

TACOS AHOGADOS

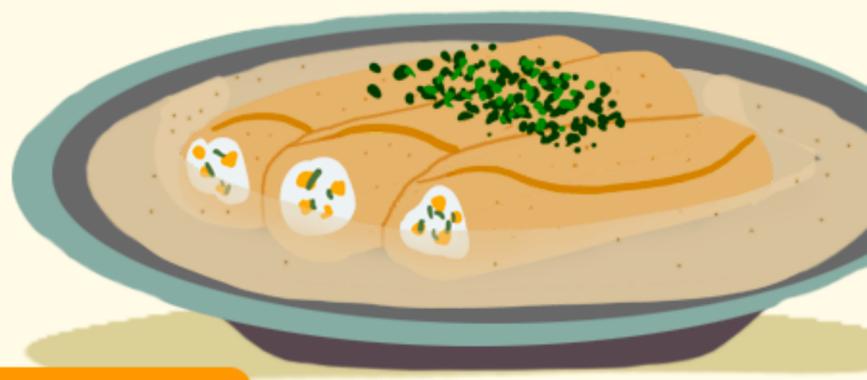
Mónica Hernández

INGREDIENTES PARA EL CONSOMÉ:

- 1 taza de garbanzo crudo (dejar toda la noche remojando para que sea más rápida su cocción)
- 1/4 de cebolla
- 2 dientes de ajo pequeños
- Sal al gusto
- 1 puñito de cilantro

PREPARACIÓN:

PONER A COCER EL GARBANZO JUNTO CON EL AJO Y LA CEBOLLA. UNA VEZ QUE EL GARBANZO ESTÉ COCIDO, APAGAR EL FUEGO Y RESERVAR.



INGREDIENTES PARA LOS TACOS:

- 3 papas
- 1 taza de flor de calabaza picada
- 1 cucharada de margarina
- Aceite
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN:

CORTAR LAS PAPAS EN RODAJAS Y LUEGO COCER. CUANDO ESTÉ COCIDA, AGREGAR LA FLOR DE CALABAZA.

- Esperar 2 minutos y apagar el fuego.
- Añadir margarina y sal y hacer puré.
- Rellenar los tacos con el puré y dorar en aceite.
- Para servir, se colocan los tacos dorados, luego el consomé de garbanzo y agregar cilantro.

AGUACATES RELLENOS

Mónica Hernández

INGREDIENTES:

- Las piezas de aguacate que quieras rellenar
- Cebolla picada al gusto
- Cacahuates
- Una pizca de anís
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2-3 jitomates picados en cuadrillos
- 2 rábanos picados
- 1/2 pimiento morrón picado en cuadrillos
- hojas de lechuga para decorar

PREPARACIÓN

ESTA RECETA ES MUY SIMPLE. SE MEZCLA TODO (EXCEPTO LOS AGUACATES)

CORTAR LOS AGUACATES EN MITADES, RETIRAR LAS SEMILLAS Y RELLENAR CON LA MEZCLA.

SE PUEDE PONER SOBRE LECHUGA PARA DECORAR. TAMBIÉN SE PUEDEN COMER SOBRE TOSTADAS O COMO SUSTITUTO DE ALGUNA CREMA O SALSA MACHACANDO EL AGUACATE.



ALBÓNDIGAS VEGANAS

Mónica Hernández

INGREDIENTES:

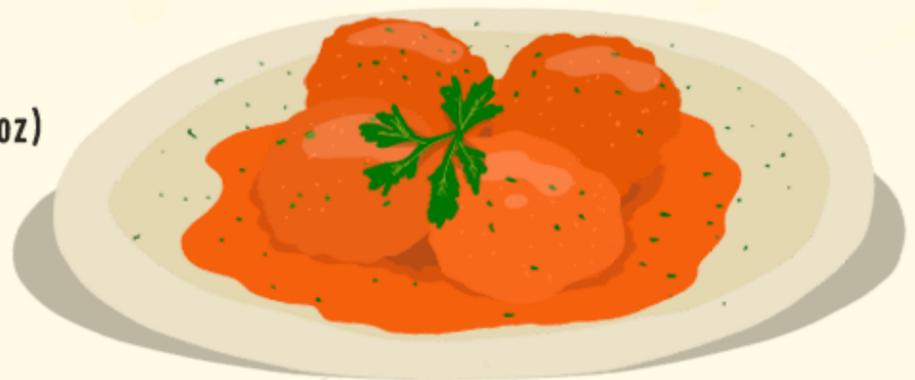
- 2 tazas de lentejas cocidas
- Un poco de arroz cocido o harina (puede ser de garbanzo o de arroz)
- Perejil picado (al gusto)
- Sal y pimienta
- Puré de tomate o salsa para pasta

