



NOVENA
Navideña
2019

Oración

D E T O D O S L O S D Í A S

“EN LOS DETALLES DE CADA DÍA TE PUEDO ENCONTRAR”

Niño Jesús, te pido en esta Navidad
que venga tu santo espíritu.

Venga a habitar en mí,
venga a sanar en mí,
venga a perdonar en mí,
venga a mirar por mí,
venga a ser mi alegría, mi guía
y también en las personas que más amo.

Gracias mi niño y que yo viva una Navidad diferente,
llenando mi vida y mis acciones de detalles
pequeños, de alegría y generosidad.



Amén

Delicias

P A R A C O M P A R T I R

Crema de naranja festiva

8 porciones
Elaboración: 20 min

INGREDIENTES

- 2 tazas de azúcar
- ¼ de cucharadita de sal
- 3 cucharadas de maicena
- 2 tazas de leche
- 6 huevos
- 2 tazas de jugo de naranja
- 2 cucharadas de Cointreau
- La corteza de una naranja rallada
- Virutas de corteza de naranja

PREPARACIÓN

1. En una cacerola coloque la leche, azúcar, sal y maicena disuelta en media taza de agua. **2.** Lleve a fuego moderado y cocine por 10 minutos, removiendo constantemente. **3.** Bata las yemas e incorpórelas a la mezcla anterior, junto con el jugo y la corteza. **4.** Cocine por dos minutos más, removiendo

constantemente. Retire del fuego y deje enfriar. **5.** Bata las claras a punto de nieve y añada cuando la crema de naranja esté fría. Adicione el licor. **6.** Reparta en copas, decorando con las virutas de corteza de naranja.

Carlota navideña

8 porciones
Elaboración: 25 min



INGREDIENTES

- ¼ de taza de **pulpa de mora WanaBana**
- 2 mandarinas
- 1 taza de azúcar y 4 yemas de huevo
- 4 sobres de gelatina sin sabor
- 2 tazas de crema de leche y 1 litro de leche
- 15 bizcotelas cortadas por la mitad
- 1 trozo de cáscara de mandarina
- ½ cucharadita de vainilla
- 1 taza de crema chantillí

PREPARACIÓN

1. Lleve la leche a ebullición con media taza de azúcar, cáscara de mandarina y vainilla y cocine por cinco minutos. Reduzca el fuego. **2.** Bata las yemas con el resto de azúcar hasta que estén espumosas. **3.** Agregue la leche y cocine por un minuto más, sin dejar de remover. Retire y deje enfriar.

4. Monte la crema de leche y añada a la preparación anterior, junto con el zumo de mandarina. **5.** Ablande la gelatina en agua fría, disuélvala a fuego bajo e incorpore a la preparación. **6.** Coloque en un molde y lleve a refrigeración hasta que cuaje. **7.** Desmolde y coloque alrededor las bizcotelas. Decore con crema chantillí y **pulpa de mora WanaBana**.

Ponche de chocolate Noel

8 - 10 porciones
Elaboración: 10 min

INGREDIENTES

- 8 tazas de leche y ½ taza de leche condensada
- 250 gramos de chocolate amargo
- 100 gramos de chocolate de repostería
- 4 clavos de olor
- 1 astilla de canela
- ½ taza de crema de café
- La corteza de media naranja y crema chantillí
- Jarabe de chocolate y grageas de colores

PREPARACIÓN

1. Lleve la leche con canela, clavos de olor y corteza de naranja a ebullición por 10 minutos. **2.** Incorpore los chocolates y sin dejar de remover, cocine hasta que se integre completamente. **3.** Añada la leche condensada, mezcle y

cocine por 10 minutos más. **4.** Retire del fuego y adicione la crema de café. **5.** Cierna y sirva en vasos refractarios bañados con el jarabe de chocolate en las paredes. Decore con crema chantillí y grageas de colores.

