



UNA
Cuaresma
AUTÉNTICA



RECIPE BOOK | RECETARIO 2023



TAQUITOS DE LENTEJAS HORNEADOS

LENTIL TACO CUP

Ingredientes:

- 12 tortillas de harina para tacos, tibias
- 1 lata de (15 onzas) lentejas, drenada
- ¾ taza de pico de gallo
- ½ taza de salsa roja
- 2 tazas de queso esito Mexicano rallado

Crema:

- 1 taza de crema agria
- ½ taza de cilantro fresco picado
- 1 cuchara de jugo de limón
- ¼ cucharadita de sal
- Lechuga rallada, aceitunas y tomate picado al gusto

Procedimiento:

- Precalentar horno a 425° F. Colocar las tortillas tibias en un molde engrasado para 12 muffins, doblar los pliegues según sea necesario. En un tazón colocar las lentejas, el pico de gallo y la salsa; vaciar 1 ½ taza de queso rallado. Servir la mezcla en cada de las tortillas en el molde, esparcir el resto del queso.
- Hornear hasta que el queso se derrita, aproximadamente de 12-15 minutos. Mientras prepare la crema, mezclando la crema agria, cilantro, zumo de limón y la sal. Agregar la crema, lechuga, aceitunas y tomates al gusto sobre los taquitos cups.

Ingredients:

- 12 mini flour tortillas, warmed
- 1 can (15 ounces) lentils, drained
- ¾ cup pico de gallo
- ½ cup enchilada sauce
- 2 cups shredded Mexican cheese

Crema:

- 1 cup sour cream
- ½ cup minced fresh cilantro
- 1 Tbsp lime juice
- ¼ tsp sea salt
- Shredded lettuce, sliced ripe olives and chopped tomatoes

Preparation:

- Preheat oven to 425°. Press warm tortillas into 12 greased muffin cups, pleating sides as needed. In a large bowl, combine the lentils, pico de gallo, enchilada sauce and taco seasoning. Stir in 1 ½ cups cheese. Divide lentil mixture among cups. Sprinkle with remaining cheese.
- Bake until heated through and cheese is melted, 12-15 minutes. Meanwhile, for the crema, combine sour cream, cilantro, lime juice and sea salt. Serve cups with crema, lettuce, olives and tomatoes.



MINERAGUA

ENCHILADAS ROJAS CON QUESO OAXACA, QUESO FRESCO Y CREMA MEXICANA

RED ENCHILADAS WITH OAXACA CHEESE, FRESH CHEESE & MEXICAN CREAM

Ingredientes: Procedimiento:

- 1 paquete (10oz) queso Oaxaca Cacique® deshebrado
 - 1 paquete (10oz) Queso Fresco Ranchero®, desmenuzado
 - Crema Mexicana Cacique® para decorar
 - 1 docena de tortillas de maíz
 - 2 tazas de salsa roja para enchiladas
- Para la salsa de enchiladas:**
- Tostar los chiles en un sartén caliente hasta que estén en su punto. (10 a 15 segundos por cada lado). Dejar que los chiles se enfrien y luego retire los tallos, las semillas y las venas. En un sartén caliente, dorar la cebolla, los tomates y el ajo. Colocar los chiles, la cebolla, los tomates, el ajo, el orégano y la mejorana en una olla con suficiente agua hasta que los ingredientes estén casi cubiertos. Dejar hervir y luego reducir el fuego a bajo. Cocinar a fuego bajo durante 15 minutos para reconstituir los chiles y ablandar las verduras.
 - Licuar los chiles, la cebolla, los tomates, el ajo, el orégano y la mejorana, y el agua de remojo hasta que esté suave. Generalmente toma alrededor de un minuto. Agregar agua poco a poco si es necesario para licuar. Es posible que tenga que licuar en dos tandas. Colar la mezcla. Añadir dos cucharadas de aceite a un sartén caliente y añadir la salsa colada para freírlos.
 - Reducir el fuego y cocinar a fuego lento durante 30 minutos hasta que la salsa haya espesado. Añadir sal al gusto. Dejar reposar la salsa durante al menos 2 horas para que los sabores se mezclen.
- Para las enchiladas:**
- Precalentar el horno a 350°F. Reservar ½ taza de Queso Fresco para decorar. Combinar el Oaxaca y el Queso Fresco restante para usarlo como relleno.

Ingredientes para la salsa de enchilada:

- 8 chiles anchos
- 8 chiles pasilla
- 1 cebolla mediana en cuartos
- 2 jitomates
- 3 dientes de ajo
- ½ cucharadita orégano
- ½ cucharadita mejorana
- 2 cucharadas de aceite
- Sal al gusto

Receta de enchiladas:

- Poner a hervir la salsa para enchiladas en una cacerola mediana a fuego lento. Reservar ½ taza de salsa para cubrir al final. Sumergir cada tortilla, una a la vez, en la salsa hasta que esté suave (unos 10 segundos) y colocar cuidadosamente cada tortilla en una bandeja para hornear. Colocar la mezcla de queso sobre la tortilla. Enrollar y colocar la enchilada con los bordes hacia abajo en la bandeja. Repetir con cada tortilla. Cubrir las enchiladas con el resto de la salsa y hornear durante 15 a 20 minutos o hasta que el queso se derrita. Cubrir con la mezcla de queso reservada y la Crema Mexicana, servir caliente.

Ingredients: Preparation:

- 1 package (10 oz) Cacique® Oaxaca, shredded
 - 1 package (10 oz) Ranchero® Queso Fresco, crumbled
 - Cacique® Crema Mexicana, for garnish
 - 1 dozen corn tortillas
 - 2 cups red enchilada sauce
- For the enchilada sauce:**
- Toast chiles in a hot pan until fragrant. (about 10 to 15 seconds per side). Allow chiles to cool and then remove stems, seeds, and veins. Char the onion, tomatoes, and garlic in a hot pan. Place the chiles, onion, tomatoes, garlic, oregano and marjoram in a pot with enough water until the ingredients are almost covered. Bring to a boil and then reduce the heat to low. Simmer for 15 minutes to reconstitute the chiles and soften the veggies.
 - Blend the chiles, onion, tomatoes, garlic, oregano, marjoram, and the soaking water until smooth. It usually takes about a minute. Add water gradually if necessary to blend. You may have to blend in two batches. Strain the mixture. Add two tablespoons of cooking oil to a hot pan add the strained sauce to fry it.
 - Reduce the heat and simmer for 30 minutes until the sauce has thickened. Add salt to taste. Allow the sauce to sit for at least 2 hours so that the flavors meld.
- For the enchiladas:**
- Preheat oven to 350°F. Reserve ½ cup of Queso Fresco for garnish. Combine the Oaxaca and remaining Queso Fresco to use as filling.