PREPARACIÓN

SE MEZCLAN LAS LENTEJAS Y EL ARROZ (O EN SU DEFECTO LA HARINA)

SE AÑADE EL PEREJIL Y SE SALPIMENTA AL GUSTO

DESPUÉS SE FORMAN LAS BOLITAS Y SE PONEN A DORAR UN POCO EN UN SARTÉN CON ACEITE, O TAMBIÉN PUEDEN HORNEARSE PARA QUE ESTÉN MENOS GRASOSAS. EN LO QUE SE DORAN, SE CALIENTA LA SALSA DE TOMATE. SE PUEDE AGREGAR ESPAGUETI PARA COMPLETAR EL PLATO.



Para más información visita:

<https://www.greenpeace.org/mexico/participa/mi-dieta-salva-el-planeta/>

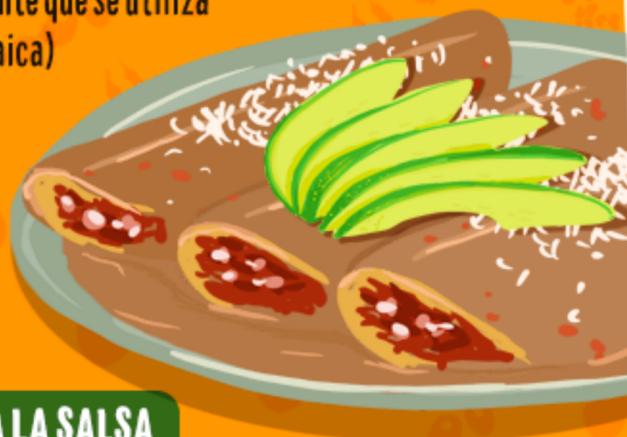
*Recetas propuestas por voluntarias y voluntarios de Greenpeace México

ENCHILADAS DE JAMAICA EN SALSA DE CHIPOTLE

Mónica Hernández

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 1 taza de flor de flor de jamaica cocida (puedes ocupar el sobrante que se utiliza para hacer agua de jamaica)
- ¼ de aceite de oliva
- cebolla picada
- Sal, al gusto
- Pimienta, al gusto
- Aceite de oliva



INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 250 ml de leche vegetal
- 10 ml de caldo de verduras (o el suficiente como para darle sabor pero que no haga que la salsa sea demasiado líquida)
- Chipotle al gusto (según el picante que desees)

PREPARACIÓN:

SE SOFRÍE LA CEBOLLA Y CUANDO ESTÉ DORADITA SE LE AGREGA LA FLOR DE JAMAICA. SE SALPIMENTA Y SE DEJA COCER UN POCO HASTA QUE ESTÉ CRUJIENTE.

MIENTRAS TANTO, LICUAR TODOS LOS INGREDIENTES DE LA SALSA Y DESPUÉS PONER A COCER A FUEGO BAJO PARA EVITAR QUE SE PEGUE. SE APAGA UNA VEZ QUE LA SALSA TENGA UNA CONSISTENCIA ESPESA.

CALENTAR LAS TORTILLAS Y RELLENAR CON LA JAMAICA. DESPUÉS BAÑAR CON LA SALSA DE CHIPOTLE. PUEDES AÑADIR LECHUGA, QUESO VEGANO Y AGUACATE.