PRIMER *día*



(Lc 1,26-38)

²⁶ En el sexto mes fue enviado el ángel Gabriel de parte de Dios a una ciudad de Galilea llamada Nazaret, ²⁷ a una virgen desposada con un varón que se llamaba José, de la casa de David. La virgen se llamaba María.

El mensaje del ángel Gabriel es el anuncio de una nueva vida. Hoy puedo ser yo el mensajero de una alegría en mi vida y con las personas que comparto, sin quejarme de algo o alguien que me incomoda, aceptando con paciencia las situaciones que debo enfrentar y vivir.



SEGUNDO *día*



(Lc 1,39-45)

³⁹ Por aquellos días, María se levantó y marchó deprisa a la montaña, a una ciudad de Judá; ⁴⁰ entró en casa de Zacarías y saludó a Isabel. ⁴¹ Cuando oyó Isabel el saludo de María, el niño saltó en su seno, e Isabel quedó llena del Espíritu Santo.

Mi niño de Navidad, visítame tu a mí en este día. Como tu madre salió a visitar y ayudar a su prima Isabel, ahora yo te invito a mi corazón, a mi casa y quiero presentarte con mi familia y mis amigos, para compartir esta alegría y llenarnos de tu santo espíritu. Te invito a ser parte de mi vida Y de todas mi acciones, sintiendo tu alegría, tu compañía y tu amor por mí.

TERCER día

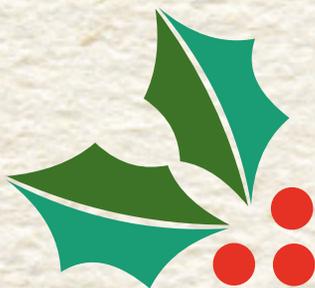


(Mt 1,18-24)

²⁰ José, hijo de David, no temas recibir a María, tu esposa, porque lo que en ella ha sido concebido es obra del Espíritu Santo. ²¹ Dará a luz a un hijo y le pondrás por nombre Jesús, porque él salvará a su pueblo de sus pecados.

Necesito un tiempo en silencio para poder escucharme y escuchar la voz de Dios en mi corazón. Solo callando podré apaciguarme, tranquilizarme y escuchar ese silencio misterioso que llena mi alma de paz y sosiego. Hoy me voy a regalar un tiempo de silencio para reconocermme.

CUARTO día



El Mesías nacerá en Belén (Mi 5,1-4)

¹ Pero tú, Belén Efrata, aunque tan pequeña entre los clanes de Judá, de ti me saldrá el que ha de ser dominador en Israel.

En el lugar que menos espero podrá llegar la persona o el mensaje que puede cambiar mi vida. Hoy me propongo estar más atento a dónde voy y con quién voy a compartir, en mi trabajo, en mis estudios o en el lugar donde voy a estar. Estaré presente, con la mente consciente y así podré sentirme más humano, más receptivo y caritativo con el otro y conmigo mismo.

QUINTO *dia*



Abbá Padre (Ga 4,4-7)

4 Pero al llegar la plenitud de los tiempos, envió Dios a su Hijo, nacido de mujer.

El cumplimiento de la palabra de Dios es real y el cumplimiento de mis sueños también puede serlo. Busco sentido a mi existencia para vivirla con pasión y alegría; caídas y equivocaciones. Viviendo, sintiéndome vivo, soñando y caminando hacia ese fin. Ahí encuentro mi fuerza y mi paciencia, de la mano de la perseverancia para lograr lo que más anhelo.

SEXTO *dia*



(Tt 2,11-14)

11 Pues se ha manifestado la gracia de Dios, portadora de salvación para todos los hombres.

Hay amistades, compañeros de trabajo, vicios o costumbres que me hacen daño, se llevan mi paz, me dejan agobiado, cansado y confundido. Hoy puedo buscar dentro de mí la fuerza y la decisión para sacarlos a tiempo de mi vida. Y si ya están muy arraigados, con paciencia decido identificarlos y liberarme de ellos. Así con voluntad conquistaré mi paz y seguiré adelante con mi vida.

