



Always Fresh, Always Authentic!™



RECIPE BOOK | RECETARIO



COMO PREPARAR SUS TAMALES HOW TO PREPARE YOUR TAMALES



PASO 1. No extienda la masa hasta las orillas de la hoja, debe de dejar un espacio en la parte inferior para poder envolverlo y en cada extremo debe de dejar de 1 a 2 pulgadas.

STEP 1. Don't spread the masa to the edges of the tamale husks, you should leave some space at the lower end in order to wrap. Leave 1-2 inches at each end.



PASO 2. Ponga cantidad suficiente de carne (o cualquier otro ingrediente) al centro de la masa. La masa debe de cubrir perfectamente la carne antes de envolver el tamal, para que el relleno no se salga al momento de cocerlos.

STEP 2. Place enough meat (or any other ingredient) at the center of the masa. The masa should cover the meat completely before wrapping the tamale, so that the stuffing doesn't fall out during cooking.



PASO 3. Doble la hoja de los extremos laterales hacia el centro.

STEP 3. Fold the sides of the husk towards the center.



PASO 4. Doble la parte inferior hacia el frente. Coloque dentro de la olla para cocinarlos.

STEP 4. Fold the lower end towards the front. Place inside the pot to cook.

TAMALES ROJOS

RED TAMALES



Ingredientes:

Carne:

- 2 lb de carne de puerco en trozos grandes
- ½ cebolla blanca
- 2 clavos enteros
- 4 dientes de ajo
- 1 ½ cucharadita de sal (aprox.)

Salsa:

- 4 oz de chile guajillo remojados en agua muy caliente, desvenados y despepitados
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de manteca de cerdo
- Sal al gusto

Tamales:

- 50 hojas para tamales
- 4 lb de masa preparada hora. Saque un tamal, desenvuélvalo y déjelo reposar unos minutos, posteriormente, páquelo para ver si la masa está firme.

Procedimiento:

- Coloque la carne de puerco en una olla grande. Entierre los clavos en la cebolla y añada el ajo, sal y cubra con agua. Hiérvolo y retire la espuma de la superficie. Baje la llama, tápelos y cocine a fuego lento de 1 ½ a 2 horas. Deje enfriar la carne en el caldo, retírela y reserve el caldo. Deshebre muy finamente la carne. Retire la grasa del caldo.
- Para preparar la salsa, en un tazón remoja los chiles cubiertos con agua muy caliente durante 15-20 min. Se licúan con los ajos y el agua donde se remojaron. Esta salsa se cuela y se fríe en la manteca, se añade la carne, se sazonan con sal y se deja hervir unos minutos hasta que quede espesa.
- Tenga listo en la mesa de trabajo la masa, la salsa y la carne de puerco. Sostenga una hoja en la palma de la mano con el extremo puntiagudo hacia su muñeca. Ponga una cucharada de la masa en el centro de la mitad superior y deje un margen por todos los lados. Añada una cucharada de la carne en el centro de la masa. Doble las orillas de la hoja sobre el relleno y levante el extremo puntiagudo hasta que esté a nivel con el otro extremo.
- Agregue agua en una olla grande, pero sin que toque la canastilla de la vaporera. Coloque verticalmente cada tamal en la canastilla de la vaporera con el lado doblado hacia abajo. Una vez que esté llena la olla, hierva el agua a fuego lento. Cocine sin destapar durante 1

Ingredients:

Meat:

- 2 lb of pork meat in large chunks
- ½ white onion
- 2 whole cloves
- 4 garlic cloves
- 1½ tsp salt (approximately)

Sauce:

- 4 oz of guajillo chili previously soaked in very hot water, deveined and seeded
- 3 garlic cloves
- 1 Tbsp pork lard
- Salt to taste

Tamales:

- 50 corn husks for tamales
- • 4 lb CARDENAS® prepared masa

Preparation:

- Place the pork meat in a big pot; insert the cloves in the onion. Add the garlic and salt, and cover with water. Bring to a boil and skim off any scum that rises to the surface. Reduce the flame, cover, and cook over a low heat from 1 ½ to 2 hours. Leave to cool down. Take out the meat and save the broth. Shred the pork meat and discard the fat. Strain the broth.
- For the sauce, soak the chili in a bowl with very hot water for 15-20 mins. Blend with the garlic and the water in which they were soaked. Fry this sauce in the lard. Add the meat. Season with salt and simmer for a few minutes until thickened.
- On your kitchen table place the masa, sauce and pork meat. Hold a leaf in the palm of your hand with the pointy end towards your wrist. Place a spoonful of the masa in the center of the upper half leaving space around the edges. Add a spoonful of the meat in the center of the masa. Wrap the husk around the stuffing lifting the pointy end to reach the other end.
- Add water in a large pot without covering the steamer basket. Place each tamale vertically on the grid over the folded end. Once the pot is full, simmer. Cook covered for 1 hour. Remove a tamale, unwrap, and let it settle for a few minutes, then pierce with a fork to see if the masa is firm.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



DIP DE FRIJOLES

BEAN DIP



Ingredientes:

- 2 tazas de Isadora Frijoles refritos originales
- 1 lata de chiles chipotles
- 1 taza de salsa macha
- $\frac{1}{3}$ de taza de queso crema
- Sal al gusto

Procedimiento:

- Poner los frijoles Isadora, los chiles chipotles, el queso crema y la salsa macha en la licuadora; licuar hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
- Sazonar al gusto y adornar con un poco más de salsa macha por encima. Servir con totopos.

Ingredients:

- 2 cups of Isadora® Original refried beans
- 1 can of chipotle chilis
- 1 cup of macha sauce
- $\frac{1}{3}$ cup of cream cheese
- Salt to taste

Preparation:

- Put Isadora beans, chipotle chilis, cream cheese and macha sauce into blender; blend until all ingredients are well-mixed.
- Season to taste and garnish with a little extra macha sauce on top. Serve with tortilla chips.



TAMALES DE RAJAS

8 Porciones

INGREDIENTES

- 1 paquete de hojas de maíz, sumergidas totalmente en agua toda la noche
- $\frac{1}{4}$ taza de aceite vegetal
- 3 tazas de queso Monterrey rallado
- 4 chiles poblanos
- 1 $\frac{1}{2}$ lb. de masa preparada para tamales
- 3 cucharaditas de condimento Chef Merito® con sal de ajo
- 2 tazas de agua

PREPARACIÓN

La noche anterior: remoja las hojas en un recipiente grande con agua y pon algo de peso sobre éstas para que se mantengan sumergidas. Asa los chiles poblanos directamente sobre la llama de la estufa o en un asador hasta que la cáscara esté carbonizada. Retíralos del fuego, colócalos en un tazón y cúbrelos con plástico para que se enfrien. Retira con cuidado la piel y las semillas del chile y córtalos en finas rajas. Para armar los tamales, escurre las hojas, sazona la masa con el condimento Chef Merito® con sal de ajo y mezcla. Extiende masa sobre cada hoja (no demasiado gruesa). Coloca en el centro una pequeña cantidad de queso y los pimientos en tiras. Dobla el tamal en tercios: el lado izquierdo, el derecho y la parte inferior hacia arriba. Deja la parte superior abierta.

Añade 2 tazas de agua a una olla mediana y coloca los tamales de pie con la parte abierta hacia arriba.

Cúbrelos con una tapa y cocínalos a fuego medio-bajo durante 1 hora aproximadamente, hasta que estén firmes.

Deja las hojas puestas hasta el momento de servir.

TAMALES DE RAJAS

8 Servings

INGREDIENTS

- 1 pack corn husks, soaked overnight in a bowl with covering water
- $\frac{1}{4}$ cup vegetable oil
- 3 cups shredded Monterrey cheese
- 4 poblano peppers
- 1 $\frac{1}{2}$ lb. prepared tamale masa
- 3 Tsp. Chef Merito® Garlic Salt Seasoning
- 2 cups water

PREPARATION

The night before: soak the husks in a large bowl with water and place some weight over them so they stay submerged. Roast poblano peppers directly over stove flame or in boiler until skin is charred. Remove from heat, place in a bowl and cover with plastic to cool. Carefully remove skin and seeds from pepper and slice thinly. To assemble the tamales, drain husks, season masa with Chef Merito® Garlic Salt Seasoning and mix. Spread the masa on each (not too thick). Place a small amount of cheese and sliced peppers in the center. Fold the tamale into thirds—left side, then right side, then fold the bottom up. Leave the tops open.

Add 2 cups of water to a medium size pot and place your tamales standing with the open end up.

Cover with lid and cook over medium-low heat for about 1 hour, until firm. Keep the husks on until ready to serve.