MOLE CASERO CON CHAMPIÑONES

Jaime Enrique

INGREDIENTES:

- 250g de Champiñones
- 3 chiles cascabel
- 3 chiles anchos
- 150g. de cacahuete tostado
- 100g. de almendra tostada.
- 100g. de ajonjolí
- 150g. de semilla de calabaza tostada
- 20g. de canela en raja tostada
- 20g. de semilla de aguacate rallada seca y tostada
- 1/4 de pieza de pan francés o bolillo tostado y molido
- 200 ml de agua
- 8 almendras de cacao tostadas y 1 cucharada de azúcar (opcional 2 tablillas de chocolate de mesa)
- 2 dientes de ajo
- 1/4 de pieza de tomate
- Sal marina al gusto

PREPARACIÓN

LAVAR Y LIMPIAR DE SEMILLAS LOS CHILES, DEJARLES ALGO DE VENA PARA QUE PIQUE UN POCO.

LAVAR Y REBANAR LOS CHAMPIÑONES Y RESERVARLOS.

AÑADIR TODOS LOS INGREDIENTES A LA LICUADORA O PROCESADOR; E IR AÑADIENDO EL AGUA POCO A POCO.

AÑADIR LA SAL POCO A POCO, E IR PROBANDO EL SAZÓN.

PONER LA MEZCLA EN UN SARTÉN CON UN POCO DE ACEITE (OPCIONAL), REMOVER Y ANTES DE QUE EMPIECE A HERVIR LA MEZCLA, BAJAR EL FUEGO Y AÑADIR LOS CHAMPIÑONES.

CROQUETAS DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA

Selene Onofre

INGREDIENTES:

- 2 tazas de brócoli cocido
- 1 taza de zanahoria rallada finamente
- 1 taza de papa cocida
- 4 cucharaditas del agua donde se cocieron las papas
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 taza de pan para empanizar
- Leche de soya
- 3 cucharadas soperas de mantequilla vegana
- Aceite
- Agua

PREPARACIÓN:

TRITURAR LAS PAPAS HASTA QUE QUEDEN SIN MUCHOS GRUMOS-

COLOCAR EN UNA OLLA 4 CUCHARADITAS DEL AGUA DONDE SE COCIERON LAS PAPAS Y AGREGAR ½ TAZA DE LECHE DE SOYA Y DEJAR QUE SE CALIENTE UN POCO, HAY QUE CUIDAR QUE NO HIERVA.

UNA VEZ CALIENTE LA LECHE DE SOYA AGREGAR MANTEQUILLA Y EL AJO PICADO.

YA QUE LA MANTEQUILLA SE HAYA DERRETIDO VERTERLA EN EL TAZÓN DE LAS PAPAS TRITURADAS.

INTEGRAMOS UN POCO ESTA MEZCLA Y DESPUÉS AGREGAR EL BRÓCOLI, LA ZANAHORIA, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO, SE MEZCLA HASTA FORMAR UNA ESPECIE DE PURÉ.

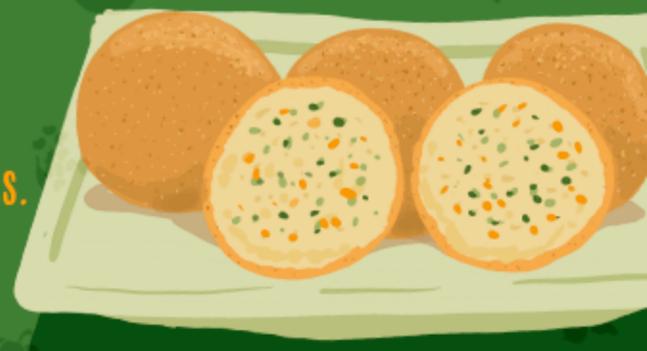
DEJAR EL PURÉ SE ENFRÍAR UN POCO.

COLOCAR EN UN PLATO EL PAN MOLIDO Y EN OTRO UN POCO DE LECHE DE SOYA.

PONER AL FUEGO UN SARTÉN CON ACEITE. LAS CROQUETAS CON NUESTRA MEZCLA DE PAPAS/ZANAHORIA/BRÓCOLI.