Delicias

P A R A C O M P A R T I R

Soufflé de choclo con jamón

10 porciones

Elaboración: 20 min

INGREDIENTES

- 2 tazas de choclo desgranado
- 1 queso fresco de 500 gramos
- 1 paquete de 350 gramos de jamón de pierna
- 1 cucharadita de orégano
- 2 cucharadas de harina de maíz precocida
- 1 taza de leche evaporada
- 1 cucharadita de polvo de hornear

- 3 cucharadas de mantequilla
- 5 huevos
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Precaliente el horno a temperatura media.
- 2.** En la licuadora coloque el choclo, leche, huevos, harina, polvo de hornear, mantequilla ablandada, orégano y

queso. Salpimiente y licúe por cuatro minutos hasta integrarlo todo. **3.** Vierta la preparación en un *bowl* e incorpore el jamón picado fino. **4.** Engrase y enharine un molde de forma rectangular. **5.** Coloque la preparación y lleve al horno por 45 minutos.

Croquetas de papa y almendras

6 porciones

Elaboración: 2 horas 40 min

INGREDIENTES

- 1 kilo de papa súper chola
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 pizca de nuez moscada y 3 yemas de huevo
- 3 cucharadas de harina sin leudante y 2 huevos batidos
- 1 ½ taza de almendras molidas
- Aceite para freír
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Cocine las papas con cáscara hasta que estén blandas. **2.** Retire del fuego, deje enfriar, pele y redúzcalas a puré. **3.** En un tazón mezcle el puré con mantequilla, nuez moscada, sal y pimienta. **4.** Incorpore las yemas y mezcle, formando una masa tersa. **5.** Tome porciones y forme

cilindros. **6.** Dispóngalos en una bandeja y refrigere por dos horas. **7.** Pase las croquetas por los huevos batidos, escurriendo el exceso y ruédelas por las almendras. **8.** Fría las croquetas en aceite hasta que estén doradas. **9.** Colóquelas en papel absorbente y sirva.

Camarones christmas gourmet

6 porciones

Elaboración: 40 min

INGREDIENTES

- 2 kilos de camarones
- 3 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de cebolla perla picada
- ½ cucharadita de tomillo
- ½ cucharadita de paprika
- ½ taza de vino blanco
- 1 cucharadita de cebollín picado
- 1 cucharadita de perejil picado

- 1 cucharada de mantequilla
- Sal, pimienta y aceite de oliva al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Limpie los camarones, dejándoles la cola. **2.** Dore en mantequilla y aceite de oliva la cebolla y ajo por cinco minutos, sin dejar de remover. **3.** Agregue los camarones, tomillo,

paprika, cebollín, perejil y saltee por cinco minutos, hasta que los camarones tomen color. **4.** Rocíe el vino y cocine por tres minutos más. **5.** Retire del fuego, sirva en una bandeja formando una corona y acompañe con la salsa de su agrado.

SÉPTIMO *día*

(Sb 11,22-12,2)

²⁴ Amas a todos los seres
y no odias nada de lo que hiciste;
porque si odiaras algo, no lo hubieras dispuesto.

El que es fiel es siempre fiel. Tú mi Dios eres fiel
y renuevas el universo cada día. Con el amanecer
renuevas el amor y me enseñas que hoy hay una
esperanza. Como quisiera hoy renovar, restaurar o
perdonar. La verdadera consigna, la más antigua
y la más nueva es el amor. Hoy puedo profundizar
y buscar en dónde está el amor y dónde está
depositado mi corazón.

