)

¡A cocinar!

PASO 1 Prepara la crema

En el vaso de la licuadora coloca la CREMA DE LECHE NESTLÉ®, el queso crema, la LECHE CONDENSADA LA LECHERA®, el zumo de limón y licua hasta que quede bien integrado.

PASO 2 Refrigerera

Distribuye en 8 copas o vasos y lleva a la nevera

PASO 3 Prepara el zumo de maracuyá

En una sartén coloca el zumo de maracuyá junto con el azúcar y lleva a fuego medio durante 10 minutos, luego retira del fuego y deja enfriar.

PASO 4 Sirve

Retira las copas o vasos de la nevera y cubre con la reducción de maracuyá.





Sexto día

La humildad del pesebre

Jesús había sido concebido en Nazaret, domicilio de José y María, y allí era de creerse que había de nacer, según todas las probabilidades. Más Dios lo tenía dispuesto de otra manera, y los profetas habían anunciado que el Mesías nacería en Belén de Judá, ciudad de David. Para que se cumpliese esta predicción, Dios se sirvió de un medio que no parecía tener ninguna relación con este objeto, a saber: la orden dada por el emperador Augusto de que todos los súbditos del imperio romano se empadronasen en el lugar de donde eran originarios. María y José como descendientes que eran de David, estaban obligados a ir a Belén. No ignoraba Jesús en qué lugar debía nacer y así inspira a sus padres que se entreguen a la Providencia, y que de esta manera concurren a la ejecución de sus designios. Almas interiores, observad este manejo del Divino Niño, porque es el más importante de la vida espiritual: aprended que el que se haya entregado a Dios ya no ha de pertenecer a sí mismo, ni ha de querer si no lo que Dios quiera para él.





Piña colada

Ingredientes:

1 taza de hielo

1 taza de jugo de piña natural espeso (250 ml)

8 cucharadas de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (160 g)

½ taza de leche de coco (100 ml)

4 cucharadas de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (60 g)

Zumo de 2 limones (60 g)

¡A cocinar!

PASO 1 Integra los ingredientes

En el vaso de la licuadora pon el hielo, el jugo de piña, la LECHE CONDENSADA LA LECHERA®, la leche de coco, la CREMA DE LECHE NESTLÉ® y el zumo de limón.

PASO 2 Licua

Licúa hasta integrar bien y lograr una mezcla cremosa.

PASO 3 Sirve y decora

Sirve y decora con coco rallado si lo deseas.





Septimo día

La alegría de los pastores

Representémonos el viaje de María y José hacia Belén, llevando consigo aún no nacido, al creador del universo, hecho hombre. Contemplemos la humildad y la obediencia de ese Divino Niño, que aunque de raza judía y habiendo amado durante siglos a su pueblo con una predilección inexplicable obedece así a un príncipe extranjero que forma el censo de población de su provincia, como si hubiese para él en esa circunstancia algo que le halagase, y quisiera apresurarse a aprovechar la ocasión de hacerse empadronar oficial y auténticamente como súbdito en el momento en que venía al mundo. El anhelo de José, la expectativa de María son cosas que no puede expresar el lenguaje humano. El Padre Eterno se halla, si nos es lícito emplear esta expresión, adorablemente impaciente por dar a su hijo único al mundo y verle ocupar su puesto entre las criaturas visibles. El Espíritu Santo arde en deseos de presentar a la luz del día esa santa humanidad, que El mismo ha formado con divino esmero.





Flan de vainilla

Ingredientes:

- 1 doy pack de CREMA DE LECHE NESTLÉ® (186 g)
- 1 Taza de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (280 g)
- 1 taza de leche (250 ml)
- 2 ½ cucharaditas de esencia de vainilla (10 ml)
- 5 huevos (250 g)
- 2 yemas de huevo (34 g)

¡A cocinar!

PASO 1 Precalienta el horno

Precalienta el horno a 130°C o 266°F 10 minutos antes.