YA QUE TENEMOS TODAS LAS CROQUETAS LISTAS, BAÑARLAS CON UN POCO DE LECHE DE SOYA Y PASAMOS A CUBRIRLA CON EL PAN MOLIDO, UNA VEZ BIEN CUBIERTA DEL PAN PASAR AL SARTÉN CON ACEITE, SOLO ES NECESARIO QUE EL PAN SE DORE UN POCO PARA PODER SACARLAS DEL FUEGO.

ACOMPañAR CON ENSALADA



Para más información visita:

<https://www.greenpeace.org/mexico/participa/mi-dieta-salva-el-planeta/> *Recetas propuestas por voluntarias y voluntarios de Greenpeace México



TACOS DE CHAMPIÑONES CON PAPAS

Elaine Lohr

INGREDIENTES:

- 7 champiñones
- 1 chile jalapeño y 1 chile güero
- 1/4 cebolla
- Espinacas o acelgas
- 1 papa
- Aceite
- Salsa de soya
- Queso vegano (opcional)
- Mantequilla vegana
- Sal de preferencia sal de ajo y pimienta
- Tortillas

PREPARACIÓN

PICAR TODA LA VERDURA EN TROZOS PEQUEÑOS ECHAR LOS CHILES Y LA CEBOLLA AL SARTÉN CON UN POCO DE ACEITE (YO USE ACEITE DE OLIVA) Y GUIJAR HASTA QUE QUEDEN UN POCO DORADOS. DESPUÉS AGREGAR LOS CHAMPIÑONES Y COMO AL MINUTO ECHAR LA SALSA DE SOYA, LA CANTIDAD DE LA SALSA DE SOYA ES AL GUSTO. SEGUIR GUIJANDO HASTA QUE LOS CHAMPIÑONES CAMBIEN DE TONALIDAD Y ESTÉN COCIDOS, NO OLVIDAR SAZONAR CON LA SAL Y PIMIENTA. AGREGAR EL QUESO, TAPAR Y APAGAR EL FUEGO PICAR LA PAPA EN REBANADAS Y PONERLAS EN EL SARTÉN CON UN POCO DE ACEITE. EN LO QUE ESTÁN LISTAS PICAR LAS ACELGAS O LAS ESPINACAS. YA QUE LAS PAPAS ESTÉN DORADAS VOLTEAR Y AGREGAR SAL AL GUSTO. CUIDAR QUE EL OTRO LADO DE LA PAPA QUEDE BIEN DORADO. SERVIR EN TORTILLAS Y AGREGAR ACELGAS O ESPINACAS.



AMARANTO Y ESPINACA EN SALSA DE TOMATE

Jaime Enrique

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 1 taza de amaranto
- 1 manojo chico de espinaca
- 4 tomates chicos
- Opcional rajas de picante al gusto
- 1 cebolla grande
- 1 diente de ajo grande
- Aceite de olivo o manteca vegetal ó aceite vegetal
- Sal de origen marino o mineral



PREPARACIÓN:

LICUAR EL TOMATE, ¼ DE CEBOLLA, EL DIENTE DE AJO Y 2 CUCHARADAS DE SAL. *AÑADIR EL PICANTE AL GUSTO. SEPARAR LAS HOJAS DE LA ESPINACA Y LAVARLAS; LAVAR Y PICAR LOS TALLOS DE LA ESPINACA A 2 CMS. DE LARGO. CORTAR LA CEBOLLA EN JULIANA (MEDIAS LUNAS). FREÍR LA CEBOLLA Y LOS TALLOS DE ESPINACA HASTA SOFREÍR LA CEBOLLA. AÑADIR EL AMARANTO Y DORAR LIGERAMENTE HASTA QUE SUELTE OLOR (MENOS DE 3 MINUTOS) E INMEDIATAMENTE AÑADIR LAS HOJAS DE ESPINACA Y LA SALSA DE TOMATE, ESPERAR A QUE REDUZCA LA MEZCLA Y SE VEA FLOREADO EL AMARANTO.