Enchilada Recipe:

- Bring the enchilada sauce to a boil in a medium saucepan over low heat. Reserve ½ cup of sauce to cover at the end. Dip each tortilla, one at a time, in sauce until soft (about 10 seconds) and carefully place each tortilla onto a baking sheet. Spoon cheese mixture onto the tortilla. Roll and arrange enchilada seam down in pan. Repeat with each tortilla. Cover enchiladas with remaining sauce and bake for 15 - 20 minutes or until cheese is melted. Top with reserved cheese mixture and Crema Mexicana. Serve hot.



Always Fresh,
Always Authentic!™

A top-down view of a round, ornate plate with a colorful floral and geometric pattern in red, green, blue, and yellow. The plate is filled with Moroccan cuisine. On the left is a whole roasted chicken, golden-brown, garnished with a slice of red tomato and a sprig of fresh green cilantro. To the right of the chicken is a large portion of fluffy, orange-colored rice, likely saffron-infused. Above the rice is a mound of crumbly, orange-colored meat or vegetable hash. The plate is set against a dark purple background.

The Coca-Cola logo, featuring the brand name in its iconic white script font against a dark purple background.

- ## Preparation

1. After roasting and peeling the peppers, carefully slit the peppers in half and fill each with some cheese.
2. On a plate combine flour, 1/2 teaspoon salt, and 1/2 teaspoon black pepper. Place the filled chiles in the flour and coat all sides well.
3. Using a mixer beat the egg whites and cream of tartar, 2 teaspoons salt, and 1/2 teaspoon pepper on high speed
4. Add in the egg yolks, and carefully fold the egg yolks into the egg whites
5. Fill a large saucepan about a third of the way up with canola oil and heat on medium-high heat.
6. Dip one pepper at a time into the egg mixture until well coated. Carefully place the egg-coated pepper in the hot oil. Fry until golden brown, turning once. Drain on paper towel.
7. Arrange the chiles rellenos on a serving platter and serve.

✕ · ✕ · ✕ · ✕ · ✕ · ✕ · ✕ · ✕ · ✕ · ✕ · ✕ · ✕ · ✕ · ✕ · ✕

- 12 chiles poblanos grandes, asados y pelados
- 4 tazas de Queso Oaxaca rebanado
- 1 taza de harina
- 2 1/2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 8 huevos, separados
- 1/4 cucharadita de cremor tártaro
- 2 tazas de aceite de canola para freír

Preparación

1. Después de asar y pelar los chiles, corte con cuidado a la mitad de los chiles. Rellena cada chile con un poco de queso y reserva.
2. En un plato combine la harina, 1/2 cucharadita de sal y 1/2 cucharadita de pimienta. Coloque los chiles rellenos en la harina y cubra bien todos los lados.
3. Usando una batidora, bata las claras de huevo y la crema de tártaro, 2 cucharaditas de sal y 1/2 cucharadita de pimienta a alta velocidad.
4. Agregue las yemas de huevo y doble con cuidado las yemas de huevo en las claras de huevo.
5. Llena una cacerola grande con aceite de canola hasta un tercio de su altura y caliéntala a fuego medio-alto.
6. Sumerja un chile a la vez en la mezcla de huevo hasta que esté bien cubierto. Coloque con cuidado el chile en el aceite caliente. Freír hasta que estén doradas, volteando una vez. Escurrir sobre una toalla de papel.
7. Acomode los chiles rellenos en un plato y sirva.



Lemon/Jamaica Zuko® Frappé with red chili powder

Ingredients:

- 4 tbsp of Zuko® Jamaica (47g /1,7oz)
- 8 tbsp of Zuko® Lemon (94g /3,4oz)
- 1 cup of water
- 4 cups of ice
- 2 tbsp red chili powder

Preparation:

Dissolve Zuko® Jamaica in 1 cup of water.

Blend Zuko® Lemon with ice and serve in 4 glasses.

Bathe with Jamaica syrup and garnish with red chili powder.

Frappé de Zuko® Limón con jarabe de Zuko® Jamaica y chile piquín

Ingredientes:

- 4 cdas. de Zuko® Jamaica (47g /1,7oz)
- 8 cdas. de Zuko® Limón (94g /3,4oz)
- 1 taza de agua
- 4 tazas de hielo
- 2 cdas. de chile piquín

Preparación:

Disuelve Zuko® Jamaica en 1 taza de agua.

Licúa Zuko® sabor Limón con el hielo y sirve en 4 vasos.

Baña con el jarabe de Jamaica y decora con chile piquín.



Special Shrimp Ceviche

Ingredients

- 1/2 kg of cooked shrimp
- 1 chopped cucumber
- 2 chopped tomatoes
- 1/2 chopped red onion
- 1 serrano chile
- Lime juice to taste
- 1/2 cup tomato juice
- Chili powder
- 1 avocado in cubes
- Black sesame for garnish
- México Lindo Picante Negra®
- México Lindo 7 Mares®

Preparation:

On a large plate, we mixed our vegetables with the shrimp, México Lindo 7 Mares®, México Lindo Picante Negra®, tomato juice, lime juice and chili powder.

Serve on a small plate, garnish with chips or tostadas and top with avocado, black sesame seeds and a drizzle of México Lindo Picante Negra®.

Ingredientes

- 1/2 kg de camarón cocido
- 1 pepino picado
- 2 tomates picados
- 1/2 cebolla morada picada
- 1 chile serrano
- Jugo de limón al gusto
- 1/2 taza de jugo de tomate
- Polvo de chile
- 1 aguacate en cubos
- Ajonjolí negro para decorar
- México Lindo Picante Negra®
- México Lindo 7 Mares®

Preparación

En un plato grande, mezclamos nuestros vegetales con los camarones, México Lindo 7 Mares®, México Lindo Picante Negra®, jugo de tomate, jugo de limón y chile en polvo.

Servimos sobre un platito, decoramos con tostadas y coronamos con aguacate, ajonjolí negro y un chorrito de México Lindo Picante Negra®.



