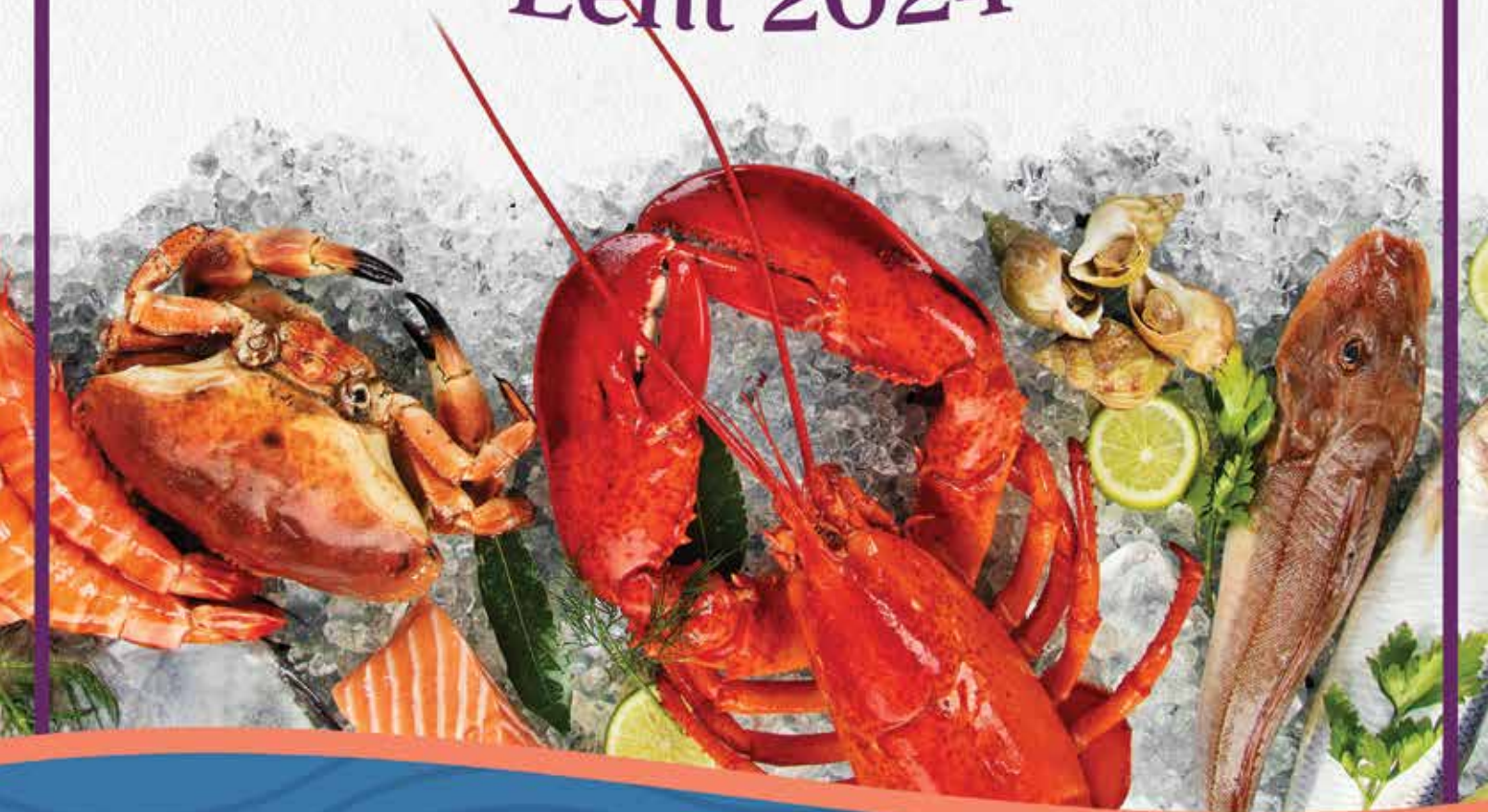


CARDENAS[®]

MARKETS

Sabor de
Cuaresma
Lent 2024



RECIPE BOOK | RECETARIO 2024



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
- ½ taza de catsup
- 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, catsup, 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
- ½ cup of ketchup
- 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, ketchup, 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.

TACOS DE PESCADO FISH TACO



Ingredientes:

- 1 lb de pescado blanco firme (descongelar primero si está congelado)
 - 2 limones cortados a la mitad
 - ¼ cucharadita de ajo en polvo
 - 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, queso cotija, cilantro, alioli de sriracha, crema ácida

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 ½ de taza de la mezcla de repollo y frijoles. Servir con los ingredientes adicionales si es deseado.

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

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 ½ cup of the cabbage-bean mixture. Serve with additional toppings if desired.



SunVista

CEVICHE VERDE / GREEN CECICHE

Rendimiento:
12 porciones
Serves:
12 portions

Tiempo de preparación:
45 minutos
Preparation time:
45 minutes

Porción recomendada:
2 Saladitas Gamesa® con ceviche verde
Recommended portion:
2 Saladitas Gamesa® with green ceviche

INGREDIENTES

- 1 lb de filete de lubina, róbalo, mahi-mahi o pescado blanco similar, cortado en cubos chicos
- ¼ de taza de jugo de limón
- ¼ de taza de jugo de naranja
- 1 taza de tomate verde, en cubos chicos
- 1 taza de aguacate, en cubos chicos
- 3 cucharadas de chile serrano, sin semillas y picado
- ¼ de cebolla morada, finamente picada
- ½ taza de hojas de cilantro, lavadas, desinfectadas y ligeramente picadas
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- Una pizca de sal
- 1 pepino chico
- 12 galletas Saladitas Gamesa®

PROCEDIMIENTO

- 1) Combina en un tazón el filete de pescado con jugo de limón y jugo de naranja; deja reposar por 30 minutos para que el pescado se cocine.
- 2) Incorpora al tazón tomate, aguacate, chile, cebolla, cilantro, aceite de oliva y sal; revuelve con cuidado de no deshacer el aguacate.
- 3) Corta 12 rebanadas delgadas y rectangulares de pepino, siguiendo como referencia la forma de las Saladitas Gamesa®.
- 4) Acomoda una rebanada de pepino sobre cada Saladitas Gamesa® y sirve encima el ceviche verde.
- 5) Acomoda en un platón familiar y lleva hasta tu mesa para compartir.