CEVICHE DE LENTEJAS

Elizabeth Camacho

INGREDIENTES:

- 3 Tazas de lentejas cocidas
- 1 manojo de cilantro fresco
- 1 cebolla morada
- 6 jitomates
- 2 o 3 aguacates
- 4 limones
- 2 chiles serranos
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Tostadas de maíz

PREPARACIÓN:

COCCER LAS LENTEJAS. UNA VEZ COCIDAS RESERVARLAS HASTA QUE ESTÉN FRÍAS. PICAR FINAMENTE EL JITOMATE, LA CEBOLLA, EL CHILE SERRANO SIN SEMILLAS Y EL CILANTRO. EN UN TAZÓN SE MEZCLAN LAS LENTEJAS YA FRÍAS CON LOS DEMÁS INGREDIENTES. AGREGAR EL JUGO DE LIMÓN, EL ACEITE DE OLIVA Y SAL Y PIMIENTA AL GUSTO PONERLAS EN EL REFRI PARA COMERLAS FRÍAS COMO UN CEVICHE TRADICIONAL. SERVIR EN TOSTADAS DE MAÍZ O GALLETAS DE MAÍZ Y AGREGAR REBANADAS DE AGUACATE PARA DECORAR.

Para más información visita:

<https://www.greenpeace.org/mexico/participa/mi-dieta-salva-el-planeta/> *Recetas propuestas por voluntarias y voluntarios de Greenpeace México

FRIJOLES CHARROS

Mónica Cuellar

PORCIÓN 2 PERSONAS

INGREDIENTES:

- ½ kilo de frijoles cocidos
- 2 tazas de jitomate picado
- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza de cilantro picado
- 1 cerveza
- 1 chile serrano picado
- Medio tubo de chorizo de soya
- 5 salchichas de soya cortadas en rodajas



PREPARACIÓN

FRÍE POR SEPARADO LAS SALCHICHAS, EL CHORIZO Y LA CEBOLLA HASTA QUE ESTÉN BIEN DORADOS. DESPUÉS JUNTA TODOS LOS INGREDIENTES EN UNA OLLA Y AGREGA EL JITOMATE, EL CILANTRO, LOS FRIJOLES COCIDOS, UNA CERVEZA Y EL CHILE SERRANO. SI LA PREPARACIÓN ESTÁ MUY ESPESA, AGREGA UNA O DOS TAZAS DE AGUA. COCINA TODO A FUEGO NORMAL DURANTE CINCO MINUTOS.

ENCHILADAS SUIZAS

Pedro Gamez

PORCIÓN 2 PERSONAS

INGREDIENTES:

- 12 tortillas
- 300g de queso Oaxaca
- 250ml de crema
- Aceite vegetal

Para la salsa

- 12 tomates
- ½ cebolla
- 6 chiles jalapeños
- 1 diente de ajo
- Un ramito de cilantro
- Sal y pimienta al gusto



PREPARACIÓN

PON A HERVIR LOS TOMATES Y LOS CHILES. DESPUÉS, LICUA TODOS LOS INGREDIENTES DE LA SALSA. PUEDES AGREGAR UN POCO DE CREMA PARA DARLE UN TOQUE DIFERENTE A TU SALSA.

PON LA MEZCLA EN UNA CACEROLA PEQUEÑA CON UN POCO DE ACEITE. DEJA CALENTAR A FUEGO LENTO HASTA HERVIR Y RETIRA. LUEGO PREPARA UN SARTÉN CON UN POCO DE ACEITE, SÓLO LO NECESARIO PARA DORAR LAS TORTILLAS HASTA QUE ADQUIERAN UNA CONSISTENCIA CRUJIENTE.

AÑADE A TU TORTILLA UN POCO DE QUESO. PUEDES ENROLLARLA COMO TACO O DOBLARLA COMO QUESADILLA. LUEGO BÁÑALAS DE LA SALSA. PON ENCIMA QUESO Y CREMA AL GUSTO. METE TUS ENCHILADAS AL HORNO POR TRES MINUTOS PARA QUE EL QUESO SE GRATINE Y LISTO. YA PUEDES SERVIR.



