



VIVE ESTAS NOVENAS

CON POLLO COLOMBIANO



Reflexiones de autoría de Gonzalo Gallo.

Fonav





ORACIÓN PARA TODOS LOS DÍAS

Benignísimo Dios de infinita caridad, que tanto amasteis a los hombres, que les disteis en vuestro hijo la 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 retorno de él os ofrezco la pobreza, humildad y demás virtudes de vuestro hijo humanado, suplicándoos por sus divinos méritos, por las incomodidades en que nació y por las tiernas lágrimas que derramó en el pesebre, que dispongáis nuestros corazones con humildad profunda, con amor encendido, con tal desprecio de todo lo terreno, para que Jesús recién nacido tenga en ellos su cuna y more eternamente. Amén.

(Se reza tres veces **Gloria al padre**). ✨ ✨ ✨

ORACIÓN A LA SANTÍSIMA VIRGEN

Soberana María que por vuestras grandes virtudes y especialmente por vuestra humildad, merecisteis que todo un Dios os escogiese por madre suya, os suplico que vos misma preparéis y dispongáis mi alma y la de todos los que en este tiempo hiciesen esta novena, para el nacimiento espiritual de vuestro adorado hijo. ¡Oh, dulcísima madre!, comunicadme algo del profundo recogimiento y divina ternura con que lo aguardasteis vos, para que nos hagáis menos indignos de verle, amarle y adorarle por toda la eternidad. Amén.



(Se reza tres veces **el Ave María**). ✨ ✨ ✨



✧ ✧ ✧

ORACIÓN A SAN JOSE

¡Oh, santísimo José, esposo de María y padre adoptivo de Jesús! Infinitas gracias doy a Dios porque os escogió para tan soberanos misterios y os adornó con todos los dones proporcionados a tan excelente grandeza. Os ruego, por el amor que tuvisteis al Divino Niño, me abracéis en fervorosos deseos de verle y recibirle sacramentalmente, mientras en su divina esencia le veo y le gozo en el cielo. Amén.

(Se reza un **Padrenuestro**,
un **Avemaría** y un **Gloria**).



✧ ✧ ✧

ORACIÓN AL NIÑO JESÚS

Acordaos, ¡Oh dulcísimo Niño Jesús!, que dijisteis a la venerable Margarita del santísimo Sacramento, y en persona suya a todos vuestros 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 vos, ¡Oh Jesús!, que sois la misma verdad, venimos a exponeros toda nuestra miseria. Ayúdanos a llevar una vida santa, para conseguir una eternidad bienaventurada.

Concedenos por los méritos infinitos de vuestra infancia, la gracia de la cual necesitamos tanto. Nos entregamos a vos, ¡Oh Niño omnipotente!, seguros de que no quedará frustrada nuestra esperanza, y de que, en virtud de vuestra divina promesa, acogeréis y despacharéis favorablemente nuestra súplica.

Amén.

GOZOS

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

- 1.** ¡Oh, sapiencia suma del Dios soberano,
que a infantil alcance te rebajas sacro!
¡Oh, Divino Niño, ven para enseñarnos
la prudencia que hace verdaderos sabios!
Ven a nuestras...
- 2.** ¡Oh, Adonai potente que Moisés hablando,
de Israel al pueblo diste los mandatos!
¡Ah, ven prontamente para rescatarnos,
y que un niño débil muestre fuerte el brazo!
Ven a nuestras...
- 3.** ¡Oh, raíz sagrada de José que en lo alto
presenta al orbe tu fragante nardo!
Dulcísimo Niño que has sido llamado
Lirio de los valles, Bella flor del campo.

GOZOS

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

- 4.** ¡Llave de David que abre al desterrado
las cerradas puertas de regio palacio!
¡Sácanos! Oh, Niño con tu blanca mano,
de la cárcel triste que labró el pecado!
Ven a nuestras...
- 5.** ¡Oh, lumbre de Oriente, sol de eternos rayos,
que entre las tinieblas tu esplendor veamos!
Niño tan precioso, dicha del cristiano,
luzca la sonrisa de tus dulces labios.
Ven a nuestras...
- 6.** ¡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...