INGREDIENTS

- 1 lb of cubed skinless snapper, sea bass, mahi-mahi, halibut or other similar white fish
- ¼ cups lime juice
- ¼ cups orange juice
- 1 cup of tomatillo, cubed (Mexican husk tomato)
- 1 cup of avocado, cubed
- 3 Tbsps chopped serrano pepper without seeds
- ¼ chopped red onion
- ½ cup chopped coriander (washed and disinfected)
- 1 tsp olive oil
- 1 pinch of salt
- 1 sliced small cucumber
- 12 Saladitas® Gamesa® crackers

PREPARATION

- 1) Place the diced fish in a bowl and mix with the lime and orange juice. Let it marinate for at least 30 minutes.
- 2) Add the tomatillo, avocado, serrano pepper, chopped onion, coriander, olive oil and salt. Mix without mashing the avocado.
- 3) Cut 12 thin, rectangular slices of cucumber using the Saladitas Gamesa® shape as reference.
- 4) Place one slice of cucumber over every Saladitas Gamesa® and serve green ceviche on top.
- 5) Place the served crackers on a family-size dish and take it to the table to share and enjoy.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



GUACAMOLE CON CAMARONES SHRIMP AVOCADO



Ingredientes:

- 1 lb de camarones
- 2 aguacates maduros
- 2 cebollas moradas
- 2 jitomates maduros
- 1 pizca de cilantro
- 1 limón (el jugo)
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta blanca
- Tostadas

Procedimiento:

- Retire la cáscara de los camarones, quíteles la vena de la parte de arriba y déjeles la cola. En un comal precalentado a fuego medio coloque los camarones y áselos durante 2 minutos, dándoles vuelta hasta que empiecen a tomar color. Retire y reserve.
- Pele los aguacates y quíteles el hueso. Pele y pique las cebollas y los jitomates. Aplaste los aguacates con un tenedor y mézclelos con la cebolla, los jitomates, el cilantro, el jugo de limón, aceite, sal y pimienta. Sirva los camarones con un poco de guacamole en cada plato y acompañe con tostadas.

Ingredients:

- 1 lb shrimp
- 2 ripe avocados
- 2 red onions
- 2 ripe tomatoes
- 1 pinch cilantro
- 1 lemon (the juice)
- 3 Tbsp olive oil
- ½ tsp. salt
- ½ tsp. white pepper
- Tostadas

Preparation:

- Peel and devein shrimp from the top leaving the tails. On a preheated skillet over a medium heat, place the shrimp and roast them for 2 minutes, turning until they start to change color. Remove and reserve.
- Peel the avocados and remove the pit. Chop onions and tomatoes. Mash the avocados with a fork and mix them with the onion, tomatoes, cilantro, lemon juice, oil, salt, and pepper. Serve the shrimp with guacamole in each plate, and accompany with tostadas.

DIP DE ATÚN CON CHIPOTLE TUNA & CHIPOTLE DIP



Ingredientes:

- 2 latas de atún Tuny® en Agua 10oz, drenado
- 3 cucharadas de chile chipotle adobado La Morena®
- 1 taza de queso crema
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de mayonesa
- ¼ tazas de chiles en vinagre
- Sal y pimienta
- Pan tostado para acompañar
- Apio, cortado finamente, para decorar
- Aceituna verde, para decorar

Procedimiento:

- Coloca en el procesador el atún Tuny®, el queso crema, el jugo de limón, el chipotle adobado La Morena®, la mayonesa, el vinagre de los chiles, sazona a tu gusto y procesa hasta conseguir una mezcla suave y uniforme, refrigera 20 minutos o hasta que esté firme.
- Sobre una tabla coloca el pan tostado y duya la preparación anterior. Decora con el apio y las aceitunas verdes. Sirve y disfruta.

Ingredients:

- 2 Cans of Tuny® Tuna 10oz in water, drained
- 3 Tbsps of La Morena® Chipotle Peppers in Adobo Sauce
- 1 Cup of Cream Cheese
- 2 Tbsps of Lime Juice
- 1 Tbsp of mayonnaise
- ¼ Cup of Chili Vinegar
- Salt and pepper, to taste
- Toasted bread for serving
- Finely chopped celery, for garnish
- Green olives, for garnish

Preparation:

- In a food processor, combine Tuny® Tuna, La Morena® Chipotle Peppers in Adobo Sauce, Cream Cheese, Lime Juice, Mayonnaise, Chili Vinegar, Salt, and Pepper. Process until smooth and well combined. Refrigerate for 20 minutes or until firm.
- On a serving board, arrange the toasted bread and pipe the prepared mixture using a piping bag. Garnish with finely chopped celery and green olives. Serve and enjoy!



AGUACATES RELLENOS DE ATÚN TUNA STUFFED AVOCADOS

Ingredientes:

- 2 aguacates maduros
- 1 lata de 5 oz de Atún Dolores®, escurrido
- ¼ taza de cebolla morada, finamente picada
- ¼ taza de apio, finamente picado
- ¼ taza de pimiento rojo, finamente picado
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

- Corta los aguacates por la mitad, retira los huesos y haz un hueco en cada uno.
- Mezcla Atún Dolores®, cebolla morada, apio, pimiento rojo, mayonesa, mostaza, jugo de limón, sal y pimienta.
- Rellena las mitades de aguacate con la mezcla de atún.
- Opcional: Decora con tomates cherry, cilantro o paprika.
- Sirve inmediatamente y ¡disfruta!

Ingredients:

- 2 ripe avocados
- 1.5 oz can Dolores® Tuna, drained
- ¼ cup red onion, finely chopped
- ¼ cup celery, finely chopped
- ¼ cup red bell pepper, finely chopped
- 2 Tbsp mayonnaise
- 1 Tbsp Dijon mustard
- 1 Tbsp fresh lemon juice
- Salt and pepper to taste

Preparation:

- Cut avocados in half, remove pits and create a well in each.
- In a bowl, mix Dolores® Tuna, red onion, celery, red bell pepper, mayonnaise, mustard, lemon juice, salt and pepper.
- Fill avocado halves with the tuna mixture.
- Optional: Top with cherry tomatoes, cilantro or paprika.
- Serve immediately and enjoy!



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



TACOS DE PESCADO CON SALSA DE AGUACATE Y REPOLLO EN ESCABECHE

MAGGI® FISH TACOS WITH AVOCADO RADISH SALSA AND PICKLED CABBAGE



Ingredientes:

- 3 filetes de mahi mahi (12 oz en total), cada uno cortado en 2 pedazos largos.
- 4 cucharadas de jugo de limón fresco, uso dividido
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, uso dividido
- 2 cucharaditas de Maggi® Caldo Sabor a Pollo Granulado, uso dividido
- 1 aguacate, sin pepa, pelado y cortado en cubitos
- ½ taza de tomates de uva, cortados en cuartos
- ¼ taza de rábanos finamente picados
- 1 jalapeño, sin semillas, sin venas y finamente picado
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 2 cucharadas de cebolla roja finamente picada
- 1 taza de repollo rojo finamente rallada
- 6 tortillas de maíz

Procedimiento:

- Colocar el pescado en una bolsa de plástico grande y resistente que se puede sellar. Agregar 2 cucharadas de jugo de limón, 1 cucharada de aceite y 1 cucharadita de caldo. Sellar la bolsa; agitar suavemente para cubrir el pescado en la marinada. Refrigerar por 1 hora.
- Colocar el aguacate, los tomates, los rábanos, el jalapeño, el cilantro, la cebolla, 1 cucharada de jugo de limón y el resto de la cucharadita de caldo en un tazón pequeño; mover bien. Combinar el repollo y la cucharada restante de jugo de limón en un tazón pequeño; sazonar con sal. Reservar.
- Calentar la cucharada restante de aceite en una sartén grande a fuego medio. Cocinar el pescado, volteándolo de lado a la mitad de tiempo de cocción, durante 4 a 6 minutos, o hasta que el pescado se desmenuce fácilmente cuando se toca con un tenedor. Tenga cuidado de no cocer demasiado. Calentar las tortillas. Anadir a cada tortilla 1 trozo de pescado, salsa de aguacate y repollo en escabeche.