PASO 2 Prepara el flan

En el vaso de la licuadora adiciona la CREMA DE LECHE NESTLÉ®, la LECHE CONDENSADA LA LECHERA®, la leche, la esencia de vainilla, los huevos y las yemas; licua todo hasta integrar bien.

PASO 3 Homea el flan

Engrasa y enharina una refractaria y coloca el contenido de la licuadora allí.

Lleva a baño maría en horno precalentado por una hora o hasta que al introducir un palillo en el centro éste salga limpio.

PASO 4 Refrigerera el flan

Retira del horno y deja enfriar a temperatura ambiente por 15 minutos, luego lleva a la nevera por una hora hasta que enfríe.





Octavo día

La estrella de los Reyes Magos

Llegan a Belén José y María buscando hospedaje en los mesones, pero no encuentran, ya por hallarse todos ocupados, ya porque se les deshace a causa de su pobreza. Empero, nada puede turbar la paz interior de los que están fijos en Dios. Si José experimentaba tristeza cuando era rechazado de casa en casa, porque pensaba en María y en el Niño, sonreíase también con santa tranquilidad cuando fijaba la mirada en su casta esposa. El ruido de cada puerta que se cerraba ante ellos era una dulce melodía para sus oídos. Eso era lo que había venido a buscar. El deseo de esas humillaciones era lo que había contribuido a hacerle tomar la forma humana. Oh! Divino Niño de Belén! Estos días que tantos han pasado en fiestas y diversiones o descansando muellemente en cómodas y ricas mansiones, ha sido para vuestros padres un día de fatiga y vejaciones de toda clase. ¡Ay! el espíritu de Belén es el de un mundo que ha olvidado a Dios.
¡Cuántas veces no ha sido también el nuestro!

Se pone el sol el 24 de diciembre detrás de los tejados de Belén y sus últimos rayos doran la cima de las rocas escarpadas que lo rodean. Hombres groseros, codean rudamente al Señor en las calles de aquella aldea oriental y cierran sus puertas al ver a su Madre. La bóveda de los cielos aparece purpurina por encima de aquellas colinas frecuentadas por los pastores. Las estrellas van apareciendo unas tras otras. Algunas horas más y aparecerá el Verbo Eterno.





Ponche navideño de almendras

Ingredientes:

2 yemas de huevo (60 g)

2 tazas de BEBIDA DE ALMENDRAS NATURE'S HEART® (500 ml)

4 cucharadas de LECHE CONDENSADA LA LECHERA® (60 g)

1 ramita de canela (5 g)

1 cucharadita de esencia de vainilla (4 g)

1 cucharada fécula de maíz (5 g)

4 cucharadas de almendras trituradas (40 g)

1/2 copita de bebida Alcohólica (Ginebra, Ron, Vodka, Whisky) (20ml)

¡A cocinar!

Paso 1: Prepara el ponche

En una olla añade las yemas de huevo, la bebida de almendras, la LECHE CONDENSADA LA LECHERA®, la canela y la esencia de vainilla y la fécula con la ayuda de un batidor integra muy bien, lleva a fuego lento hasta que la mezcla hierva y espese.

Paso 2: Añade las almendras

Retira del fuego, incorpora las almendras y el licor sin dejar de revolver.

Paso 3: Sirve

Retira la astilla de canela, sirve en 4 vasos o copas en porciones iguales.