GOZOS

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

- 7.** ¡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...
- 8.** ¡Ábranse los cielos y llueva de lo alto
bienhechor rocío como riego santo!
¡Ven hermoso Niño, ven Dios humanado!
¡Luce, Dios estrella! ¡Brotó, flor del campo!
Ven a nuestras...
- 9.** ¡Ven, que ya María previene sus brazos,
de su niño vean, en tiempos cercanos!
¡Ven, que ya José, con anhelo sacro,
se dispone a hacerse de tu amor sagrario!
Ven a nuestras...



GOZOS

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

- 10.** ¡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...
- 11.** ¡Ven ante mis ojos, de ti enamorados!
¡Bese ya tus plantas! ¡Bese ya tus manos!
¡Prosternado en tierra, te tiendo los brazos,
y aún más que mis frases, te dice mi llanto!
Ven a nuestras...
- 12.** Ven Salvador nuestro por quien suspiramos.
¡Ven a nuestras almas,
ven no tardes tanto!

DÍA PRIMERO

La reconciliación



Vamos a afianzar nueve valores de modo que la Navidad sea lo que debe ser: una fiesta dedicada a la RECONCILIACIÓN. Dedicada al perdón generoso y comprensivo que aprendemos de un Dios compasivo.

Con el poder del Espíritu Santo podemos reconciliarnos con Dios y con los hermanos y andar en una vida nueva.

Es la buena noticia que San Pablo proclamó en sus cartas, tal como leemos en su epístola "Pues bien, ahora que hemos sido justificados por la fe, estamos en paz con Dios, por medio de Jesucristo señor nuestro. También por él, por la fe, hemos alcanzado la gracia en la que nos encontramos y podemos estar orgullosos esperando la gloria de Dios. No solo eso, sino que además nos gloriamos de nuestras tribulaciones; porque sabemos que la tribulación produce la paciencia, de la paciencia sale la fe firme y de la fe firme, brota la esperanza. Y la esperanza no quedará defraudada por que el amor de Dios ha sido derramado en nuestro corazón por el don del Espíritu Santo..." Romanos 5, 1-11.

Vivir la Navidad es cancelar los agravios si alguien nos ha ofendido y es pedir perdón si hemos maltratado a los demás.

Así, del perdón nace la armonía y construimos esa paz que los ángeles anuncian en Belén: "paz en la tierra a los hombres que aman al Señor y se aman entre sí. Los seres humanos podemos hacernos daño con el odio o podemos ser felices en un amor que reconcilia. Y esa buena misión es para cada uno de nosotros: ser agentes de reconciliación y no de discordia, ser instrumentos de paz y sembradores de hermandad.

DÍA SEGUNDO

La comprensión



Comprensión es una nota distintiva de todo verdadero amor.

Podemos decir que la encarnación de un Dios que se hace hombre puede leerse en clave de ese gran valor llamado comprensión.

Es un Dios que se pone en nuestro lugar, que rompe las distancias y comparte nuestros afanes y nuestras alegrías. Es gracias a ese amor comprensivo de un Dios Padre que somos hijos de Dios y hermanos entre nosotros. Dios, como afirma San Juan, nos muestra la grandeza de su amor y nos llama a vivir como hijos suyos. "Miren que amor tan grande nos ha mostrado el padre: que nos llamamos hijos de Dios y realmente lo somos. Por eso el mundo no nos reconoce, porque no le reconoce a él. Queridos, ya somos hijos de Dios, pero todavía no se ha manifestado lo que seremos. Sabemos que, cuando aparezca, seremos semejantes a él y lo veremos como él es. Todo el que tiene puesta en Jesucristo esta esperanza se purifica, así como él es puro..." 1era. Juan 3, 1-10.

Si de verdad actuamos como hijos de Dios no imitamos a Caín, sino que damos la vida por los hermanos. Con un amor comprensivo somos capaces de ver las razones de los demás y ser tolerantes con sus fallas. Si la Navidad nos torna comprensivos es una excelente Navidad.