CHILAQUILES VERDES

SCAN FOR
Recipe
o
SCANEAR PARA
LA RECETA



QUESO COTIJA
SHARP AGED CHEESE

QUALITY
IS IN OUR
NAME



TACOS DE FRIJOLES NEGROS AHUMADOS Y CHILE POBLANO SMOKY BLACK BEAN & POBLANO TACOS



Ingredientes: Procedimiento: Ingredientes: Preparation:

Para los tacos:

- 3 chiles poblanos
- 1 cebolla blanca, cortada en cuartos
- 3 cucharadas de Pompeian® Smooth Extra Virgin Olive Oil.
- 2 dientes de ajo grandes, finamente picados (aproximadamente una cucharada)
- 1 (1 onza) de paquete de condimentos para tacos
- 1 lata de frijoles negros, enjuagados y escurridos.
- 1 aguacate, cortado en cubitos
- 8 tortillas pequeñas de maíz (use maíz o libre de gluten)
- Sal y pimienta al gusto
- Jugo de limón al gusto
- Ingredientes opcionales: yogurt griego o crema ácida, cilantro.

Para la ensalada de col:

- ½ repollo verde chico, triturado (4 tazas)
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 1 cucharada de Pompeian® Smooth Extra Virgin Olive Oil.
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta

- Caliente el horno/quemador a fuego alto con la rejilla colocada a 6 pulgadas del elemento calefactor
- Coloque los poblanos y los cuartos de cebolla en una bandeja para hornear y ase hasta que los poblanos estén ennegrecidos y ampollosados por todos lados, por aproximadamente 20 minutos. Dejar enfriar, luego pelar la piel y raspar las semillas. Picar los poblanos y la cebolla en trozos grandes.
- Por mientras, para hacer la ensalada combine el repollo, 2 cucharadas de jugo de limón, 1 cucharada de Pompeian® Smooth Extra Virgin Olive Oil, 1 cucharadita de sal y ¼ cucharadita de pimienta; dejar de lado.
- Caliente las 3 cucharadas restantes de Pompeian Smooth Extra Virgin Olive Oil en una sartén antiadherente grande hasta que brille. Agregue el ajo y los condimentos para tacos y cocine por 1 ½ minutos. Agregue los frijoles negros y cocine por 3 min. Agregue los chiles poblanos y aguacate cortado en cubitos. Cocine, revuelva con frecuencia hasta que se caliente durante unos 3 minutos. Sazone con jugo de limón, sal y pimienta al gusto.
- Servir el relleno del taco en tortillas calentadas con la ensalada y las coberturas deseadas. Hacer 12 tacos.

- For the tacos**
- 3 poblano chiles
- 1 white onion, quartered
- 3 Tbsp Pompeian® Smooth Extra Virgin Olive Oil
- 2 large garlic cloves, finely chopped (about 1 Tbsp)
- 1 (1-ounce) package taco seasoning
- 1 can black beans, rinsed and drained
- 1 avocado, diced
- 8 small corn or flour tortillas (use corn for gluten free)
- Salt and pepper to taste
- Lime juice to taste
- Optional toppings: Greek yogurt or sour cream, cilantro

- For the slaw**
- ½ small green cabbage, shredded (about 4 cups)
- 2 Tbsp fresh lime juice
- 1 Tbsp Pompeian® Smooth Extra Virgin Olive Oil
- ½ tsp salt
- ¼ tsp pepper

- Heat broiler to high with rack set 6 inches from heating element.
- Arrange poblanos and onion quarters on a baking sheet and roast until poblanos are blackened and blistered on all sides, about 20 minutes. Let cool then peel skin and scrape away seeds. Roughly chop poblanos and onion.
- Meanwhile, to make the slaw combine cabbage, 2 Tablespoons lime juice, 1 Tablespoon Pompeian® Smooth Extra Virgin Olive Oil, ½ teaspoon salt and ¼ teaspoon pepper; set aside.
- Heat remaining 3 Tablespoons Pompeian Smooth Extra Virgin Olive Oil in a large nonstick skillet until shimmering. Add garlic and taco seasoning and cook 1½ minutes. Add black beans and cook 3 minutes. Add diced poblanos and onion. Cook, stirring frequently until warmed through, about 3 minutes. Season with lime juice, salt and pepper to taste.
- Serve taco filling in warmed tortillas with slaw and desired toppings. Makes 12 tacos.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



MOJARRA FRITA WHOLE FRIED TILAPIA

Ingredientes:

- 6 mojarra medianas, limpias
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra molida gruesa
- 2 tazas de aceite de maíz para freír
- ½ taza de mayonesa
- Tortillas de maíz
- Limones

Procedimiento:

- Lave muy bien las mojarra y seque con papel absorbente, haga 2 o 3 cortes a cada costado hasta que toque las espinas.
- Espolvoree por dentro y por fuera con sal y pimienta negra.
- Caliente el aceite de maíz a fuego alto en una cacerola grande y gruesa. Cuando el aceite esté muy caliente sumerja las mojarra. Fríalas de 3 a 4 minutos. Pase de nuevo a papel absorbente, para eliminar el exceso de aceite.
- Acompañe con la mayonesa, tortillas, limones y arroz.

Ingredients:

- 6 medium whole mojarra, clean
- 1 tsp salt
- ½ tsp thick ground black pepper
- 2 cups corn oil for frying
- ½ cup mayonnaise
- Corn tortillas
- Lemons

Preparation:

- Wash the mojarra very well and dry with paper towel. Make 2 or 3 cuts on each side down to the bones.
- Sprinkle with salt and black pepper on the inside and outside.
- Heat corn oil over a high heat in a large and thick pan. When the oil is very hot, drop the mojarra. Fry for 3 to 4 minutes. Transfer again to kitchen towels to remove excess oil.
- Serve with mayonnaise, tortillas, lemons and rice.



ENSALADA DE NOPALES CACTUS SALAD



Ingredientes:

- 1 lb de nopales, limpios y cortados en trozos de ¼ de pulgada
- 2 cucharadas de aceite de canola
- 3 dientes de ajo, finamente picados
- ¼ de cebolla blanca, finamente picada
- 2 chiles jalapeños o serranos, finamente rebanados en diagonal
- Sal de mar
- 1 cucharadita de orégano seco
- ½ cucharadita de mostaza Dijon
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 1 pizca de azúcar
- ¾ lb de tomates maduros, cortados en cubos
- 5 cebollitas de cambray, finamente rebanadas (incluir las partes suaves de color verde)
- 5 cucharadas de cilantro fresco, finamente picado
- 6 hojas interiores de 1 lechuga romana
- ¼ lb de queso fresco, desmoronado

Procedimiento:

- Para cocer los nopales, caliente el aceite en un sartén grande y grueso para freír o en una olla amplia, sobre calor medio. Agregue el ajo y fría por varios segundos hasta que aromatic. Integre los nopales, cebolla y chiles. Tape y cocine durante 5 minutos, moviendo de vez en cuando, hasta que estén suaves. Los nopales soltarán una sustancia pegajosa, pero la mayor parte desaparecerá si se cuecen más. Destápelos y continúe cocinando por aproximadamente 15 minutos más, hasta que el residuo pegajoso se haya secado. Sazone al gusto con sal de mar.
- Mientras los nopales se cuecen, haga el aderezo. En un tazón pequeño bata orégano, mostaza y vinagre. Incorpore el aceite, ¼ cucharadita de sal de mar y el azúcar.
- Coloque los nopales calientes en un tazón. Bata rápidamente el aderezo, para volver a combinar, y vierta sobre los nopales. Mezcle bien para cubrirlos completamente con el aderezo. Agregue los tomates y las cebollitas de cambray y mezcle suavemente.
- Para servir, coloque una hoja de lechuga romana sobre cada plato y cubra con una cucharada de la mezcla de nopales. Reparta el cilantro y el queso uniformemente sobre la ensalada.

Ingredientes:

- 1 lb cactus washed and cut in ¼ inch pieces
- 2 Tbsp canola oil
- 3 garlic cloves, finely minced
- ¼ white onion, finely minced
- 2 jalapeno or Serrano chillies, finely sliced in diagonal
- Sea salt
- 1 tsp dried oregano
- ½ tsp Dijon mustard
- 2 Tbsp apple cider vinegar
- 1 pinch sugar
- ¾ lb ripe tomatoes, diced
- 5 green onions, finely sliced (include the soft green stalks)
- 5 Tbsp fresh cilantro, finely minced
- 6 inner leaves of 1 romaine lettuce
- ¼ lb fresh cheese, crumbled

Preparation:

- For cooking the nopales, heat the oil in a large and thick frying pan or in a large pot, over medium heat. Add the garlic and fry for a few seconds until fragrant. Add the nopales, onion, and chillies. Cover and cook for 5 minutes, stirring occasionally, until soft. The nopales will release a sticky substance, but most of it will disappear if they cook more. Uncover and continue cooking for approximately 15 more minutes, until slime dries up. Season to taste with sea salt.
- While the nopales are being cooked, make the dressing. In a small bowl, beat the oregano, mustard, and vinegar. Add the oil, ¼ tsp. sea salt, and sugar.
- Place the hot cactus paddles in a bowl. Beat quickly the dressing, to blend again, and pour on the cactus paddles. Mix well to cover completely with the dressing. Add the tomatoes and green onions and mix gently.
- To serve, place a leaf of romaine lettuce in each plate and spoon on it some of the mix. Sprinkle the cilantro and cheese evenly over the salad.



FLOR DE CALABAZA RELLENA DE QUESO FRESCO PUMPKIN FLOWER STUFFED WITH QUESO FRESCO



Ingredientes:

- 16 Flores de calabaza
- 1 paquete de queso fresco Los Altos®
- 1 taza de harina de tempura
- 1 taza de agua mineral
- ½ taza de fécula de maíz
- Aceite suficiente para freír

Para la salsa

- 2 jitomates
- 1 chile serrano
- 2 cucharadas de cilantro
- ¼ de cebolla
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

- Rellena las flores de calabaza con una tira de queso fresco y empaniza con la fécula de maíz, reserva.
- Mezcla la harina de tempura con el agua mineral, deja la masa ligeramente grumosa y capea las flores de calabaza.
- Fríe en aceite caliente las flores de calabaza hasta que estén crujientes y retira sobre una charola con papel absorbente.
- Para la salsa roja asa en una sartén los jitomates, cebolla y chile. Muele estos ingredientes en el molcajete y agrega cilantro, salpimienta al gusto.

Ingredients:

- 16 Pumpkin Flowers
- 1 package of Los Altos® Fresh Cheese
- 1 cup tempura flour
- 1 cup of mineral water
- ½ cup cornstarch
- Enough oil to fry

For the sauce:

- 2 tomatoes
- 1 serrano chili
- 2 Tbsp coriander
- ¼ onion
- Salt and pepper to taste

Preparation:

- Fill the pumpkin flowers with a strip of fresh cheese and bread with the cornstarch, reserve.
- Mix the tempura flour with the mineral water, leave the dough slightly lumpy and cover the pumpkin flowers.
- Fry the squash flowers in hot oil until they are crispy and remove them on a tray with absorbent paper.
- For the red sauce, roast the tomatoes, onion and chili in a pan. Grind these ingredients in the molcajete and add coriander, salt and pepper to taste.

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



TACOS DE PESCADO FISH TACOS

SunVista

Ingredientes:

- 1 lb de pescado blanco firme (descongelar primero si está congelado)
- 2 limones cortados a la mitad
- ¼ cucharadita de polvo de ajo
- 1 cucharadita de comino
- 2 cucharadita de chile en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- 2 tazas de repollo triturado.
- 1 (15.5 oz) lata de frijoles pintos, bajo en sodio (enjuagados y escurridos)
- 8 (6") tortillas de harina o de maíz, calentadas

Ingredientes Opcionales

- Cebolla roja, aguacate, cotija, queso, cilantro, sriracha alioli, crema ácida

Ingredients:

- 1 lb firm white fish (thawed if frozen)
- 2 limes, halved
- ¼ tsp garlic powder
- 1 tsp cumin
- 2 tsp chili powder
- ½ tsp onion powder
- 2 cups shredded cabbage
- 1(15.5oz) can Pinto Beans, Low Sodium (drained, rinsed)
- 8 (6") corn or flour tortillas, warmed

Optional Toppings:

- Red onion, avocado, cotija cheese, cilantro, sriracha aioli, sour cream

Procedimiento:

- Caliente el horno a 425° F. Rocíe la bandeja de poca profundidad para hornear con spray antiadherente para cocinar. Exprimir el jugo de limón restante sobre los filetes de pescado. En un pequeño tazón, combine el ajo en polvo, el comino, el chile en polvo y la cebolla en polvo. Espolvorear el sazónador uniformemente sobre ambos lados del filete de pescado y colóquelos en la bandeja. Hornear de 10 a 15 minutos hasta que el pescado se desmenuce fácilmente con un tenedor. Retirar del horno y desmenuzar el pescado en pedazos del tamaño de un bocadillo.
- Mientras, en un tazón mediano, combine el repollo triturado, los frijoles pintos y el jugo de limón sobrante. Dividir el pescado uniformemente entre tortillas calientes. Cubra cada taco con ⅓ de taza de la mezcla de repollo y frijoles. Servir con los ingredientes adicionales si es deseado.