CARDENAS®

TAMALES SABEN
MEJOR CON

Coca-Cola®



POZOLE ROJO RED POZOLE



Ingredientes:

- 1 lb de maíz pozolero precocido
- 1 lb de carne de puerco
- 5 oz de chicharrón en trozos
- 5 chiles guajillos
- 3 limones
- 3 rábanos
- 2 aguacates cortados en cuadros
- 2 chiles anchos
- ¼ de lechuga romana picada
- 1 ½ de cebollas
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas de orégano
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Pimienta (al gusto)
- 1 cucharada de sal
- 2 cubos de caldo de tomate

Procedimiento:

- Ponga en un escurridor maíz pozolero precocido y enjuáguelo. Transfiera el maíz del escurridor a una cacerola. También agregue en la cacerola la carne de puerco, ½ cebolla, 1 diente de ajo, 2 hojas de laurel, 2 cubos de caldo de tomate. Cubra con agua todos los ingredientes y agregue ½ cucharada de sal. Hierva a fuego alto. Cuando hierva reduzca a fuego medio, tape la cacerola y deje cociendo por aproximadamente una hora hasta que la carne de puerco esté bien cocida. Retire la espuma constantemente.
- Mientras se cuece la carne, retire las semillas de los chiles. Ponga los chiles a hervir durante 5 min. Transfiera con todo y agua a la licuadora y agregue ¼ de cebolla, 1 diente de ajo y pimienta al gusto. Una vez licuada, cuele y caliente en una cacerola a fuego medio 1 cucharada de aceite de oliva y agregue la salsa. Deje hervir durante 5 min. Ya que la carne que dejó cociendo esté lista, saquela de la olla, deje enfriar y desmenúcela.
- Regrese a la olla en la que está el pozole, incorpore la salsa, la carne, sal, y agua. Revuelva y ponga de nuevo a fuego medio por 10 minutos más. Cuando termine la cocción, retire de la olla la ½ cebolla, los dientes de ajo y las hojas de laurel.
- Para servir agregue por cada plato la cantidad al gusto de orégano, chicharrón molido, rábano y cebolla picados finamente, limón, lechuga y aguacate cortado en cuadros.

Ingredients:

- 1 lb pre-cooked hominy
- 1 lb pork meat
- 5 oz fried pork rind, in pieces
- 5 guajillo chiles
- 3 lemons
- 3 radishes
- 2 avocados, cubed
- 2 ancho chiles
- ¼ iceberg lettuce, chopped
- 1 ½ onions
- 2 garlic cloves
- 2 bay leaves
- 2 Tbsp oregano
- 1 Tbsp olive oil
- Pepper (to taste)
- 1 Tbsp salt
- 2 cubes of tomato bouillon

Preparation:

- Place the pre-cooked hominy in a colander and rinse. Transfer the hominy from the colander to a pot. Add the pork, ½ onion, 1 clove of garlic, 2 bay leaves, and 2 cubes of Tomato Bouillon. Add water and ½ Tbsp salt until all ingredients are covered. Bring to a boil over a high heat. When it comes to boil reduce to medium heat. Cover the pot and let cook for approximately 1 hour or until the pork is well cooked. Remove the scum at regular intervals.
- While the meat is cooking, remove the seeds from the chiles and boil them in water for 5 minutes. Place the chiles in the blender. Add water and add ¼ of the onion, 1 clove of garlic, and chiles to taste. Once blended, heat 1 Tbsp of olive oil in a pot over a medium heat and add sauce to boil for 5 min. Once the meat is done, remove from pot to cool. Shred it.
- Return meat to pot with the hominy, sauce, salt, and water. Stir and cook for another 10 minutes over a medium heat. When done, remove the ½ onion, garlic cloves, and bay leaves.
- Serve with oregano, ground fried pork rind, lemon, radishes finely diced, lettuce, diced onion, and avocado.