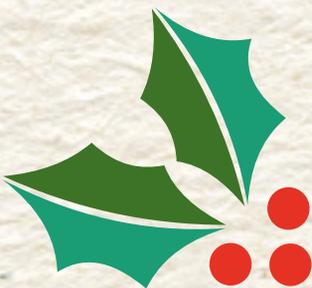


OCTAVO *día*

(Mc 1,1-8)

«Preparad el camino del Señor,
haced rectas sus sendas».

¿Quiero vivir una Navidad diferente? Siendo yo
mismo más real, sin apariencias, compartiendo
mi vida sin mentiras, hablando con la verdad,
aceptándome y aceptando a los demás como
son. Los niños son simples y sencillos. Hoy
puedo hacerme niño y dejar que la vida me
sorprenda, llenándome de risas y alegría este día.
Hoy me propongo ser yo mismo, con aciertos y
equivocaciones, siendo autentico y sincero.



NOVENO *día*



(Lc 2,1-14)

7 Y dio a luz a su hijo primogénito, lo envolvió en pañales y lo recostó en un pesebre, porque no había lugar para ellos en el aposento.

Preparo un lugar para que nazca una relación sana con cada persona que amo y que decido que esté en mi vida, escogiendo las amistades que me ayuden a ser una persona íntegra, libre y feliz. Puedo tomar la decisión hoy, con valentía y sacar de raíz las relaciones que no me llevan a crecer y a vivir en paz. Ese es mi regalo de Navidad para mí, para tí y para el que quiera vivir mejor.

Oración FINAL

Niño Jesús, como niño quiero vivir
en la simplicidad y la sencillez,
buscando el silencio para escucharte,
eligiendo sin temor con quién quiero compartir mi vida,
hablando siempre con la verdad
y abriendo un rinconcito en mi corazón,
donde te invito a compartir mi vida y sobre todo,
que me enseñes
que en cada día nuevo
hay esperanza de cambio y renovación,
valorándome y valorando a los demás,
buscando cumplir mis sueños.



Villancicos

BURRITO SABANERO

Con mi burrito sabanero
voy camino de Belén. (2)
Si me ven, si me ven
voy camino de Belén. (2)

El lucerito mañanero
ilumina mi sendero. (2)
Si me ven, si me ven
voy camino de Belén. (2)

En mi burrito voy cantando,
mi burrito va trotando. (2)
Si me ven, si me ven
voy camino de Belén. (2)

Tuki tuki tuki tuki,
tuki tuki tuki ta.
Apúrate mi burrito
que ya vamos a llegar. (2)

YA VIENE EL NIÑITO

Ya viene el niñoito
jugando entre flores.
Y los pajaritos
le cantan amores.

Ya se despertaron
los pobres pastores.
Y le van llevando
pajitas y flores.

La paja está fría.
La cama está dura.
La virgen María
llora con ternura.

Ya no más se caen
todas las estrellas.
A los pies del niño
más blanco que ellas.

Niñoito bonito manojito de flores.
Llora pobrecito por
los pecadores.

ENTRE PAJAS Y EL HENO

Entre pajas y el heno
resplandece su belleza.
Con más brillo que los astros,
que en el cielo se pasean.

Alegría, alegría y placer. (2)
Ha nacido ya el niño
en el portal de Belén. (2)

Vengan pueblos, vengan reyes,
vengan sabios y pastores.
Vengan todos a adorarle.
Prosternadas las naciones.

Alegría, alegría y placer. (2)
Ha nacido ya el niño
en el portal de Belén. (2)

DULCE JESÚS MIO

Dulce Jesús mío,
mi niño adorado. (2)
Ven a nuestras almas niñoito,
ven no tardes tanto. (2)

Del seno del padre
bajaste humanado. (2)
Deja ya el materno
niñoito porque te veamos. (2)

De montes y valles, ven,
oh deseado. (2)
Rompe ya los cielos niñoito
brota flor del campo. (2)

Dulce Jesús mío,
mi niño adorado. (2)
Ven a nuestras almas niñoito,
ven no tardes tanto. (2)