Preparation:

- Heat oven to 425°F. Spray shallow baking pan with nonstick cooking spray. Squeeze juice from one lime over fish filets. In small bowl, combine garlic powder, cumin, chili powder and onion powder. Sprinkle seasoning evenly over both sides of fish filets and arrange in pan. Bake 10 to 15 minutes, until fish flakes easily with a fork. Remove from oven and flake fish into bite sized pieces.
- Meanwhile, in medium bowl, combine shredded cabbage, pinto beans and juice from remaining lime. Divide fish evenly among warmed tortillas. Top each taco with ⅓ cup of the cabbage-bean mixture. Serve with additional toppings if desired.

CEVICHE DE CAMARÓN SHRIMP CEVICHE

Ingredientes:

- 2 lb de camarón sin cáscara, sin cabeza y desvainado
- 1 taza de jugo de limón
- 1 lb de tomate, picado finamente
- 1 racimo de cilantro, picado finamente
- 2 o 3 pepinos picados en cuadros
- 1 cebolla grande, picado finamente
- 2 chiles jalapeños desvenados, picados finamente
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa Picante
- 2 aguacates grandes

Ingredients:

- 2 lb shrimp, peeled and deveined, with no heads
- 1 cup lime juice
- 1 lb tomatoes finely chopped
- 1 bunch cilantro finely chopped
- 2 or 3 cucumbers, diced
- 1 large onion finely chopped
- 2 jalapeño chilies, deveined and finely chopped
- Salt and pepper to taste
- Hot Sauce
- 2 large avocados

Procedimiento:

- Limpie el camarón y píquelo en trozos medianos, vierta el jugo de limón y déjalos reposar de 40 minutos a 1 hora, para que se cuezan (hasta que se tornen blancos o rojizos)
- Una vez cocidos, agregue la cebolla, el tomate, el cilantro, el pepino, y lo jalapeños. Sazone con sal y pimienta al gusto.
- Acompañar con Galletas Saladitas y Salsa Picante. Corte el aguacate en trozos.

Preparation:

- Clean the shrimp and chop in large pieces. Place in bowl, pour the lime juice, and set aside to "cook" during 40 minutes to 1 hour (until they look whitish or reddish).
- Add the onion, tomato, cilantro, cucumber, and jalapeños. Season with salt and pepper to taste.
- Garnish with the sliced avocado and serve with Saladitas saltine crackers and Hot Sauce.



CHILI VEGETARIANO FÁCIL DE 2 FRIJOLES EASY 2 BEAN VEGGIE CHILI



Ingredientes:

- 1 lata (14.5 oz) de tomates cortados en cubitos, sin sal agregada.
- 1 paquete de Knorr® Fiesta Sides™ - Arroz Español
- 2 cucharada de chile en polvo
- 1 lata (15.5 oz) de frijoles sin sal añadida.
- 1 lata (14.5 oz) de frijoles negros sin sal añadida.
- 1 lata (15.25 oz) de granos de maíz sin sal añadida.

Procedimiento:

- Combinar 2 tazas de agua, tomates enlatados cortados en cubitos, el Knorr® Fiesta Sides™ - Arroz Español y el chile en polvo en una cacerola de 3 cuartos y llevar a hervir a fuego alto. Reduzca el fuego y cocine tapado por 7 minutos.
- Mientras el arroz se esté cocinando, enjuagar y escurrir los frijoles y el elote enlatado. Revolver con el arroz cocido y cocinar por 1 minuto.
- Servir con adornos de chile favoritos.

Ingredients:

- 1 can (14.5 oz) no salt added diced tomatoes
- 1 package Knorr® Fiesta Sides™ - Spanish Rice
- 2 tsp. chili powder
- 1 can (15.5 oz) no salt added kidney beans
- 1 can (14.5 oz) no salt added black beans
- 1 cans (15.25 oz) no salt added corn kernels

Preparation:

- Combine 2 cups water, canned diced tomatoes, Knorr® Fiesta Sides™ - Spanish Rice and chili powder in 3-quart saucepan and bring to a boil over high heat. Reduce heat and cook covered 7 minutes.
- While rice is cooking, drain and rinse canned beans and corn. Stir into cooked rice and cook 1 minute.
- Serve with your favorite chili toppers.



PAPAS CON QUESO CHEESY POTATOES



Ingredientes:

- 2 ½ tazas de leche
- 4 dientes de ajo, rallado o picado muy finamente
- 1/3 taza de mayonesa Hellmann's® o Best Foods® Real mayonnaise
- 2 ½ lb de papas (alrededor de 6 medianas) peladas y cortadas en trozos de 1/8 pulg
- 1/2 taza de queso Gruyere rayado o queso cheddar (alrededor de 2 oz)

Procedimiento:

- Precalentar el horno a 350° F. Rociar un molde para hornear de 3 qt con spray antiadherente; reservar.
- Llevar la leche a punto de ebullición en el sartén mediano. Añade el ajo y la mayonesa Hellmann's® o Best Foods® Real Mayonnaise. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, durante 3 minutos; reserve.
- Alternar una capa de papas con la mezcla de leche en el molde para hornear. Cubrir con queso.
- Hornear sin tapar hasta que las papas estén tiernas y doradas, unos 45 minutos.

Ingredients:

- 2 ½ cups milk
- 4 cloves garlic, grated or very finely chopped
- 1/3 cup Hellmann's® or Best Foods® Real Mayonnaise
- 2 ½ lb all-purpose potatoes (about 6 medium), peeled and cut into 1/8-inch-thick slices
- 1/2 cup shredded Gruyere cheese or cheddar cheese (about 2 oz)

Preparation:

- Preheat oven to 350° F. Spray 3 qt baking dish with no-stick cooking spray; set aside.
- Bring milk just to the boiling point in medium saucepan. Stir in garlic and Hellmann's® or Best Foods® Real Mayonnaise. Reduce heat to low and simmer, stirring occasionally, 3 minutes; set aside.
- Alternately layer potatoes with milk mixture in prepared baking dish. Top with cheese.
- Bake uncovered until potatoes are tender and golden, about 45 minutes.