MI DIETA
SALVA
EL PLANETA
GREENPEACE

Para más información visita:

<https://www.greenpeace.org/mexico/participa/mi-dieta-salva-el-planeta/>

HOTCAKES VEGANOS

Estrella Amaro

PORCIÓN 8 PERSONAS

INGREDIENTES:

- 2 tazas de avena molida (harina de avena)
- 2 cucharadas de Chía
- 2 cucharadas de linaza
- 1 pizca de sal
- ¼ o ½ cuchara de bicarbonato
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de agua o leche vegetal
- Opcional: canela o cacao en polvo, vainilla.

PREPARACIÓN:

OPCIÓN 1: MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES EN UNA LICUADORA.

OPCIÓN 2: EN UN BOWL, PON PRIMERO TODOS LOS INGREDIENTES SECOS (HARINA, LINAZA, CHÍA, SAL, BICARBONATO Y POLVO PARA HORNEAR). DESPUÉS AGREGAR AGUA O LECHE VEGETAL. MEZCLA BIEN HASTA LOGRAR UNA CONSISTENCIA ESPESA Y DEJAR REPOSAR POR APROXIMADAMENTE 10 MINUTOS.

PON EN UN SARTÉN PRECALENTADO UN POCO DE ACEITE O MARGARINA Y VIERTES POCO A POCO LA MEZCLA. CUANDO EL HOTCAKE ESTÉ LISTO, AGREGA TU TOPPING FAVORITOS: FRUTOS ROJOS, PLÁTANO, MIEL DE AGAVE, ETC. SIRVE Y DISFRUTA.



*Recetas propuestas por voluntarias y voluntarios de Greenpeace México

YOGURT VEGANO

PORCIÓN 2 PERSONAS

Salvador Espinoza

INGREDIENTES:

- 100 ml de jugo de naranja
- 250 grs de tofu (yo recomiendo el firme)
- 50 grs de almendras peladas
- 300 grs de frutos rojos a elección (frambuesas, arándanos, fresas)
- Esencia de vainilla a gusto 100 grs azúcar morena.

PREPARACIÓN:

COLOCA UN BOWL LOS FRUTOS ROJOS Y AGREGA EL JUGO DE NARANJA. DEJA REPOSAR POR UNA HORA. EN UNA LICUADORA PON EL TOFU, LA VAINILLA, EL AZÚCAR, LAS ALMENDRAS Y LOS FRUTOS ROJOS. TRITURA TODO HASTA CONSEGUIR UNA PASTA CREMOSA. REFRIGERA POR UNA HORA APROXIMADAMENTE. PARA SERVIR DECORA CON UN POCO DE FRUTOS ROJOS.

EXTRA TIP: CON ESTA MISMA PREPARACIÓN PUEDES PREPARAR HELADO. SI QUIERES CONSEGUIR ESTE POSTRE SOLO DEBES PONER A CONGELAR TU PREPARACIÓN DURANTE 1 HORA Y ¡LISTO!



BRÓCOLI AL CARBÓN CON REPOLLO, PURÉ DE MOSTAZA, PIÑONES Y SALSA DE VINO TINTO

Marco Antonio M

INGREDIENTES:

Para la salsa:

- Aceite de oliva
- Una pequeña cebolla picada en cubitos
- Una zanahoria picada en cubitos
- 6 hojas de romero
- Un diente de ajo picado finamente
- 6 champiñones blancos en rodajas
- 125 ml de vino tinto
- 75 ml de café
- 1 cucharada de avena
- 5 cucharadas de jarabe de arce

Para el puré:

- 6-8 papas medianas adecuadas para macerar
- 1 cucharada de grano integral o mostaza de Dijon (opcional)
- Aceite de oliva
- Un diente de ajo en cubos
- 100 ml de leche de almendras, avena o soya

- Una cabeza grande de brócoli
- ½ una col blanca, rebanada a 1cm de grosor
- 2 cucharadas de piñones tostados
- Perejil fresco

PREPARACIÓN

NECESITAS DOS CACEROLAS Y UNA PARRILLA DE CARBÓN (TAMBIÉN SE PUEDE PREPARAR EN SARTÉN). HIERVE AGUA EN UNA DE LAS CACEROLAS. EN LA OTRA, PON UNA CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA A FUEGO MEDIO-BAJO Y AGREGA LA CEBOLLA, LA ZANAHORIA Y EL ROMERO. SALTEA HASTA QUE ESTÉ SUAVE. AGREGA PRIMERO EL AJO Y LOS CHAMPIÑONES, Y LUEGO EL RESTO DE LOS INGREDIENTES. HIERVE A FUEGO LENTO POR 25-35 MINUTOS.