Noveno día

La llegada del Salvador

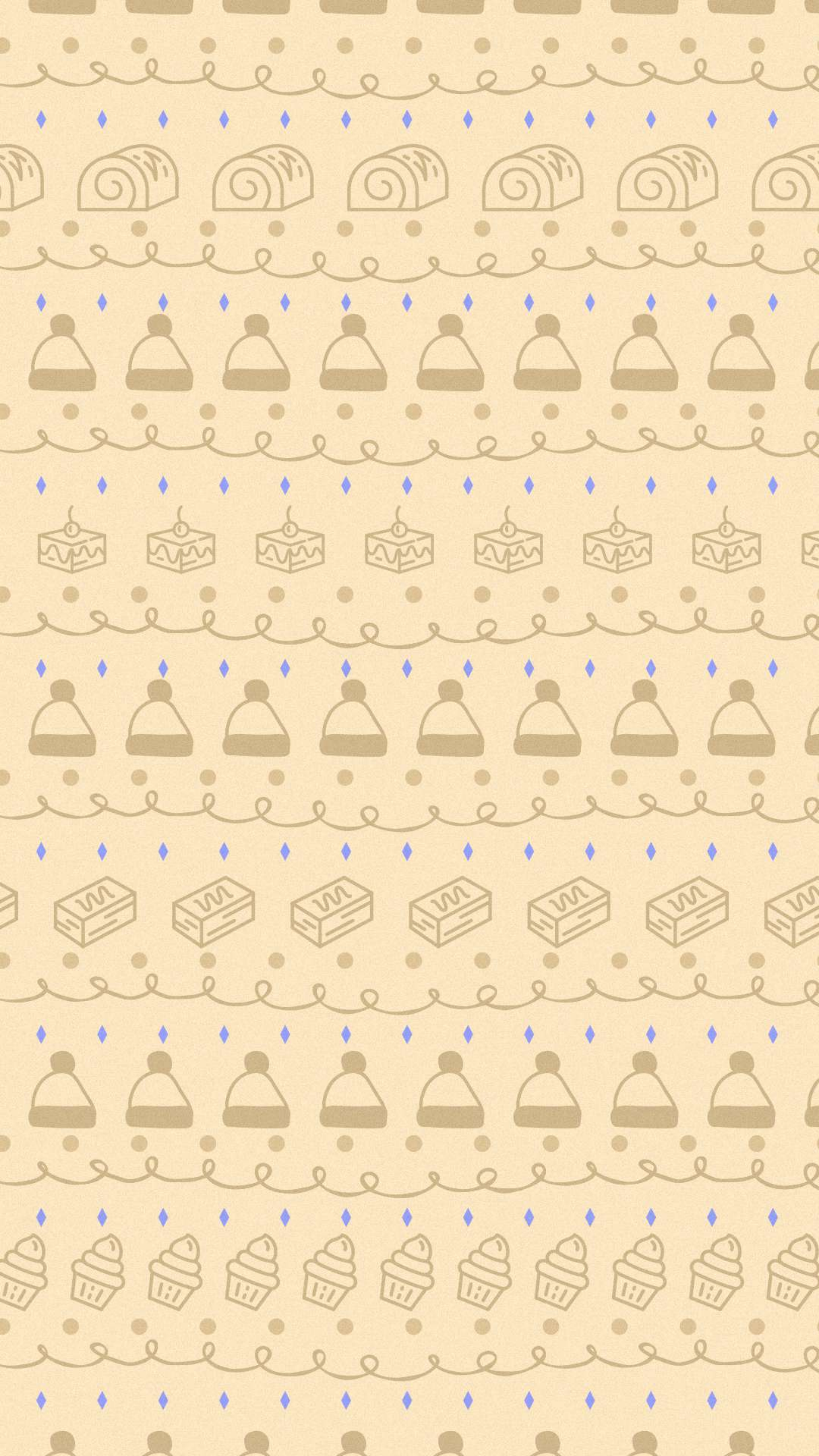


La noche ha cerrado del todo en las campiñas de Belén. Desechados por los hombres y viéndose sin abrigo, María y José han salido de la inhospitalaria población, y se han refugiado en una gruta que se encontraba al pie de la colina. Seguía a la Reina de los Ángeles el jumento que le había servido de cabalgadura durante el viaje y en aquella cueva hallaron un manso buey, dejado ahí probablemente por alguno de los caminantes que había ido a buscar hospedaje en la ciudad. El Divino Niño, desconocido por sus criaturas va a tener que acudir a los irracionales para que calienten con su tibio aliento la atmósfera helada de esa noche de invierno, y le manifiesten con esto su humilde actitud, el respeto y la adoración que le había negado Belén. La rojiza linterna que José tenía en la mano iluminaba tenuemente ese pobrísimo recinto, ese pesebre lleno de paja que es figura profética de las maravillas del altar y de la íntima y prodigiosa unión eucarística que Jesús ha de contraer con los hombres. María está en adoración en medio de la gruta, y así van pasando silenciosamente las horas de esa noche llena de misterios. Pero ha llegado la media noche y de repente vemos dentro de ese pesebre antes vacío, al Divino Niño esperado, vaticinado, deseado durante cuatro mil años con tan inefables anhelos. A sus pies se postra su Santísima Madre en los transporte de una adoración de la cual nada puede dar idea. José también se le acerca y le rinde el homenaje con que inaugura su misterioso e imperturbable oficio de padre putativo del redentor de los hombres.

La multitud de ángeles que descienden del cielo a contemplar esa maravilla sin par, deja estallar su alegría y hace vibrar en los aires las armonías de esa "Gloria in Excelsis", que es el eco de adoración que se produce en torno al trono del Altísimo hecha perceptible por un instante a los oídos de la pobre tierra. Convocados por ellos, vienen en tropel los pastores de la comarca a adorar al "recién nacido" y a prestarle sus humildes ofrendas. Ya brilla en Oriente la misteriosa estrella de Jacob; y ya se pone en marcha hacia Belén la caravana espléndida de los Reyes Magos, que dentro de pocos días vendrán a depositar a los pies del Divino Niño el oro, el incienso y