1. **De la clásica a la más creativa: nuevas maneras de disfrutar el pavo en Navidad**
* *Nos cercioramos de que el pavo no tenga el mismo sazón de siempre, en cambio ¡será el centro de nuevas experiencias gastronómicas!*

**Ciudad de México, 05 de diciembre de 2023.-** Cuando se trata de r**ecetas clásicas para Navidad** jamás faltará la del pavo relleno. Esta ave al horno es de los **mejores platillos para la Nochebuena** y el más representativo, por lo que cientos de miles de mexicanos ya se lo saborean al servirlo en su mesa durante las festividades.

Pero, ¿quién dijo que la tradición debe limitarse al típico guajolote navideño de toda la vida? Te invitamos a romper con las expectativas culinarias con cinco formas de preparar el pavo que cambiarán la manera en que celebras la Navidad:

**1.- Enchiloso y ácido.** Existe la posibilidad de que algún día te hayas preguntado a qué sabe la mezcla de ciruelas con chipotle. En cualquier caso, elabora una salsa bien machacada de estas frutas frescas con un poco de azúcar y el chile ahumado. Después glasea el pavo con esta salsa picante y dulce mientras se cocina. El resultado es algo que el paladar no resistirá.

2.- **La pizca francesa.** Para esta opción te podrás saltar todo el proceso de cocer, guisar o asar e irte directo a [**Cielito Querido Café**](https://cielitoquerido.com.mx). Los meros meros en la tradición cafetera de México ofrecen desde hace unas semanas una *baguette* de pavo horneado con adobo y salteado navideño de ingredientes sorpresa. Repite las veces que quieras porque no estarán para siempre en el catálogo, sólo es por temporada.

 **3.- A la poblana**. En ningún libro de reglas dice que el mole es exclusivo del pollo. En una olla grande, calienta aceite a fuego medio-alto. Agrega muslos de pavo y que queden dorados por todos lados. Vierte la mezcla de tu mole favorito diluido y revuelve bien. Reduce el fuego a medio-bajo, tapa la olla y cocina durante de 30 a 40 minutos hasta que el mole tenga una consistencia espesa. Como dictan las costumbres, acompáñalo con arroz y tortillas calientes.

**4.- Con corteza aromática.** Nunca imaginarías a un pavo con antojable costra de pistachos y hierbas. Es tan fácil prepararlo al triturar pistachos y unir con hierbas frescas como albahaca y perejil. Presiona la mezcla sobre el pavo antes de asarlo para conseguir esa textura crujiente que le dará un color y apariencia mil veces más apetecible.

5.- **Pequeño en tamaño, grande en placer.** La gente en Europa dice que las charlas mañaneras más memorables comienzan con un café y un cuernito. Otra vez los de Cielito Querido Café nos ahorran horas en la cocina con su propia versión del cuernito relleno de de pavo en salsa blanca con aderezo de arándanos y nuez. En este año sí que se lucieron con su menú navideño.

**¿Vienes al recalentado?**

Nos gusta pensar que más que recetas, recomendaciones o pasos a seguir, estas ideas serán descubrimientos gastronómicos. Te animamos a experimentar y hacer de tus noches navideñas algo inspirador. Pero especialmente que cada plato te transporte a días de sabores, emociones y momentos compartidos que sólo la comida puede lograr.

###

**Acerca de Cielito Querido Café**

Cielito Querido Café ®, una marca de Grupo Herdez desde 2020, se creó hace 12 años con el objetivo de promover la tradición cafetera mexicana con un concepto original inspirado por la identidad de México. La marca, referente nacional e internacional del mejor café de México, posee 84 sucursales con presencia en Ciudad de México, Estado de México, Querétaro y Puebla, donde ofrece sabores, calidad y tradición, así como una experiencia de calidez e historia a través de sus productos. Para más información visite: <http://cielitoquerido.com.mx>

Síguenos en:

Facebook: <https://www.facebook.com/CielitoQueridoOficial/>

Instagram: <https://www.instagram.com/cielitoqueridooficial/>

Twitter: <https://twitter.com/cielitoquerido>

**Contacto para prensa:**

Rosa Torres, Sr. PR Executive

55 54 53 82 77 | rosa.torres@another.co

Danahé Jiménez, PR Manager

 55 17 01 77 61 | danahe.jimenez@another.co