Ingredients:

- 3 (12 oz total) mahi mahi fillets, each cut into 2 long pieces
- 4 Tbsps fresh lemon juice, divided
- 2 Tbsps extra virgin olive oil, divided
- 2 tsps Maggi® Granulated Chicken Flavor Bouillon, divided
- 1 avocado, pitted, peeled and diced
- ½ cup grape tomatoes, quartered
- ¼ cup finely diced radishes
- 1 jalapeño, seeded, deveined and finely chopped
- 2 Tbsps chopped cilantro
- 2 Tbsps finely diced red onion
- 1 cup finely shredded red cabbage
- 6 corn tortillas

Preparation:

- Place fish in large, heavy-duty resealable plastic bag. Add 2 Tbsps lemon juice, 1 Tbsp oil and 1 tsp bouillon. Seal bag; shake gently to coat fish in marinade.
- Place avocado, tomatoes, radishes, jalapeño, cilantro, onion, 1 Tbsp lemon juice and remaining tsp bouillon in small bowl; stir well. Combine cabbage and remaining Tbsp lemon juice in small bowl; season with salt. Set aside.
- Heat remaining Tbsp oil in large skillet over medium heat. Cook fish, turning halfway through, for 4 to 6 minutes or until fish flakes easily when tested with a fork. Be careful to not overcook. Heat tortillas. Top each tortilla with 1 piece of fish, avocado salsa and pickled cabbage.



SALMÓN Y VERDURAS MULTICEREALES

SALMON AND MULTIGRAIN VEGETABLES



Ingredientes:

- 2 tazas de arroz integral cocido
- ½ taza de almendras y nueces picadas
- 2 cucharadas de aceite Nutrioli®
- ¼ de taza de salsa teriyaki
- 1 lb de salmón, cortado en trozos
- 1 taza de chícharos, cocidos y escurridos
- 1 pimienta roja cortada en dados
- 1 cebolla de verde, cortada en rodajas, incluido el tallo verde

Procedimiento:

- Cocinar el arroz integral y las verduras, y luego combinar el arroz, las nueces y los chícharos en un tazón.
- Reservar esta mezcla.
- Cortar el salmón en rodajas. Marinarlo en la salsa teriyaki y calentar una sartén para asar.
- Agregar el aceite Nutrioli® y cocinar el salmón al nivel de cocción que desee.
- Servir el arroz junto con el salmón y decorar con las cebollas cortadas.

Ingredients:

- 2 cups cooked brown rice
- ½ cup chopped almonds and walnuts
- 2 Tbsps Nutrioli® oil
- ¼ cup teriyaki sauce
- 1 lb salmon, cut into chunks
- 1 cup peas, cooked and drained
- 1 red bell pepper, diced
- 1 green onion, sliced, including the green stem

Preparation:

- Cook the brown rice and vegetables, and then combine the rice, walnuts, and peas in a bowl.
- Set this mixture aside.
- Slice the salmon. Marinate it in the teriyaki sauce and heat a grill pan.
- Add Nutrioli® oil and cook the salmon to your desired level of doneness.
- Serve the rice alongside the salmon and garnish with the sliced green onions.



ARROZ CON SARDINAS RICE WITH SARDINES



Ingredientes:

- 2 latas de Sardinias Pica Pica La Sirena®
- 2 tazas de arroz
- 2 cebollas finamente picadas
- 1 cucharada de azafrán o bijol
- 1 taza de chícharos
- 1 chile morrón finamente picado
- 1 zanahoria finamente picada
- Aceite
- 2 huevos duros para decorar
- 1/3 taza de perejil para decorar
- Sal y pimienta

Procedimiento:

- Dorar la cebolla y el chile morrón. Añadir el arroz a la preparación y dejar cocer unos minutos. Añadir azafrán o Bijol, sal y pimienta al gusto.
- Añadir el doble de agua que de arroz y cocer unos minutos a fuego lento. Cuando se haya reducido la mayor parte del agua, añadir los chícharos y la zanahoria. Cocer unos minutos y apagar el fuego.
- Añadir los huevos cortados en rodajas y las Sardinias Pica Pica La Sirena, rociando también su salsa sobre el arroz. Adorne con cilantro.

Ingredients:

- 2 cans of Sardinias Pica Pica La Sirena®
- 2 cups of rice
- 2 onions finely chopped
- 1 Tbsp saffron or bijol
- 1 cup of peas
- 1 chili pepper finely chopped
- 1 carrot finely chopped
- Oil
- 2 hard-boiled eggs to decorate
- 1/3 cup of parsley to decorate
- Salt and pepper

Preparation:

- Brown the onions and the chili pepper. Add the rice to the preparation and let it cook for a few minutes. Add saffron or Bijol, salt and pepper to taste.
- Add twice as much water as rice and cook for a few minutes over low heat. When most of the water has been reduced, add the peas and carrot. Cook for a few minutes and turn off the heat.
- Add the sliced eggs and the Sardinias Pica Pica La Sirena, also spraying its sauce over the rice. Garnish with cilantro.



ENMOLADAS VEGGIE DE PLATANO CON MOLE BANANA VEGGIE ENMOLADAS WITH MOLE

Ingredientes:

- 1/3 (78g) vaso de Mole Original Doña María®
- 1 1/2 tazas de caldo de verduras
- 8 tortillas de maíz
- 1 taza de plátanos, cortados en dados de 1/2 pulgada
- 1/2 taza de calabacín, cortado en dados de 1/2 pulgada
- 1/2 taza de pimientos rojos, cortados en cubos de 1/2 pulgada
- 1 diente de ajo, picado
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1/2 taza de nata
- 1/4 taza de queso cotija desmenuzado
- 1/2 taza de aguacate, cortado en dados de 1/2 pulgada
- 2 cucharadas de cebolla roja finamente picada

Procedimiento:

- En una olla pequeña, vierta el Mole Original Doña María® y el caldo de verduras. Calentar por 5 minutos y reserva.
- En una sartén mediana, añadir aceite y freír los dados de plátano hasta que se doren a fuego medio.
- Retirar y reservar sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.
- En una sartén mediana, añadir una cucharada de aceite, la cebolla y el ajo, cocinar hasta que estén transparentes. Añadir el pimiento y la calabaza, cocinar a fuego lento durante 5 minutos. Añadir los plátanos fritos, sal y pimienta. Reservar.
- Calentar la sartén, añadir las tortillas de maíz, calentarlas durante 1 minuto por ambos lados.
- Colocar las tortillas en la mesa, añadir el relleno.
- Enrollar las tortillas y colocarlas en una fuente.
- Verter el mole Doña María® caliente y la crema, el queso desmenuzado, la cebolla morada y los cubos de aguacate.