Feliz Navidad es aprender a ponernos en el lugar de los demás.

DÍA TERCERO

El respeto



Una cualidad del amor que nos mueve a aceptar a los otros tal como son.

Gracias al respeto valoramos la gran dignidad de toda persona humana hecha a imagen y semejanza de Dios, aunque esa persona esté equivocada.

El respeto es fuente de armonía porque nos anima a valorar las diferencias, como lo hace un pintor con los colores o un músico con las notas y los ritmos. Un amor respetuoso nos impide juzgar a los demás, manipularlos o querer moldearlos a nuestro amaño.

Siempre que pienso en el respeto veo a Jesús conversando amablemente con la mujer samaritana, tal como lo narra San Juan en el capítulo 4 de su evangelio. Es un diálogo sin reproches, sin condenas y en el que brilla la luz de una delicada tolerancia. Jesús no aprueba que la mujer no conviva con su marido, pero en lugar de juzgarla la felicita por su sinceridad. Actúa como Buen Pastor y nos enseña a ser respetuosos si de verdad queremos entendernos con los demás.

DÍA CUARTO

La sinceridad



Una cualidad sin la cual el amor no puede subsistir ya que no hay amor donde hay mentira.

Amar es andar en la verdad, sin máscaras, sin el peso de la hipocresía y con la fuerza de la integridad. Sólo en la verdad somos libres como lo anunció Jesucristo: "Conocerán la verdad y la verdad los hará libre" Juan 8.32.

Sólo sobre la roca firma de la verdad puede sostenerse una relación en las crisis y los problemas. Con la sinceridad nos ganamos la confianza y con la confianza llegamos al entendimiento y la unidad. El amor nos enseña a no actuar como los egoístas y los soberbios que creen que su verdad es la verdad. Si la Navidad nos acerca a la verdad es buena Navidad: es una fiesta en la que acogemos a Jesús como luz verdadera que viene a este mundo (Juan 1,9).

Luz verdadera que nos aleja de las tinieblas y nos mueve a aceptar a Dios como camino, verdad y vida.

Ojalá nuestro amor esté siempre iluminado por la verdad, de modo que esté también fortalecido por la confianza.

DÍA QUINTO

El diálogo



Toda la Biblia es un diálogo amoroso y salvífico de Dios con los hombres.

Un diálogo que llega a su culmen y su plenitud cuando la Palabra de Dios que es su hijo, se hace carne, se hace hombre, tal como lo narra San Juan en el primer capítulo de su evangelio.

De Dios apoyado en la sinceridad, afianzado en el respeto y enriquecido por la comprensión, es el que necesitamos en todas nuestras relaciones. Un diálogo en el que a diario "nos revistamos de misericordia, bondad, humildad, mansedumbre y paciencia". Colosenses 3,12.

El diálogo sereno que brota de un sincero amor y de un alma en paz es el mejor aguinaldo que nos podemos dar en diciembre. Así evitamos que nuestras casas sean lugares vacíos de afecto en los que andamos dispersos como extraños bajo el mismo techo.

Dios nos conceda a todos el don de comunicarnos sin ofensas, sin juicios, sin altanería, y sí con un aprecio que genera acogida y mutua aceptación.

DÍA SEXTO

La sencillez



Sencillez que es la virtud de las almas grandes y de las personas nobles.

Sencillez que fue el adorno de María de Nazareth tal como ella misma lo proclama en su canto de magníficat: "Mi espíritu se alegra en Dios mi salvador porque ha mirado la humildad de su esclava" - Lucas 1,47-48. Navidad es una buena época para desterrar el orgullo y tomar conciencia de tantos males que acarrea la soberbia. Ninguna virtud y ningún defecto nos aleja tanto como la arrogancia.

El amor sólo reina en los corazones humildes, capaces de reconocer sus limitaciones y de perdonar su altives.

Es gracias a la humildad que actuamos con delicadeza, sin creernos más que nadie, imitando la sencillez de un Dios que "se despojó de sí mismo y tomó la condición de siervo" - Filipenses 2,6-11. Crecer en sencillez es un estupendo regalo para nuestras relaciones. Recordemos que en la pequeñez está la verdadera grandeza y que el orgullo acaba con el amor.