la mirra, que son símbolos de la caridad, de la oración y de la mortificación. Oh, adorable Niño! Nosotros también los que hemos hecho esta novena para prepararnos al día de vuestra Navidad, queremos ofreceros nuestra pobre adoración; no la rechacéis: venid a nuestras almas, venid a nuestros corazones llenos de amor. Encended en ellos la devoción a vuestra Santa Infancia, no intermitente y sólo circunscrita al tiempo de vuestra Navidad sino siempre y en todos los tiempos; devoción que fiel y celosamente propagada nos conduzca a la vida eterna, librándonos del pecado y sembrando en nosotros todas las virtudes cristianas. (Todo lo demás como el día primero)

La noche ha cerrado del todo en las campiñas de Belén. Desechados por los hombres y viéndose sin abrigo, María y José han salido de la inhospitalaria población, y se han refugiado en una gruta que se encontraba al pie de la colina. Seguía a la Reina de los Ángeles el jumento que le había servido de cabalgadura durante el viaje y en aquella cueva hallaron un manso buey, dejado ahí probablemente por alguno de los caminantes que había ido a buscar hospedaje en la ciudad. El Divino Niño, desconocido por sus criaturas va a tener que acudir a los irracionales para que calienten con su tibio aliento la atmósfera helada de esa noche de invierno, y le manifiesten con esto su humilde actitud, el respeto y la adoración que le había negado Belén. La rojiza linterna que José tenía en la mano iluminaba tenuemente ese pobrísimo recinto, ese pesebre lleno de paja que es figura profética de las maravillas del altar y de la íntima y prodigiosa unión eucarística que Jesús ha de contraer con los hombres. María está en adoración en medio de la gruta, y así van pasando silenciosamente las horas de esa noche llena de misterios. Pero ha llegado la media noche y de repente vemos dentro de ese pesebre antes vacío, al Divino Niño esperado, vaticinado, deseado durante cuatro mil años con tan inefables anhelos. A sus pies se postra su Santísima Madre en los transporte de una adoración de la cual nada puede dar idea. José también se le acerca y le rinde el homenaje con que inaugura su misterioso e imperturbable oficio de padre putativo del redentor de los hombres.





La Navidad es
LA Navidad
con La Lechera[®]



Conoce recetas
navideñas para
endulzar