Ingredients:

- 1/3 (78g) jar Doña María® Mole Original
- 1 1/2 cups vegetable broth
- 8 Corn tortillas
- 1 cup bananas, cut into 1/2-inch cubes
- 1/2 cup zucchini, cut into 1/2-inch cubes
- 1/2 cup red bell peppers, cut into 1/2-inch cubes
- 1/4 cup onion, cut into 1/2-inch cubes
- 1 garlic clove, minced
- 3 Tbsp vegetable oil
- 1 tsp salt
- 1 tsp pepper
- 1/2 cup cream
- 1/4 cup cotija cheese, crumbled
- 1/2 cup avocado, cut into 1/2-inch cubes
- 2 Tbsp red onion, finely chopped

Preparation:

- In small pot, pour Doña María® Mole Original and vegetable broth. Heat for 5 minutes and reserve.
- In medium skillet, add oil, and fry banana cubes until golden brown over medium heat.
- Remove and reserve on absorbent paper to remove excess fat.
- In medium skillet, add Tbsp of oil, onion, and garlic, cook until transparent. Add pepper and zucchini, cook over low heat for 5 minutes. Add fried bananas, salt and pepper. Reserve.
- Heat skillet, add corn tortillas, heat for 1 minute both sides.
- Place tortillas in table, add filling.
- Roll up tortillas and place in a serving dish.
- Pour hot Doña María® mole and cream, crumbled cheese, red onion, and avocado cubes.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



PASTA HORNEADA DE ATÚN TUNA PASTA BAKE



Ingredientes:

- ½ taza de mayonesa Hellmann's® o Best Foods® Real, dividida
- 1 cebolla pequeña picada
- 1 diente de ajo, finamente picado
- 2 cucharadas de harina común
- 2 latas (6 oz c/u) de atún, escurrido y desmenuzado
- 1 lata (14,5 oz) de caldo de pollo bajo en sodio
- 8 oz de pasta de moños, cocida y escurrida
- 1 taza de chícharos verdes congelados, descongelados
- 3 cucharadas de queso parmesano rallado
- ½ taza de galletas de mantequilla desmenuzadas (unas 10 galletas)

Procedimiento:

- Precalentar el horno a 350°.
- Calentar 6 cucharadas de mayonesa Hellmann's® o Best Foods® en una sartén antiadherente de 12 pulgadas a fuego medio y cocinar la cebolla, removiendo de vez en cuando, hasta que se ablande, unos 5 minutos. Añadir el ajo y la harina y cocine, removiendo constantemente, durante 2 minutos. Añadir el atún y cocine, removiendo de vez en cuando, hasta que se caliente, unos 2 minutos. Añadir el caldo. Llevar a ebullición a fuego fuerte. Bajar el fuego y cocinar a fuego lento, removiendo de vez en cuando, hasta que espese, unos 2 minutos.
- Incorporar la pasta de moños, los chícharos y el queso y cocinar, removiendo de vez en cuando, hasta que se caliente, unos 2 minutos. Sazonar, si lo desea, con sal y pimienta. Verter la mezcla en una cazuela de 2 cuartos.
- Mezclar las 2 cucharadas de mayonesa restantes con las migas de galleta y espolvoreelas sobre la cazuela. Hornear 20 minutos o hasta que esté dorado.

Ingredientes:

- ½ cup Hellmann's® or Best Foods® Real Mayonnaise, divided
- 1 small onion, chopped
- 1 clove garlic, finely chopped
- 2 Tbsp all-purpose flour
- 2 cans (6 oz ea.) tuna, drained and flaked
- 1 can (14.5 oz) low sodium chicken broth
- 8 oz bow tie pasta, cooked and drained
- 1 cup frozen green peas, thawed
- 3 Tbsp grated Parmesan cheese
- ½ cup crumbled buttery crackers (about 10 crackers)

Preparation:

- Preheat oven to 350°.
- Heat 6 Tbsps Hellmann's® or Best Foods® Real Mayonnaise in 12-inch nonstick skillet over medium heat and cook onion, stirring occasionally, until onion is tender, about 5 minutes. Stir in garlic and flour and cook, stirring constantly, 2 minutes. Stir in tuna and cook, stirring occasionally, until heated through, about 2 minutes. Whisk in broth. Bring to a boil over high heat. Reduce heat to low and simmer, stirring occasionally, until thickened, about 2 minutes.
- Stir in bow ties, peas and cheese and cook, stirring occasionally, until heated through, about 2 minutes. Season, if desired, with salt and pepper. Turn into 2-quart shallow casserole.
- Combine remaining 2 Tbsps Mayonnaise with cracker crumbs; sprinkle over casserole. Bake 20 minutes or until golden.

TACOS DE CAMARON CON MANGO Y SALSA KNORR SHRIMP TACOS WITH MANGO RED PEPPER SALSA

Ingredientes:

Salsa de mango y pimiento rojo:

- 1 mango, cortado en dados
- 1 pimiento rojo mediano, cortado en dados
- 3 cucharadas de cilantro fresco picado
- 2 cucharadas de zumo de lima

Tacos de camarón:

- 2 lbs. de camarones pelados y desvenados (de 21 a 25 por libra de tamaño)
- 1 cucharada de caldo de camarón Knorr®
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharada de cilantro fresco picado
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 1 cucharada de zumo de lima
- 16 tortillas de maíz

Ingredients:

Mango Red Pepper Salsa:

- 1 mango, diced
- 1 medium red bell pepper, diced
- 3 Tbsp chopped fresh cilantro
- 2 Tbsp lime juice

Shrimp Tacos:

- 2 lbs. peeled and deveined shrimp, (21 to 25 per lb. size)
- 1 Tbsp Knorr® Shrimp Bouillon
- 1 Tbsp vegetable oil
- 1 Tbsp finely chopped fresh cilantro
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 1 Tbsp lime juice
- 16 corn tortillas

Procedimiento:

• Para la salsa de mango y pimiento rojo, mezcle todos los ingredientes en un tazón mediano y reserve.

• Para los tacos de camarón, tome un tazón grande y mezcle sus camarones con Caldo de Camarón Knorr®, aceite vegetal, cilantro picado y ajo.

• Calentar la sartén y cocina los camarones hasta que estén cocidos, unos 5 minutos. No olvidar de removerlas para que se doren por ambos lados. Rociar con jugo de limón y listo.

• Haga que su familia arme sus propios tacos rellenando las tortillas con camarones, salsa y hojas de cilantro si lo desea.

Preparation:

• For Mango Red Pepper Salsa, combine all ingredients in a medium bowl and set aside.

• For Shrimp Tacos, grab a large bowl and toss your shrimp with Knorr® Shrimp Bouillon, vegetable oil, chopped cilantro and garlic.

• Now, get your large skillet nice and hot and cook your shrimp until done, about 5 minutes. Don't forget to give it a stir to brown both sides. Sprinkle with lime juice and you're done.

• Have your family build their own tacos by filling tortillas with shrimp, salsa and cilantro leaves if desired.



BROCHETAS DE CAMARON

SHRIMP SKEWERS



Ingredientes:

- 24 camarones grandes
- 6 palos de brocheta
- 5 dientes de ajo
- 3 chiles pasilla hervidos y desvenados
- ¼ de cebolla
- 3 naranjas (su jugo)
- 1 limón (su jugo)
- 3 jitomates asados
- Sal al gusto

Procedimiento:

- Para el marinado, licue los jitomates con el ajo, chiles pasilla, cebolla, jugo de naranja, jugo de limón y sal al gusto.
- Marine los camarones con esta mezcla y deje reposar por 3 horas.
- Inserte los camarones en los palitos para brocheta y ase hasta que estén cocidos por ambos lados.
- Acompañe con unas gotas de limón, mayonesa y la salsa de su preferencia.