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



TAMALES DE POLLO

CHICKEN TAMALES



Ingredients:

Sopas:

- 1 taza de aceite vegetal
- 2 tazas de masa harina
- ½ cucharadita de sal
- 1 ½ tazas de agua tibia

Aderezos:

- 1 ¼ taza frijoles negros refritos
- 2 ½ tazas de queso Oaxaca, rallado
- 10 huevos revueltos cocidos
- ¾ taza salsa roja
- 1 ¼ taza de Real California Crema con sal
- 1 aguacate
- 1 rábano

Procedimiento:

- Mezclar la masa harina, la sal y el agua tibia en un tazón hasta que la masa se una y ya no esté pegajosa. Dividir la masa en 10 partes iguales. Con las manos, hacer una bola con cada parte. Mantener las manos húmedas con un chorro de agua para que la masa no se seque.
- Precalentar el comal o la plancha a fuego medio-alto.
- Forrar una prensa para tortillas con una lámina de plástico por cada lado. Centrar la bola de masa entre cada capa de plástico y presionar la prensa para tortillas hacia abajo para crear una bola de masa plana de 15 cm.
- Colocar la masa en el comal caliente y cocinar por cada lado durante 1 minuto para un total de 2 minutos. La masa puede inflarse y es una tortilla gruesa en este punto.
- Retirar la tortilla del comal y colocarla sobre una superficie de trabajo limpia. Con una servilleta entre los dedos y la tortilla caliente, pelízcalo los bordes de la tortilla para crear un borde. Trabajar alrededor de todo el borde exterior y hacer un círculo completo para crear un sope.
- Continuar hasta que todos los trozos de masa estén cocidos y cada uno tenga un borde.
- Calentar aceite en una sartén pequeña a fuego medio. Freír cada sope con borde en el aceite durante 2 minutos.
- Retirar del aceite y untar 2 cucharadas de frijoles refritos en el interior del borde de cada sope. Cubrir con 1/4 de taza de Oaxaca rallado. Añadir un huevo revuelto y 1 cucharada de salsa encima de cada sope.
- Rociar con dos cucharadas de crema por encima y añadir una rodaja de aguacate y unas rodajas de rábano.
- Repetir la operación hasta hacer todos los sopas.

Ingredients:

Sopas:

- 1 cup vegetable oil
- 2 cups masa harina
- ½ tsp salt
- 1 ½ cups warm water

Toppings:

- 1 ¼ cup fried black beans
- 2 ½ cups Real California Oaxaca cheese, shredded
- 10 cooked scrambled eggs
- ¾ cup red salsa
- 1 ¼ cup Real California Crema con sal
- 1 avocado
- 1 radish

Preparación:

- Mix masa harina, salt and warm water in bowl until dough comes together and is no longer sticky. Divide the masa into 10 equal parts. Using your hands, roll each part into a ball. Keep hands moist with a spray of water so masa doesn't dry out.
- Preheat comal or griddle over a medium high heat.
- Line a tortilla press with a sheet of plastic wrap on each side. Center masa ball between each layer of plastic and press tortilla press down to create a flat 6-inch masa round.
- Place masa round on heated comal and cook on each side for 1 minutes for a total of 2 minutes. The masa may inflate and is a thick tortilla at this point.
- Remove tortilla from comal and place on a clean work surface. Using a napkin between your fingers and the warmed tortilla, pinch the edges of the tortilla to create a rim. Work around the entire outer edge and go full circle to create a sope.
- Continue until all masa pieces are cooked and each has a rim.
- Heat oil in a small frying pan over a medium heat. Fry each rimmed sope in oil for 2 minutes.
- Remove from oil and spread 2 tablespoons of refried beans on the inside of the rim of each sope. Top with 1/4 cup shredded Oaxaca. Add a scrambled egg and 1 tablespoon of salsa to the top of each.
- Drizzle with two tablespoons crema on top and add a slice of avocado and a few radish slices.
- Repeat until all sopas are made.

Ingredientes: Procedimiento:

- Pollo:**
- 2 lb de pechuga de pollo sin hueso
 - 1 cebolla blanca
 - 2 clavos enteros
 - 4 dientes de ajo
 - 1 cucharadita de sal
 - 1 taza de salsa verde
- Tamales:**
- 4 lb de masa preparada Cardenás®
 - 30 hojas para tamal, suavizadas

Pollo:

- Coloque las pechugas de pollo en una olla grande, agregue los clavos, cebolla, ajo, sal y cubra con agua.
- Hiérvalo y retire la espuma de la superficie. Baje la llama, tápelo y cocine a fuego lento durante 1 hora.
- Deje enfriar las pechugas en el caldo, retirelas y reserve el caldo. Deshebre muy finamente el pollo. Mezclar la salsa con el pollo.