DÍA SÉPTIMO

La generosidad



Es la capacidad de dar con desinterés donde el amor le gana la carrera al egoísmo.

Es en la entrega generosa de nosotros mismos donde se muestra la profundidad de un amor que no se agota en las palabras. Y eso es lo que celebramos en la Navidad: el gesto sin par de un Dios que se da a sí mismo. Lo destaca San Pablo: "Sobresalid también en la generosidad, pues conocéis la generosidad de nuestro Señor Jesucristo, el cual siendo rico, por vosotros se hizo pobre, para que os enriqueciérais con su pobreza". Es un pasaje bíblico en el que el apóstol invita a los Corintios a compartir sus bienes con los necesitados - 2 Corintios 8.7-15.

Sabemos amar cuando sabemos compartir, sabemos amar cuando damos lo mejor de nosotros mismos en lugar de dar sólo cosas.

Tomemos pues, la mejor decisión: dar cariño, afecto, ternura, y perdón: dar tiempo y dar alegría y esperanza. Son los aguinaldos que más valen y no cuestan dinero.

Demos amor, como decía San Juan de la Cruz: donde no hay amor pon amor, pon amor y sacarás amor.

DÍA OCTAVO

La fe



La fe que es firme cuando nace de una relación amistosa con el Señor. Una fe que es auténtica si está confirmada con las buenas obras, de modo que la religión no sea sólo de rezos, ritos y tradiciones. Bien dice el cantante Ricardo Arjona que "Jesús quiere que actuemos, no que hablemos" en su canción Jesús es verbo, no sustantivo.

Necesitamos cultivar la fe con la Biblia, la oración y la práctica religiosa porque la fe es nuestro mejor apoyo en la crisis. Necesitamos una fe grande en nosotros mismos, en Dios y en los demás. Una fe sin vacilaciones como lo quería Jesús: Marcos 11,23. Una fe que ilumina el amor con la fuerza de la confianza, ya que "el amor todo lo cree" -1 Corintios 13,7.

La fe es la fuerza de la vida y sin ella andamos a la deriva. Razón tenía Publio Siro al decir: El que ha perdido la fe, ya no tiene nada más que perder.

¡Qué bueno que cuidemos nuestra fe como se cuida un tesoro!

¡Qué bueno que nos puedan saludar como a la virgen!: "Dichosa tú que has creído" - Lucas 1,45.

DÍA NOVENO

La esperanza y el amor



El amor y la esperanza siempre van de la mano con la fe. Por eso en su himno al amor nos muestra San Pablo que "el amor cree sin límites y espera sin límites" - 1 Corintios 13,7.

Una fe viva, un amor sin límites y una esperanza firme son el incienso, el oro y la mirra que nos dan ánimo para vivir y coraje para no decaer.

Es gracias al amor que soñamos con altos ideales y es gracias a la esperanza que los alcanzamos. El amor y la esperanza son las alas que nos elevan a la grandeza, a pesar de los obstáculos y los sinsabores.

Si amamos a Dios, nos amamos a nosotros mismos y amamos a los demás, podemos lograr lo que sugiere San Pedro en su primera carta: "Estad siempre dispuestos a dar razón de vuestra esperanza. Con dulzura, respeto y con una buena conciencia" - 3, 15-16. Si encendemos la llama de la esperanza y el fuego del amor, su luz radiante brillará en el nuevo año después de que se apaguen las luces de la Navidad.

**EN NOVENAS,
¡SI HAY POLLO,
HAY FIESTA!**

**RECETARIO
DE AGUINALDOS.**

Fonav | fenavi.

BUÑUELOS NAVIDEÑOS DE POLLO



INGREDIENTES PARA LOS BUÑUELOS

- 200 gr. de queso costeño molido.
- 200 gr. de queso doble crema molido.
- 1 taza de fécula de maíz.
- 1 huevo batido.
- 500 gr. de pollo molido.
- 1 cucharada de perejil picado.
- 1 cucharada de cilantro picado.
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear.
- Miga de pan.
- Aceite.