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



ENSALADA DE ARROZ Y ATÚN CANNED TUNA AND RICE SALAD



Mahatma
AMERICA'S FAVORITE RICE



Ingredients:

- 1 taza de arroz blanco Mahatma®
- ½ taza de mayonesa
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 2 dientes de ajo picados
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- 2 latas (cada una de 6 onzas) de atún en lata, escurridas y desmenuzadas en trozos
- 2 tomates, cortados en dados
- 1 pimiento rojo pequeño, cortado en cubos
- 1 pimiento verde pequeño, cortado en dados
- 6 cebollas verdes picadas
- ¼ de taza de alcázaras
- ¼ de taza de perejil fresco finamente picado, dividido

Preparation:

- Con verduras frescas, alcázaras y un aderezo casero, esta ensalada de atún y arroz le encantará a su familia.
- Cocinar el arroz según las instrucciones del paquete; enfriarlo completamente.
- Batir la mayonesa, la ralladura de limón, el zumo de limón, el aceite de oliva, el vinagre, la mostaza, el ajo, la sal y la pimienta hasta que se mezclen.
- Mezclar el arroz, el atún, el aderezo, los tomates, el pimiento rojo, el pimiento verde, las alcázaras, el ¼ de taza de perejil hasta que estén bien mezclados. Adornar con el perejil restante

Ingredients:

- 1 cup Mahatma® White Rice
- ½ cup mayonnaise
- 1 tsp lemon zest
- 2 Tbsp lemon juice
- 1 Tbsp olive oil
- 1 Tbsp red wine vinegar
- 1 Tbsp Dijon mustard
- 2 cloves garlic, minced
- ½ tsp salt
- ½ tsp pepper
- 2 cans (each 6 oz) canned tuna, drained and flaked into chunks
- 2 tomatoes, diced
- 1 small red bell pepper, diced
- 1 small green bell pepper, diced
- 6 green onions, chopped
- ¼ cup capers
- ¼ cup finely chopped fresh parsley, divided

Preparation:

- Loaded with fresh veggies, tangy capers, and a zesty, homemade dressing, this tuna and rice Salad is sure to be one that your family will love.
- Cook rice according to package directions; cool completely.
- Whisk together mayonnaise, lemon zest, lemon juice, olive oil, vinegar, mustard, garlic, salt, and pepper until blended.
- Toss together rice, tuna, dressing, tomatoes, red bell pepper, green bell pepper, green onions, capers, and ¼ cup parsley until well combined. Garnish with remaining parsley.

AGUACHILES MEXICAN-STYLE SPICY SHRIMP



Ingredientes:

- ½ taza de jugo de limón
- ¼ taza de agua
- ¼ cucharadita de sal marina
- ⅛ cucharadita de pimienta negra molida
- 1 lb de camarones grandes, lavados, pelados y desvenados
- 2 chiles serranos
- 1 cucharada de cebolla en cubos
- ⅓ taza de pepino en rodajas
- ¼ cebolla morada fileteada

Procedimiento:

- Mezcle el jugo de limón, agua, cebolla picada, sal marina y pimienta negra.
- Mezcle y agregue los camarones abiertos en mariposa.
- Sirva en el plato de presentación. Agregue pepinos y cebolla morada.
- No marine los camarones más de 30 minutos.

Ingredients:

- ½ cup lemon juice
- ¼ cup water
- ¼ tsp sea salt
- ⅛ tsp ground black pepper
- 1 lb large shrimps, washed, shelled and deveined
- 2 green chillies
- 1 Tbsp onion, diced
- ⅓ cup cucumber, sliced
- ¼ red onion, thinly sliced

Preparation:

- Mix lemon juice, water, diced onion, sea salt, and black pepper.
- Add the butterflied shrimps.
- Serve in the serving plate, adding the cucumbers and red onion.
- Don't marinate the shrimp for more than 30 minutes.

CHILE RELLENO DE ATÚN

CHILE RELLENO WITH TUNA



Ingredientes:

- 1 taza de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- ½ cebolla, en rodajas finas
- 1 zanahoria, en rodajas finas
- ½ taza de apio, cortado en cubos pequeños
- 4 latas de atún Tuny®
- 1 hoja de Laurel
- ¼ de aceitunas verdes en rodajas
- 5 chiles poblanos, pelados, desvenado y listo para rellenar
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 tazas de pan molido sazonado
- 2 huevos batidos
- 1 lata de chiles chipotle La Morena®, cortar al gusto.

Procedimiento:

- Agregar aceite, ajo y cebolla a una sartén caliente. Cocine hasta que el ajo se dore y la cebolla se ablande.
- Agregar la zanahoria, el apio, el atún, la hoja de laurel y la lata de chiles chipotle. Cocinar durante 5 minutos mezclando constantemente para evitar que se pegue, sazonar con sal y pimienta. Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Rellena los chiles poblanos con la mezcla
- Empanice los chiles poblanos sumergiendolos en huevos batidos y luego en el pan molido.
- Freír en aceite caliente hasta que estén doradas
- Servir con arroz blanco y decorar con cilantro picado

Ingredients:

- 1 cup vegetable oil
- 2 cloves garlic, finely chopped
- ½ onion, finely chopped
- 1 carrot, finely chopped
- ½ cup celery, chopped into small cubes
- 4 cans of Tuny® tuna
- 1 bay leaf
- ¼ cup sliced green olives
- 5 poblano peppers, peeled, deveined, and ready to be stuffed
- 2 Tbsp chopped coriander
- 1 cup seasoned bread crumbs
- 2 beaten eggs
- 1 can of chipotle La Morena® peppers, cut to taste

Preparation:

- Add oil, garlic, and onion to a hot skillet. Cook until garlic browns and onion softens.
- Throw in carrot, celery, tuna, bay leaf, and chipotle. Cook for 5 minutes, mixing constantly to prevent sticking, and season with salt and pepper. Then remove from heat, and let cool.
- Stuff poblano peppers with that mixture.
- Bread poblano peppers by dipping in beaten eggs and then bread crumbs.
- Fry in hot oil until golden brown.
- Serve with white rice and garnish with chopped cilantro.

AGUACATES RELLENOS

STUFFED AVOCADOS

Ingredientes:

- 4 aguacates
- 5 oz de mayonesa
- 4 oz de crema
- 2 latas de atún Tuny® en agua
- 1 cebolla
- 3 tomates
- ¼ de lata de Rodajas de chiles jalapeños en escabeche (nachos) La Morena®
- Sal y pimienta

Procedimiento:

- Cortar en trozos las rodajas de chiles jalapeños en escabeche (nachos) La Morena®, vaciarlos en un tazón.
- Picar finamente la cebolla, el tomate y mezclar con el atún Tuny®, la crema y la mayonesa, un toque de sal y pimienta.
- Mezclar hasta que todo esté integrado perfectamente.
- Cortar los aguacates a la mitad, quitar el hueso y rellenar con la mezcla y servir generosamente.

