[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)Publicado en Ciudad de México el 31/10/2024

# [Calaveritas de Palomitas con Popcorn Usa: un snack que fusiona tradición y sabor en el Día de Muertos](http://www.notasdeprensa.es)

## Las palomitas, gracias a su sabor y versatilidad en la cocina, han acompañado a la humanidad lo largo de la historia, especialmente en festividades como el Día de Muertos. Prueba esta receta hecha con maíz palomero de Estados Unidos

El Consejo Americano de Maíz Palomero es una asociación de promoción e investigación conformada por productores de maíz palomero en los Estados Unidos. Su objetivo es difundir y comunicar los beneficios nutricionales de las palomitas, además de su versatilidad y practicidad. Las palomitas de maíz han estado presentes a lo largo del tiempo, formando parte de la vida cotidiana de civilizaciones clave en la historia, como los aztecas, quienes las utilizaban como decoración, alimento y adorno en estatuas para sus dioses. Con el aumento del arado de vertedera en los Estados Unidos a mediados del siglo XIX, la plantación de maíz palomero aumentó, lo que llevó a un incremento en su consumo entre comidas y en el desayuno, convirtiéndolas en un alimento popular entre los jóvenes, especialmente durante Halloween, Acción de Gracias, Pascua y Navidad. Posteriormente, desde la década de 1890 hasta la Gran Depresión de 1929, las palomitas se vendían en ferias, parques y exposiciones. Durante este periodo, eran uno de los pocos lujos que las familias podían permitirse. A diferencia de otras golosinas, las palomitas de maíz aumentaron en ventas debido a su introducción en los cines, siendo accesibles tanto para los consumidores como para los propietarios de estos centros de entretenimiento. El consumo de palomitas, como se conoce hoy, creció durante la década de 1950, cuando la televisión se popularizó. Fue en la década de 1980, con la invención del horno de microondas, que su consumo se incrementó aún más. Las palomitas, gracias a su sabor y versatilidad en la cocina, han acompañado a la humanidad lo largo de la historia, especialmente en festividades como el Día de Muertos. Este alimento no solo es rico y divertido, sino que también brinda la oportunidad de reunirse con seres queridos, recordando y honrando a quienes han partido. Al saborear una deliciosa receta, como las Calaveritas de Palomitas elaboradas con maíz palomero de Estados Unidos, se generan momentos especiales que honran la memoria de los antepasados en cada bocado. Este 2 de noviembre, impresiona a tus amigos y seres queridos preparando esta divertida y apetitosa receta de Calaveritas de Palomitas Los ingredientes son: 375 g de palomitas naturales reventadas 6 cucharadas de mantequilla o margarina 3 tazas de malvaviscos pequeños 4 cucharadas de gelatina en polvo de limón o grenetina color verde Dulces para simular ojos, boca y nariz (caramelos color rojo, bolas de chicle rojas, gomitas, tiras de dulce, etc.) Azúcar color verde opcional Proceso de elaboración: Colocar las palomitas reventadas en un tazón grande. Derretir la mantequilla a fuego medio en una cacerola. Incorporar los malvaviscos a la mantequilla hasta que se derritan, luego añade la gelatina en polvo o grenetina hasta obtener una mezcla homogénea. Vertir sobre las palomitas y mezclar hasta que estén completamente cubiertas. Engrasar las manos con mantequilla y forma 7 piezas ovaladas simulando un cráneo (aplastando ligeramente y apretando un extremo para dar forma). Colocar en papel encerado. Para decorar: colocar dos gomitas, caramelos o chicles en cada calavera para simular los ojos. Usar caramelos o gomitas en cada calavera para formar la boca. Recortar tiras de dulce y colócalas en la parte superior para formar el pelo. Espolvorear con azúcar en polvo. Probar inmediatamente o dejar enfriar por 20 minutos antes de envolverlos individualmente en bolsitas de celofán. "Celebra el Día de Muertos con esta deliciosa receta y comparte momentos inolvidables con Popcorn USA". Para conocer más acerca del Consejo Americano de Maíz Palomero, se puede visitar su sitio web y todas sus plataformas digitales.

**Datos de contacto:**

José Eduardo Gutiérrez

Marketing Executive

7773118533

Nota de prensa publicada en: [https://www.mexicopress.com.mx/calaveritas-de-palomitas-con-popcorn-usa-un](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorías: Gastronomía Industria Alimentaria Ciudad de México

[notasdeprensa.jpg](http://www.mexicopress.com.mx)

[**http://www.mexicopress.com.mx**](http://www.notasdeprensa.es)