Ingredients:

- 24 large shrimp
- 6 grill sticks
- 5 garlic cloves
- 3 pasilla chilies, boiled and deveined
- ¼ onion
- 3 oranges (the juice)
- 1 lime (the juice)
- 3 tomatoes, grilled
- Salt to taste

Preparation:

- For the marinade, blend the tomatoes with the garlic, pasilla chilies, onion, orange juice, lime juice, and salt to taste.
- Marinate the shrimp with this mixture for 3 hours. Insert the shrimp in the grill sticks and grill until cooked on both sides.
- Serve with a few drops of lime juice, mayonnaise, and your favorite sauce.





ENMOLADAS WITH QUESO FRESCO, CREMA MEXICANA & SOY CHORIZO

ENMOLADAS WITH QUESO FRESCO, CREMA MEXICANA & SOY CHORIZO



Ingredientes:

- ½ paquete (6 oz.) de Queso Cacique® Fresco, desmenuzado
- ½ paquete de Chorizo de Soya Cacique®
- ¼ taza Cacique® Crema Mexicana
- 12 oz. de mole (comprar "mole" concentrado preparado) y siga las instrucciones del paquete para obtener 12 onzas de producto acabado
- 1 papa pequeña, limpia y sin pelar, cortada en cubos pequeños
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 taza de cebolla picada
- ½ lata (15.5 oz.) de frijoles pintos, escurridos
- ½ lata (8 oz.) de salsa de tomate
- 1 lata (4.50 oz) de chiles verdes picados
- ½ taza de cebollín, finamente picado
- 8 tortillas de maíz
- Semillas de ajonjolí para adornar

Procedimiento:

- En una sartén mediana, cocine el Chorizo de Soya según las instrucciones del paquete, añada las papas y sofríalas 10 minutos a fuego medio. Añade las cebollas y cocina 5 minutos más. Añadir los frijoles, las cebollas verdes y la salsa de tomate. Saltear otros 5 minutos o hasta que la mezcla espese. Reservar.
- Prepare el mole siguiendo las instrucciones del paquete.
- Calentar las tortillas de maíz en un comal una por una hasta que estén flexibles. Sumergir cuidadosamente cada tortilla en la salsa de mole. Usar una espátula para colocar la tortilla sumergida en una superficie de trabajo. Rellenar con la mezcla de chorizo de soya y enrolle la tortilla, colocar cuidadosamente en el plato de servir con la unión hacia abajo. Repetir con todas las tortillas.
- Para servir: Vierta la salsa de mole extra sobre las enchiladas, rocíe Crema Mexicana y cubra con Queso Fresco desmenuzado y semillas de ajonjolí.

Ingredients:

- ½ package (6 oz.) Cacique® Queso Fresco, crumbled
- ½ package Cacique® Soy Chorizo
- ¼ cup Cacique® Crema Mexicana
- 12 oz. mole (buy concentrated "mole preparado" and follow package instructions to yield 12 oz. of finished mole)
- 1 small potato, scrubbed but unpeeled, diced small
- 1 Tbsp vegetable oil
- 1 cup onion, chopped
- ½ can (15.5 oz.) pinto beans, drained
- ½ can (8 oz.) tomato sauce
- 1 can (4.50 oz) green chilies chopped
- ½ cup green onions, finely chopped
- 8 corn tortillas
- Sesame seeds for garnish

Preparation:

- In a medium skillet, cook the Soy Chorizo according to package instructions, add potatoes and sauté 10 minutes over medium heat. Add onions and cook for 5 minutes more. Add beans, green onions and tomato sauce. Sauté for another 5 minutes or until the mixture thickens. Set aside.
- Prepare mole by following package instructions.
- Heat the corn tortillas on a griddle one by one until pliable. Carefully dip each tortilla into mole sauce. Use spatula to place dipped tortilla on a work surface. Fill with Soy Chorizo mixture and roll tortilla, carefully place on the serving platter seam down. Repeat with all tortillas.
- To Serve: Spoon extra mole sauce over enchiladas, drizzle Crema Mexicana and top with crumbled Queso Fresco and sesame seeds.

Ingredientes:

- 12 tortillas de harina para tacos, tibias
- 1 lata de (15 oz) 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 cucharada de jugo de limón
- ¼ cucharadita de sal
- Lechuga rallada, aceitunas y tomate picado al gusto

Ingredients:

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

Cream:

- 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

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.

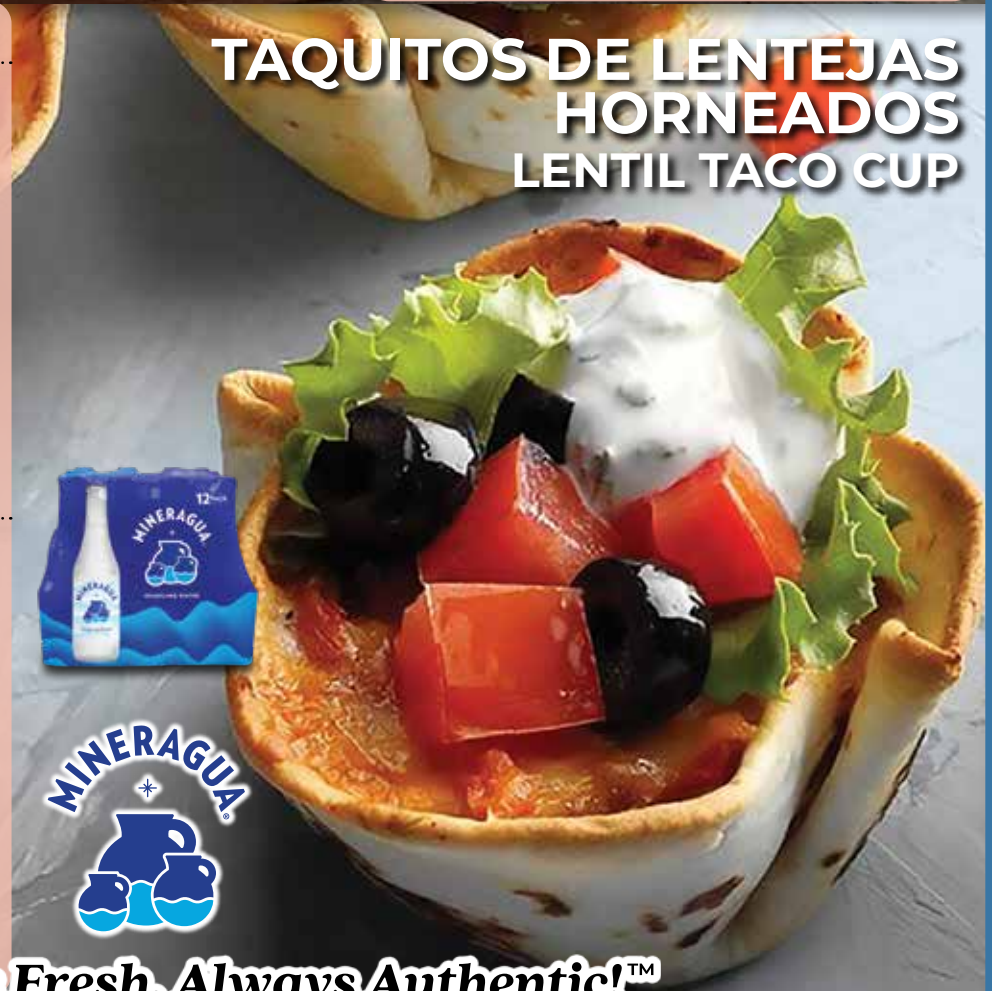
- Hornear hasta que el queso se derrita, aproximadamente de 12-15 minutos. Mientras prepare la crema, mezclando la crema agria, cilantro, zumo de limón y la sal. Agregar crema, lechuga, aceitunas y tomates al gusto sobre los taquitos.