INSTRUCCIONES PARA LOS BUÑUELOS

1. En un bowl mezcla el queso costeño molido, el queso doble crema molido y la fécula de maíz.
2. Agrega a la mezcla 1 huevo batido, el pollo molido, perejil y cilantro picados y el polvo de hornear.
3. Amasa bien toda la mezcla.
4. Arma bolitas de 3 cm.
5. Pasa los buñuelos por miga de pan.
6. Fríe los buñuelos en aceite caliente.
7. Escurre en papel absorbente.

INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 1 taza de tomates pelados y licuados.
- 1/4 cucharadita de sal.
- 1/2 cucharadita de azúcar.
- 1 diente de ajo picado.
- Pimienta al gusto.

INSTRUCCIONES PARA LA SALSA

- En una olla pon todos los ingredientes.
- Dejar hervir.
- Servir junto con los buñuelos.

PINCHOS DE POLLO HAWAIIANOS



INGREDIENTES

- 4 pechugas de pollo sin piel cortadas en cubos.
- 2 tazas de piña fresca cortada en cubos.
- 2 pimientos cortados en cubos.
- 1/4 taza de aceite de oliva.
- 1/4 taza de salsa de soja.
- 2 cucharadas de miel.
- 2 cucharadas de vinagre de arroz.
- 1 cucharada de jengibre rallado.
- 1 cucharadita de ajo en polvo.
- Sal y pimienta al gusto.
- Palillos de brocheta.

INSTRUCCIONES

1. En un tazón pequeño, mezcla el aceite de oliva, salsa de soja, miel, vinagre de arroz, jengibre rallado, ajo en polvo, sal y pimienta.
2. Coloca los cubos de pollo en la mezcla y deja marinar en la nevera durante al menos 30 minutos.
3. Precalienta la parrilla a fuego medio-alto.
4. Retira el pollo de la marinada y ensarta los cubos en los palillos de brocheta, alternando con la piña, la cebolla roja y los pimientos.
5. Coloca los pinchos de pollo en la parrilla y cocina durante unos 5-6 minutos por cada lado o hasta que estén dorados y bien cocidos.
6. Pincelar los pinchos con la marinada restante mientras se cocinan.
7. Retirar los pinchos de la parrilla y servir caliente.

POLLO AL HORNO CON VEGETALES



INGREDIENTES

- 1 pollo entero.
- 1/2 taza de aceite de oliva.
- 2 cucharaditas de sal de ajo o ajo en polvo.
- 2 cucharaditas de orégano seco.
- 1 cucharadita de tomillo seco.
- 3 hojas de laurel.
- 2 cucharaditas de semillas de hinojo (opcional).
- 1 cabeza de ajo cortada a la mitad.
- 4 cebollas ocañeras cortadas a la mitad.
- 1 zucchini cortado en cuadros grandes.
- 1 berenjena cortada en cuadros grandes. 1 pimentón rojo sin semillas y cortado en cuadros grandes.
- 1 taza de champiñones cortados a la mitad.
- 1/2 taza de aceitunas negras escurridas.
- 600 gramos de papitas sabaneras pequeñas cortadas en cuadros.
- Sal y pimienta negra al gusto.

INSTRUCCIONES

1. Mezcla el orégano, el tomillo, el ajo en polvo, el hinojo, la sal y la pimienta. Con la mitad de esta mezcla, junto con las hojas de laurel, adoba el pollo juntándolo muy bien. Esparce un chorrito de aceite de oliva en una bandeja, acomoda encima el pollo junto con media cabeza de ajo y lleva al horno precalentado a 350° F (180° C).
2. Aparte, en un recipiente mezcla las papas con tres cucharadas de aceite de oliva y dos cucharaditas de la mezcla de especias. A los 30 minutos de cocción, coloca las papas alrededor del pollo.
3. En una sartén con un poquito de aceite de oliva, saltea las cebollas ocañeras junto con la otra mitad de la cabeza de ajo. Cuando comiencen a cambiar de color, añade el zucchini, el pimentón, la berenjena y los champiñones y sazona con sal lo que quede de la mezcla de especias. Saltea los vegetales hasta que tomen color.
4. Faltando 10 minutos para que el pollo complete una hora y media en el horno, levántalo de la bandeja, mezcla los vegetales con las papas, vuelve a acomodarlo encima y termina el tiempo de horneado.