AGREGA UNA PIZCA DE SAL EN LA CACEROLA CON AGUA HIRVIENDO. LUEGO CORTA EL EXTREMO DE LA COLA DEL BRÓCOLI EN CUATRO PARTES Y PONLA SUAVEMENTE EN EL AGUA HIRVIENDO DURANTE 45-60 SEGUNDOS. SÁCALOS Y ESCÚRRELOS. HAZ LO MISMO CON EL REPOLLO. LUEGO AGREGA LAS PAPAS Y HIERVE HASTA QUE ESTÉN SUAVES.

VUELVE A PONER LA CACEROLA A FUEGO LENTO Y AGREGA EL ACEITE DE OLIVA Y EL AJO, LUEGO LA MOSTAZA Y LA LECHE DE TU ELECCIÓN (ALMENDRAS, AVENA O SOYA). AGREGA LAS PAPAS Y MEZCLA CON UN POCO DE SAL Y PIMIENTA. FRÍE POR UN MINUTO EL BRÓCOLI Y EL REPOLLO EN EL ASADOR CON ACEITE DE OLIVA. PUEDES AGREGAR UN CHORRITO DE VINO BLANCO DURANTE ÉSTA COCCIÓN. SIRVE Y DISFRUTA.



CROQUETAS DE BRÓCOLI Y ZANAHORIA

Selene Onofre

INGREDIENTES:

- 2 tazas de Brócoli cocido
- 1 taza de zanahoria rallada finamente
- 1 taza de papa cocida
- 4 cucharaditas del agua donde se cocieron las papas
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 taza de pan para empanizar
- Leche de soya
- 3 cucharadas soperas Mantequilla vegana
- Aceite
- Agua
- Ajo picado

PREPARACIÓN

TRITURA LAS PAPAS EN UN TAZÓN HASTA QUE QUEDEN SIN MUCHOS GRUMOS. LUEGO COLOCA EN UNA OLLA LAS CUATRO CUCHARADITAS DEL AGUA DONDE SE COCIERON LAS PAPAS Y AGREGA MEDIA TAZA DE LECHE DE SOYA. DEJA CALENTAR PERO SIN HERVIR, UNA VEZ QUE ESTÉ CALIENTE LA LECHE DE SOYA, AGREGA A LA OLLA LA MANTEQUILLA Y EL AJO PICADO. LUEGO VIERTÉ LA MEZCLA EN EL TAZÓN DONDE ESTÁN LAS PAPAS TRITURADAS. DESPUÉS AGREGA EL BRÓCOLI, LA ZANAHORIA, LA SAL Y LA PIMIENTA AL GUSTO. MEZCLA HASTA CONSEGUIR UNA MASA ESPESA. DEJA ENFRIAR EL PURÉ COLOCA EN UN PLATO EL PAN MOLIDO Y, EN OTRO, UN POCO DE LECHE DE SOYA. CALIENTA ACEITE EN UN SARTÉN. LUEGO HAZ LAS CROQUETAS CON LA MEZCLA DE PAPAS, ZANAHORIA Y BRÓCOLI. YA QUE TIENES TODAS LAS CROQUETAS LISTAS, TOMA UNA Y BÑALA CON UN POCO DE LECHE DE SOYA. LUEGO CÚBRELA CON EL PAN EMPANIZADO Y PONLA EN EL ACEITE HASTA QUE EL PAN SE DORE UN POCO. PUEDES ACOMPAÑAR ESTAS CROQUETAS CON UNA ENSALADA Y ¡LISTO!



GREENPEACE

Para más información visita:

<https://www.greenpeace.org/mexico/participa/mi-dieta-salva-el-planeta/>

*Recetas propuestas por voluntarias y voluntarios de Greenpeace México