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 1-1/2 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 taquito cups with cream, lettuce, olives and tomatoes.

TAQUITOS DE LENTEJAS HORNEADOS LENTIL TACO CUP



TORTITAS DE PAPA POTATO CAKES



Ingredientes:

- 2 lbs de papa
- ¼ lb de queso seco, rallado
- 2 huevos
- 1 cucharada de sal
- 1 lb de tomate
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo

Procedimiento:

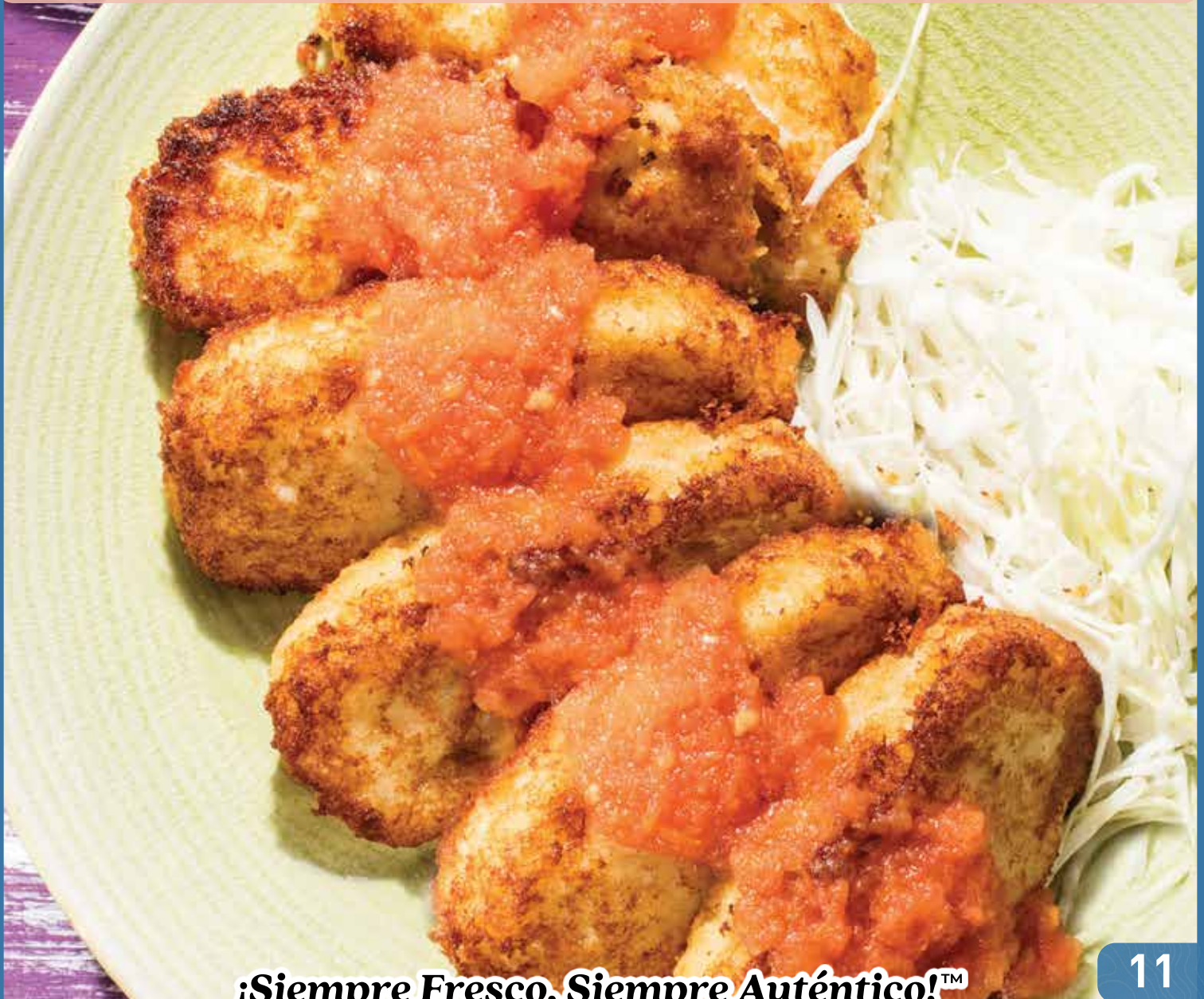
- Lave las papas al chorro de agua con una escobeta. Ya limpias, póngalas a cocer con suficiente agua, que las cubra, y con una cucharada de sal hasta que estén blandas.
- Retire del agua y póngalas a escurrir. Déjelas enfriar un poco, para que se puedan manipular. Cuando las pueda tocar sin que le quemem, pélelas y macháquelas.
- Mientras se cuecen las papas, haga un corte en cruz en la parte de abajo de los tomates, para escalfarlos, y póngalos a hervir en una cacerola con poca agua, junto con la cebolla y el ajo. Una vez cocidos, pele los tomates y licúelos junto con la cebolla y el ajo.
- Vacíe el caldillo resultante en una cacerola ya caliente con una cucharadita de aceite. Déjelo cocer a fuego medio por 10 minutos y rectifique su espesor.
- Agregue el huevo y el queso rallado al puré de papa. Mezcle bien y forme las tortitas como haciendo discos no muy gruesos. Fría las tortitas de papa con suficiente aceite ya caliente a fuego medio. Una vez que las orillas comiencen a tomar color, voltee las con cuidado.
- Deje escurrir en un platón con papel absorbente. Sirva las tortas de papa en un plato hondo bañadas con caldillo al gusto y acompañe con tortillas de maíz.

Ingredientes:

- 2 lbs potato
- ¼ lb dry grated cheese
- 2 eggs
- 1 Tbsp salt
- 1 lb of tomato
- ½ onion
- 1 clove of garlic

Preparation:

- Wash the potatoes with a scrubbing brush under the tap. Once they're clean, cook covered in enough water with a Tbsp salt, until they're soft.
- Remove from water and allow them to drain. Let cool a little, so that they can be handled. Once you can touch them without getting burned, peel them and mash them.
- While the potatoes are being cooked, make a crosswise cut at the base of the tomatoes and boil in a skillet with little water, together with the onion and garlic. Once cooked, peel the tomatoes and blend them together with the onion and garlic.
- Empty the resulting light broth in a skillet already hot, with a tsp of oil. Allow it to cook over a medium heat for 10 minutes and taste its consistency.
- Add egg and grated cheese to the potato puree. Mix well and make the patties; they should not be very thick.
- Fry the potato cakes with enough hot oil over a medium heat. Once the edges start to brown, turn them over carefully.
- Let them drain in a large dish with blotting paper. Serve the potato cakes covered with the light broth, in a bowl, with tortillas.