Ingredients:

- 4 avocados
- 5 oz of mayonnaise
- 4 oz of cream
- 2 cans of Tuny® tuna in water
- 1 onion
- 3 tomatoes
- ¼ of can of Pickled Jalapeño Nacho Slices La Morena®
- Salt and pepper

Preparation:

- Cut into pieces the Pickled Jalapeño Nacho Slices La Morena®, pour into a bowl.
- Finely chop the onion, tomato and mix with Tuny® tuna, cream, mayonnaise, a touch of salt and pepper.
- Mix until everything is perfectly integrated.
- Cut avocados in half and remove the bone, fill with the mixture and serve generously.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



ENSALADA DE ATÚN TUNA SALAD



Ingredients:

- ¼ de aceite de oliva
- 2 cebollas cortadas en media luna
- 1 taza de chícharos
- 3 zanahorias cortadas en tiras
- 3 tazas de lechuga cortada en trozos pequeños.
- Vinagre de manzana
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de orégano
- 3 latas de atún en aceite Dolores®
- 4 aguacates rebanados
- 3 tomates rebanados.

Preparation:

- Colocar 3 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y freír las cebollas hasta que estén ligeramente suaves. Escurrir y dejar a un lado. Hervir 2 tazas de agua con sal y agregar los chícharos y las zanahorias hasta que estén cocidas. Escurrir y dejar a un lado.
- Mezclar las cebollas, los chícharos, la lechuga, el vinagre de manzana, la sal, la pimienta, el aceite de oliva y el orégano en un tazón. Coloca el atún en aceite Dolores® y mezcla cuidadosamente.
- Servir rebanadas de aguacate y tomate sobre el atún. También puedes usar tostadas.

Ingredients:

- ¼ of olive oil
- 2 onions sliced into a half moon
- 1 cup of peas
- 3 carrots cut into match sticks
- 3 cups of lettuce chopped into small pieces
- Apple vinegar
- Salt and pepper
- 1 Tbsp of oregano
- 3 cans of Dolores® tuna in oil
- 4 sliced avocados
- 3 sliced tomatoes

Preparation:

- Place 3 tablespoons of olive oil into frying pan and fry the onions until slightly soft. Drain and set aside. Boil 2 cups of salted water and add peas and carrots until cooked, drain and set aside.
- Mix the onions, peas, carrots, lettuce, vinegar, salt, pepper, oil and oregano in a bowl. Place the Dolores® Tuna in oil and mix carefully.
- Serve it over the avocado and tomato slices. You can use tostadas too.

TILAPIA

Ingredientes:

- Aceite vegetal en spray
- 4 filetes de tilapia Sea Best®
- 4 tomates medianos, pelados y picados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ½ cucharaditas de tomillo
- ¼ cucharadita de pimienta roja
- 2 dientes de ajo, picados finamente
- 1 cucharada de jugo de limón verde
- Perejil para adornar

Procedimiento:

- Precaliente el horno a unos 400 °F.
- Engrase un recipiente para hornear con aceite vegetal en spray.
- Coloque los filetes en el recipiente. Asegúrese que los filetes no queden unos encima de otros.
- Mezcle los demás ingredientes en un tazón.
- Vierta la mezcla de los tomates sobre los filetes repartiéndola en forma pareja.
- Hornee sin cubrir de 15 a 20 minutos o hasta que el pescado se pueda cortar fácilmente con un tenedor.
- Adorne con hojas de perejil.

Ingredients:

- Vegetable oil spray
- 4 Sea Best® Tilapia fillets
- 4 medium tomatoes, peeled and minced
- 2 Tbsp olive oil
- 1 ½ tsp thyme
- ¼ tsp red pepper
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 Tbsp lime juice
- Parsley to garnish

Preparation:

- Preheat oven at 400 °F.
- Grease a roasting pan with vegetable oil spray.
- Place fillets on the pan. Make sure fillets do not overlap.
- Mix the rest of the ingredients in a bowl.
- Pour the tomatoes mix on the fillets evenly.
- Roast uncover 15 to 20 minutes, or until fish easily flakes with a fork.
- Garnish with parsley leaves.



COCTEL DE CAMARÓN SHRIMP COCKTAIL



Ingredientes:

- 1 lb de camarones, desvenados y picados
- 2 cucharaditas de jugo de limón fresco
- ¼ taza de aceite de oliva extra virgen
- 3 cucharadas de cilantro fresco picado
- 1 cucharadita de azúcar
- ½ taza de tu Clamato® favorito
- 1 cucharadita de salsa picante
- Sal y pimienta al gusto
- 1 aguacate hass, cortado en cubitos
- ½ mango, cortado en cubitos (opcional)
- Cilantro para decorar

Procedimiento:

- En un tazón, agregar el jugo de limón, aceite de oliva, cilantro, azúcar, clamato, salsa picante, sal y pimienta
- Mezclar por unos segundos y dejar la salsa a un lado.
- Agregar el aguacate, el mango (si es de tu agrado) y los camarones.
- Ponga los camarones en una copa para coctel y vaciar la salsa encima.
- Decorar con cilantro y servir.

Ingredients:

- 1 lb shrimp, deveined and chopped
- 2 tsp fresh lemon juice
- ¼ cup extra virgin olive oil
- 3 Tbsp chopped fresh cilantro
- 1 tsp sugar
- ½ cup of your favorite Clamato®
- 1 tsp hot sauce
- Salt and pepper to taste
- 1 Hass avocado, diced
- ½ mango, diced (optional)
- Cilantro for garnish

Preparation:

- In a bowl, add the lemon juice, olive oil, cilantro, sugar, Clamato, hot sauce, salt, and pepper.
- Stir for a few seconds, and set the salsa aside.
- Add in the avocado, mango (if you like mango), and shrimp.
- Put the shrimp in a schooner-type glass, and pour salsa on top.
- Garnish with cilantro and serve.

SOPA DE ALMEJAS CLAM CHOWDER

Ingredientes:

- 3 rebanadas de tocino finamente picado
- 1 ½ cebolla finamente picada
- 1 ½ lb de papa pelada y en cuadritos
- 1 pimienta rojo finamente picado
- 3 latas de almeja
- 2 tazas de leche
- ½ taza de jugo de almeja embotellado
- 2 latas de crema de elote
- 1 cucharadita de tomillo seco
- Sal
- Pimienta

Procedimiento:

- Saltee el tocino hasta que se dore. Escorra la grasa.
- Agregue la cebolla y fría por 10 minutos. Agregue las papas y el pimienta. Saltee unos minutos. Agregue el jugo de almejas, la leche y la media taza de jugo embotellado. Deje cocer destapado hasta que las verduras estén suaves.
- Agregue la lata de elote y las almejas y deje que la sopa espese. Agregue el tomillo y condimente con sal y pimienta.
- Sirva con tomillo fresco picadito.