PECHUGAS DE POLLO REBOZADAS CON AGRIDULCE DE GUAYABA



INGREDIENTES

- 2 pechugas deshuesadas y sin piel.
- 1.5 litros de aceite vegetal para fritura profunda.
- 1/2 taza de harina de trigo.
- 1/2 taza de harina de maíz amarillo.
- 1/2 taza de fécula de maíz.
- 1 cucharadita de páprika.
- Sal y pimienta negra.
- 1/4 de taza de almendras fileteadas.

INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 1 taza de jalea de guayaba.
- 1/2 taza de jugo de naranja.
- 1/4 de taza de salsa de tomate.
- 1/4 de taza de agua.
- 2 cucharadas de vinagre balsámico.
- 2 a 3 cucharadas de salsa de soya.
- 1 astilla de canela.

INSTRUCCIONES

En un caldero, calienta el aceite a temperatura media-alta. Corta las pechugas en tajadas de medio centímetro de grosor, contra la fibra. Sazona con sal y pimienta negra. En un recipiente aparte, mezcla las harinas, una cucharadita de sal, media cucharadita de pimienta negra y la páprika. Pasa el pollo por la mezcla de harinas y frielo en tandas, a temperatura media. Cuando esté bien cocido, sube la temperatura a alta para dorarlo. Retira el pollo del aceite y déjalo reposar sobre papel absorbente. Mientras tanto, mezcla todos los ingredientes de la salsa en una olla y llévala a hervor a fuego medio, revolviendo con una cuchara de palo para lograr una textura homogénea. Rectifica el punto de sal tanto del pollo como de la salsa. Sirve bañando el pollo con la salsa de guayaba y decora con almendras fileteadas encima.

POLLO A LA AMERICANA CON RAGÚ DE HONGOS



INGREDIENTES

- 1 pollo entero.
- 2 cucharaditas de orégano seco.
- 1 cucharadita de tomillo seco.
- 2 hojas de laurel.
- 1 taza de hongos portobello cortados en láminas.
- 2 tazas de champiñón blanco cortados en láminas.
- 1/2 trago de jerez.
- 2 cucharadas de mantequilla.
- Jugo de 1/4 de limón.
- Sal y pimienta negra al gusto.

PREPARACIÓN

Condimenta el pollo con orégano, tomillo, sal y pimienta negra.

En una sartén con aceite de oliva, dora el pollo primero por el lado de la carne y luego voltéalo para dorar por el lado de la piel. Cuando el pollo esté casi a punto, retíralo de la sartén.

Añade los hongos a la sartén, y cuando empiecen a sudar, agrega el jerez, el jugo de limón y la mantequilla. Regresa el pollo a la sartén y termina de cocinarlo. Puedes agregar un poquito de agua si la salsa se está secando demasiado.

Sirve el pollo acompañado con la salsa.

INGREDIENTES PARA LA POLENTA

- 200g de crema de leche.
- 1 taza de harina de maíz amarillo precocida.
- 1 taza de agua.
- 125g queso parmesano.
- 1 ramita de romero picado fino.

INSTRUCCIONES PARA LA POLENTA

Mezcla dos tazas de agua con la crema de leche y pon la mezcla al fuego. Cuando empiece a hervir, agrega la harina de maíz precocida y revuelve mientras se cocina a fuego bajo. Una vez que la harina esté bien hidratada y tenga una consistencia similar a la de un puré, apaga el fuego y coloca la mezcla en una refractaria para horno previamente aceitada. Puedes servirla directamente o gratinarla en el horno con un poco de queso mozzarella.



**MÁS RECETAS
PARA NAVIDAD AQUÍ**

Fonav