ARROZ CON POLLO RICE WITH CHICKEN

Ingredientes:

- 2 tazas de Arroz Blanco Mahatma®
- 1 ½ lbs de tomates Roma, partidos por la mitad
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla mediana, picada
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- ½ cucharadita de chile en polvo
- ½ taza de zanahoria en cubos
- ½ taza de maíz congelado
- ½ taza de chicharos congelados
- 3 lb de muslos y piernas de pollo con hueso
- 2 cucharadas de cilantro fresco picado hojas, para adornar, si se desea
- Sal al gusto

Procedimiento:

- Enjuagar bien el arroz en un colador y sacudirlo para escurrirlo. Dejar que el arroz siga escurriendo sobre el fregadero mientras se mezcla el líquido de cocción.
- En una licuadora, poner los tomates Roma, el ajo, la cebolla y 1 ½ tazas de agua. Licuar hasta que la mezcla esté suave. Verter la mezcla de tomate a través de otro colador de malla o tamiz en un bol grande, presionando los sólidos para extraer tanto jugo aromatizado como sea posible. Reservar el zumo y desechar los sólidos.
- Calentar 2 cucharadas de aceite en una olla antiadherente a fuego medio-alto. Añadir el arroz a la olla. Saltear el arroz, removiendo casi constantemente, de 10 a 15 minutos hasta que los granos de arroz empiecen a dorarse. Tener cuidado cuando empiecen a dorarse, pueden dorarse o quemarse fácilmente si no se vigilan con atención.
- Medir el líquido de tomate reservado en la olla por tazas. Necesitará 6 tazas de líquido en total. Primero, medir el líquido de tomate y verterlo en la olla (habrá unas 3 tazas). Una vez cuantificado el líquido de tomate, se puede medir la cantidad restante de líquido que se necesita; en este caso, se necesitan 3 tazas más. Añadir esa cantidad de agua a la olla para obtener un total de 6 tazas de líquido. Añadir las zanahorias en cubos, el maíz y los guisantes o junto con 1 cucharadita de sal.
- Espolvorear los trozos de pollo con sal (no salar el pollo si se usa carne kosher) y chile en polvo. Utilizar hasta seis piezas de pollo en una olla. Nosotros le quitamos la piel al pollo antes de cocinarlo para que el plato fuera un poco más ligero. Si lo prefiere, puede dejar la piel, lo que añadirá más sabor al plato.
- Colocar los trozos de pollo sobre el arroz y las verduras, cubiertos con el líquido de tomate. Llevar la mezcla a ebullición lenta.
- Reducir el fuego a fuego medio-bajo y tapar la olla. Dejar cocer a fuego lento durante 1 hora hasta que se absorba todo el líquido y el arroz esté tierno. Comprobar a los 30 minutos si la olla está demasiado seca. Añadir más líquido si es necesario y sal al gusto, si lo desea. Para terminar se agrega otra taza de agua a la olla después de 30 minutos, ya que el arroz absorbe el líquido con bastante rapidez. Comprobar de nuevo si el arroz está seco a los 45 minutos. Cuando se haya absorbido todo el líquido y el arroz, las verduras y el pollo estén tiernos, retirar del fuego.
- Servir el pollo sobre el arroz, adornado con cilantro picado si lo desea.

Ingredients:

- 2 cups Mahatma® White Rice
- 1 ½ lbs Roma tomatoes, halved
- 1 garlic clove
- ½ medium onion, chopped
- 2 Tbsp vegetable oil
- ½ tsp chili powder
- ½ cup diced carrot
- ½ cup frozen corn
- ½ cup frozen peas
- 3 lb chicken thighs and legs, bone in
- 2 Tbsp chopped fresh cilantro leaves, for garnish, if desired
- Salt

Preparation:

- Rinse the rice well in a mesh colander, then shake to drain. Let the rice continue draining over the sink while you blend together the cooking liquid.
- In a blender, combine the Roma tomatoes, garlic, onion, and 1 ½ cups of water. Blend till the mixture is smooth. Pour the tomato mixture through another mesh colander or sieve into a large bowl, pushing the solids to extract as much flavored juice as possible. Reserve the juice and discard the solids.
- Heat 2 Tbsp of oil in a nonstick pot over medium-high heat. Add the rice to the pot. Sauté rice, stirring almost constantly, for 10 to 15 minutes till the grains of rice start to turn golden. Be careful when they begin to turn golden, they can easily turn brown or burn if you don't watch them carefully.
- Measure reserved tomato liquid into the pot by cups. You will need 6 cups of liquid in total. First, measure the tomato liquid and pour it into the pot (there will be about 3 cups). Once you know how much tomato liquid there is, you can measure out the remaining amount of liquid needed – in our case, we needed 3 more cups. Add that amount of water to the pot to make 6 cups of liquid total. Stir in the diced carrots, corn, and peas along with 1 tsp of salt.
- Sprinkle the chicken pieces with salt (skip salting the chicken if you're using kosher meat) and chili powder. You can use up to six pieces of chicken in one pot. We took the skin off of our chicken before cooking to make the dish a bit lighter. You can leave the skin on if you prefer, which will add more flavor to the dish.
- Place the chicken pieces on top of the rice and vegetables, covered in the tomato liquid. Bring the mixture to a slow boil.
- Reduce heat to a slow, even simmer over medium-low heat and cover the pot. Let the mixture simmer for 1 hour until all the liquid is absorbed and the rice is tender. Check at 30 minutes to see if the pot looks too dry. Add additional liquid as needed, and additional salt to taste, if desired. We ended up adding another 1 cup of water to the pot after 30 minutes- the liquid absorbs pretty quickly into the rice. Check the rice again for dryness at 45 minutes. When all of the liquid has absorbed and the rice, vegetables, and chicken are tender, remove from heat.
- Serve the chicken over the rice, garnished with chopped cilantro if desired.



Mahatma
AMERICA'S FAVORITE RICE

FIESTA DE ZUKO & AMOR ZUKO & AMOR PARTY



ZUKO

Ingredientes:

- 1 ½ cucharadas de Zuko® Mango
- ¼ de cucharada de Zuko® Pineapple - Piña
- ¼ de cucharadita de Zuko® Lime - Limón
- 4 tazas de agua
- 3 cucharadas de chamoy enchilado en polvo
- 4 cucharadas de Chamoy Amor®

Procedimiento:

- En el agua, disuelve el Zuko® Mango, el Zuko® Piña y el Zuko® Limón, refrigera durante 30 minutos.
- Escarcha los vasos con un poco de agua y el chamoy enchilado en polvo. Unta una cucharada de Chamoy Amor® en las paredes de cada vaso, vierte la bebida de mango y sirve frío.

Ingredients:

- 1 ½ Tbsp of Zuko® Mango
- ¼ Tbsp of Zuko® Pineapple
- ¼ tsp of Zuko® Lime
- 4 Tbsp water
- 3 Tbsp chamoy enchilado powder
- 4 Tbsp of Chamoy Amor® - Chamoy Amor

Preparation:

- In some water, dilute the Zuko® Mango, Zuko® Pineapple and Zuko® Lemon and refrigerate for 30 minutes.
- Frost the glasses with a little water and the chamoy enchilado powder. Spread a spoonful of Chamoy Amor® on the sides of each glass, pour the mango drink and serve chilled.