Ingredients:

- 3 slices of bacon, minced
- 1 ½ onions, finely chopped
- 1 ½ lb potato peeled in squares
- 1 red pepper, minced
- 3 tins of clam
- 2 cups of milk
- ½ cup of bottled clam juice
- 2 cans of creamed corn
- 1 tsp of dried thyme
- Salt
- Pepper

Preparation:

- Sauté the bacon to brown and drain the fat.
- Add the onion and leave for 10 minutes. Add the potatoes and pepper. Sauté for a few minutes and add the clam juice, milk and half cup of bottled juice. Leave uncovered to cook the vegetables until they are soft.
- Add the can of creamed corn and clams and let the soup thicken. Add the thyme and season with salt and pepper.
- Serve with fresh minced thyme.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



JERICALLA JALISCO STYLE FLAN

Ingredients:

- 6 huevos
- 1 qt de leche
- 1 ¼ tazas de azúcar
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 taza de almendras sin cáscara y picadas

Preparation:

- Precaliente el horno a 350° F.
- Bata los huevos hasta que se esponjen. Añada la leche, el azúcar y la vainilla. Continúe batiendo hasta que todos los ingredientes se integren bien.
- Agregue ½ taza de almendras picadas y bata durante 1 minuto más.
- Vierta la preparación en moldes individuales y espolvoreeles encima el resto de las almendras picadas y un poco de azúcar. Coloque los recipientes en una charola profunda con agua caliente. Hornee las jericallas hasta que se cuajen y que la superficie esté ligeramente dorada. Sírvalas a temperatura ambiente o frías.

Ingredients:

- 6 eggs
- 1 qt of Milk
- 1 ¼ cups of sugar
- 1 Tbsp vanilla essence
- 1 cup of almonds, peeled and chopped

Preparation:

- Preheat the oven to 350° F.
- Beat the eggs until they sponge. Add the milk, sugar, and vanilla. Continue beating until all ingredients have integrated.
- Add ½ of chopped almonds and beat for one more minute.
- Pour the mix in individual molds and sprinkle the remaining chopped almonds and some sugar. Place molds in a deep tray with hot water. Bake jericallas until firm and surface is slightly brown. Serve at room temperature or cold.



CAPIROTADA MEXICAN BREAD PUDDING



Ingredients:

- 8 viroles salados (bolillos)
- 6 tortillas frías
- 4 piloncillos
- 1 tomate
- 2 tazas de leche condensada
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de pasas
- 1 taza de coco rallado
- 1 taza de nueces picadas
- 1 taza de cacahuates
- 1 lb de queso panela en cuadrillos
- ¾ lb de queso Chihuahua rallado
- 6 rebanadas de piña en almíbar en trocitos
- 1 taza de ate de membrillo o biznaga en cuadrillos
- ¼ lb de grajeas de colores
- 5 clavos de olor
- Una raja gruesa de canela
- Una barra de margarina
- Aceite para freír

Preparation:

- Ponga a hervir en una olla mediana más o menos 1 qt de agua con la raja de canela y los piloncillos hasta lograr que quede como una miel.
- Agregue los clavos de olor y el tomate rojo cortado en cuatro partes y déjelo hervir un pocomás. Engrase una cazuela de barro o refractario con la mitad de la barra de margarina y cubra el fondo con las tortillas previamente doradas en aceite.
- En una sartén caliente con abundante aceite o manteca y la media barra de margarin restante, pase el pan uno a uno hasta que las rebanadas queden doraditas por ambos lados.
- Acomode todos los ingredientes en la cazuela o el refractario sobre las 5 tortillas de la siguiente manera: Una capa de pan dorado, una capa de pasas con algo de coco rallado, una capa de nueces, un poco de cacahuates, una capa de queso panela acompañado de ate de membrillo o biznaga, y una más de queso Chihuahua con trocitos de piña.
- Bañe luego con un poco de la miel de piloncillo y un poco de las leches previamente mezcladas. Espolvoree grajeas de colores y repita el proceso en el mismo orden: Una capa de pan, otra de pasas y así sucesivamente con otras capas de los distintos ingredientes, para terminar con una de coco, pasas, nuez picada y cacahuates.
- Al final incorpore el resto de la miel y las leches. Meta la cazuela al horno a 356° hasta que se seque y dore un poco la "capirotada", y se gratinen los quesos.

Ingredients:

- 8 bread rolls
- 6 cold tortillas
- 4 powdered brown sugar
- 1 tomato
- 2 cups of condensed milk
- 1 cup of evaporated milk
- 1 cup of raisins
- 1 cup of grated coconut
- 1 cup of minced walnuts
- 1 cup of peanuts
- 1 lb of diced panela cheese
- ¾ lb of grated Chihuahua cheese
- 6 slices of chopped pineapple in syrup
- 1 cup of diced quince jam or jasmin posy
- ¼ lb of colored sprinkles
- 5 cloves
- A thick cinnamon stick
- A bar of margarine
- Oil for frying

Preparation:

- Put around 1 qt of water with the cinnamon stick and powdered brown sugar to boil in a medium skillet until it reaches syrup consistency.
- Add the cloves and the red tomato chopped in four parts, and let it boil a little more. Baste a clay pot or an ovenproof dish with half of the margarine and cover the bottom with the tortillas previously browned in oil.
- Heat up with plenty of oil or butter and the remaining half bar of margarine in a skillet, put the bread one by one until the slices turn golden brown of both sides.
- Place all the ingredients in the pot or the ovenproof dish on the 5 tortillas in the following way: a layer of browned bread, a layer of raisins with some of grated coconut, a layer of walnuts, some peanuts, a layer of basket cheese with quince of jam or jasmin posy, and one more of Chihuahua cheese with chopped pineapple.
- Then coat with some of the powdered brown sugar syrup and some of the milks previously mixed. Sprinkle colored sprinkles and repeat the process in the same order: a layer of bread, another one of raisins and so on with other layers of the different ingredients, to finish with one of coconut, raisins, minced walnuts, and peanuts.
- At the end add the remaining of the syrup and milks. Put the pot in the oven at 356° until it dries and the mexican bread pudding turns golden brown a little, and cheeses melt.



La Torre

de Mariscos

It's back!

The Seafood Tower
in our Cocina



© 2023 Cardenas Markets
All Rights Reserved
2501 E Guasti Rd, Ontario, CA 91761