Ingredientes:

- 1 coco entero,
- Chamoy Amor®
- Papas fritas de maíz
- Cacahuets japoneses
- Caramelo de tamarindo, picado
- Chile en polvo, al gusto
- Gajos de lima fresca, para adornar

Procedimiento:

- Prepare el coco, corte la pulpa en tiras o trozos. Rocíar generosamente el Chamoy Amor® sobre los trozos de coco. Utilizar una cuchara o un pincel para asegurarse de que la salsa cubre cada trozo uniformemente.
- Espolvorear chips de maíz sobre el coco salseado, creando una capa crujiente.
- Añadir cacahuets japoneses encima de los chips de maíz, seguidos de caramelo de tamarindo picado. Espolvorear chile en polvo sobre todo el plato para darle un toque picante.
- Adornar con gajos de lima fresca al lado para exprimir sobre el coco antes de comer.
- Servirlo inmediatamente y disfrutar de la deliciosa combinación de sabores dulces, picantes y crujientes.
- Siéntete libre de personalizar la receta según tus preferencias. También puedes añadir otros ingredientes como coco rallado, mango cortado en cubos o cilantro para darle más sabor.

Ingredients:

- 1 whole coconut, cut in half
- Chamoy Amor®
- Corn chips
- Japanese peanuts
- Tamarind candy, chopped
- Chili powder, to taste
- Fresh lime wedges, for garnish

Preparation:

- Prepare the coconut, cut the pulp into strips or chunks. Drizzle the Chamoy Amor® generously over the coconut chunks. Use a spoon or brush to ensure the sauce coats each piece evenly.
- Sprinkle corn chips over the sauced coconut, creating a crunchy layer.
- Add Japanese peanuts on top of the corn chips, followed by chopped tamarind candy. Sprinkle chili powder over the entire dish to add a spicy kick.
- Garnish with fresh lime wedges on the side for squeezing over the coconut before eating.
- Serve immediately and enjoy the delightful combination of sweet, tangy, spicy, and crunchy flavors!
- Feel free to customize the recipe based on your preferences. You can also add other toppings like shredded coconut, diced mango, or cilantro for additional flavors.

COCO CON CHAMOY COCONUT WITH CHAMOY



AMOR

MONSTER SUNRISE MOCKTAIL

Ingredientes:

- 4 oz de jugo de naranja
- 2 oz de bebida energética Monster® (tu sabor favorito)
- ¼ oz de jarabe de granadina
- Hielo
- Cerezas al marrasquino
- 1 naranja

Procedimiento:

- Sirve el jugo de naranja en un vaso individual.
- Añade bebida energética Monster®.
- Añade ¼ oz de granadina, aumenta o disminuye la cantidad al gusto.
- Agrega una cereza marrasquino.
- Decora con una rebanada de naranja fresca.

Ingredients:

- 4 oz Orange juice
- 2 oz Monster® Energy Drink (your favorite flavor)
- ¼ oz Grenadine syrup
- Ice
- Maraschino Cherries
- 1 Orange

Preparation:

- Pour orange juice into individual cup.
- Add your Monster® Energy Drink.
- Top with ¼ oz Grenadine, increase or decrease amount to taste
- Top with maraschino cherry
- Garnish with a slice or wedge of fresh orange.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



PLÁTANOS FRITOS MACHOS FRIED BANANAS

Ingredientes:

- 2 plátanos machos
- ½ taza de crema ácida
- 2 cucharadas de miel
- 1 taza de aceite vegetal
- Canela al gusto

Procedimiento:

- Pele 2 plátanos machos y córtelos en rodajas diagonales, de aproximadamente ¼" de ancho. Reserve.
- Vierta en una sartén aproximadamente 1 taza de aceite vegetal, de tal manera que tenga una capa de aceite de una ½" de altura. Caliente el aceite en el sartén a fuego alto.
- Ponga en el sartén las rodajas de plátano macho que cortó y fríalas por unos 2 minutos por cada lado, hasta que estén medianamente fritas.
- Con unas pinzas transfiera las rodajas de plátano macho fritas del sartén a unas servilletas para que se sequen y se absorba el exceso de grasa; después reserve.
- Mezcle en un tazón la crema ácida, miel y la canela con una cuchara, hasta que estén bien integrados.
- Sirva los plátanos machos fritos y vierta sobre ellos la mezcla que preparó.

Ingredients:

- 2 plantains
- ½ cup of sour cream
- 2 Tbsp of honey
- 1 cup of vegetable oil
- Cinnamon to taste

Preparation:

- Peel 2 plantains and cut them into diagonal slices, about ¼" wide. Set apart.
- Pour approximately 1 cup of vegetable oil into a pan, so that it has a layer of oil about ½" high. Heat the oil in the pan over high heat.
- Put the slices of banana in the pan for about 2 minutes on each side, until they are medium fried.
- Using tweezers, transfer the fried slices from the pan to napkins, to dry and absorb excess fat; set apart.
- Mix the sour cream, honey and cinnamon in a bowl with a spoon, until they are well integrated.
- Serve the fried bananas and pour the mixture you previously prepared over them.



FLAN DE ROMPOPE ROMPOPE FLAN



Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 Taza de rompope de vainilla
- 6 huevos

Procedimiento:

- En una cacerola a fuego bajo derrite el azúcar, revolviendo constantemente para que no se quemé.
- Una vez que tome consistencia de caramelo, viértelo en el molde para flan. Deja enfriar.
- Licúa el resto de los ingredientes.
- Sirve esta mezcla en el molde, sobre el caramelo endurecido.
- Cubre el flan muy bien y llévalo a un recipiente con agua, para que se cocine a baño María.
- Hornea por 1 hora a 425 °F o hasta que lo veas con consistencia firme, y que, al introducir un cuchillo, éste salga limpio.
- Deja enfriar y desmolda.

Ingredientes:

- 1 cup sugar
- 1 can condensed milk
- 1 can evaporated milk
- 1 cup vanilla Rompope (eggnog-like drink)
- 6 eggs

Procedimiento:

- In a saucepan over low heat, melt the sugar, stirring constantly to prevent it from burning.
- Once caramelized, pour it into the flan mold. Allow to cool.
- Blend the rest of the ingredients.
- Pour this mixture into the mold over the hardened caramel.
- Cover the flan tightly and transfer to a pan of water to bake in a double boiler.
- Bake for 1 hour at 425 °F or until firm and a knife comes out clean when inserted.
- Let cool and remove from flan mold.

CAPIROTADA MEXICAN BREAD PUDDING



Ingredientes:

- 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 grageas de colores
- 5 clavos de olor
- Una raja gruesa de canela
- Una barra de margarina
- Aceite para freír

Procedimiento:

- 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 poco más. 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 margarina 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 grageas 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 jaggery cones
- 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 basket cheese
- ¾ lb of grated Chihuahua cheese
- 6 slices of chopped pineapple in syrup
- 1 cup of diced quince jam or candied bisnaga
- 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 jaggery cones 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 order: 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 candied bisnaga, 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 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



© 2024 Cardenas Markets
All Rights Reserved
2501 E Guasti Rd, Ontario, CA 91761