Tamales:

- Tenga listo en la mesa de trabajo la masa y el pollo en salsa verde. Sostenga una hoja en la palma de la mano con el extremo puntiagudo hacia su muñeca. Ponga una cucharada de la masa en el centro de la mitad superior y deja un margen en todos los lados. Añada una cucharada del pollo en el centro de la masa. Doble las orillas de la hoja sobre el relleno y levante el extremo puntiagudo hasta que esté a nivel con el otro extremo.
- Agregue agua en una olla grande, pero sin que toque la canastilla. Coloque verticalmente cada tamal en la canastilla de la vaporera con el lado doblado hacia abajo. Una vez que esté llena la olla, hierva el agua a fuego lento. Cocine sin destapar durante 1 hora. Saque un tamal, y déjelo reposar unos minutos, posteriormente, píquelo para ver si la masa está firme.

Ingredients:

Chicken:

- 2 lb chicken breast, boneless
 - 1 white onion
 - 2 whole cloves
 - 4 garlic cloves
 - 1 tsp salt
 - 1 cup green sauce
- Tamales:**

- 4 lbs Cardenás® prepared masa
- 30 tamale husks softened

Preparation:

Chicken:

- Place the chicken breast in a large pot; add the cloves, onion, garlic, salt and cover with water.
- Bring to a boil and skim off any scum that rises to the surface. Turn down the heat, cover, and cook over low heat for 1 hour.
- Allow the breasts to cool in broth, remove and reserve the broth. Shred chicken finely. Mix sauce with chicken.

Tamales:

- On your kitchen table, place the masa and the chicken mix. Hold a husk in the palm of your hand with the pointed end towards your wrist. Place a spoonful of the masa at the center of the upper half leaving a space all around it. Add a spoonful of the meat in the center of the masa.
- Wrap the leaf around the stuffing lifting the pointed end to reach the other end.
- Add water in a large pot without covering the steamer basket. Place each tamale vertically on the grid over the folded end. Once the pot is full, simmer. Cook covered for 1 hour. Remove a tamale, unwrap it, and let it sit for a few minutes, and then pierce it with a fork to see if the masa is firm.

SOPES

BREAKFAST SOPES



LOOK FOR THE SEAL.

Always Fresh, Always Authentic!™

BRILLO DE MENTA Y ARÁNDANO

MINT CRANBERRY SPARKLE



Ingredientes:

- Arándanos
- Menta lima
- Miel de agave
- Hielo en cubitos
- Mineragua® Agua con gas

Procedimiento:

- En un vaso, verter 1 cucharada de miel de agave y exprimir zumo de lima fresco a tu gusto. Añadir ¼ de taza de arándanos frescos y, a continuación, cubitos de hielo. Verter agua mineral en el vaso y añadir un puñado de arándanos por encima. Decorar con menta y disfruta.

Ingredients:

- Cranberries
- Lime Mint
- Agave syrup
- Cubed Ice
- Mineragua® sparkling water

Preparation:

- In a glass, pour 1 tbsp of agave and squeeze fresh lime juice to your taste. Add ¼ cup of fresh cranberries followed by cubed ice. Pour Mineragua into the glass and add a handful of cranberries to top. Garnish with mint and enjoy.

BEEF WELLINGTON



Ingredientes:

- 1 cebolla picada.
- 4 champiñones picados.
- 2 dientes de ajo triturados.
- ½ taza de perejil picado.
- ½ taza de pan molido.
- 1 cucharada de mostaza dijón.
- 1 manzana, pelada y rallada.
- 1 corona de 1 lb de carne molida
- 2 huevos batidos.
- ¾ lb de pasta de hojaldre.
- 1 disparo de aceite Nutrioli Spray®.
- 2 cucharaditas de aceite Nutrioli®.

Procedimiento:

- Calienta en una sartén el aceite Nutrioli®, añade la cebolla picada y frié hasta que esté transparente, añade los champiñones, cocina hasta que el líquido se haya evaporado. Añade el ajo y cocina por unos minutos, retira del fuego, deja enfriar y agrega el perejil, la mostaza, el pan molido y la manzana. Añade la carne y sazona con sal, vierte la mitad de los huevos batidos y revuelve todo muy bien con tus manos o un tenedor.
- Extiende la pasta de hojaldre para formar un rectángulo. Coloca en el centro la carne molida, cubre la carne enrollando con la pasta de hojaldre, con una brocha pega las orillas, desechar la masa sobrante.
- Rocía una charola para horno con un disparo de aceite Nutrioli Spray®, acomoda el filete Wellington en el centro de la charola con las uniones de pasta hacia abajo. Decora si deseas la parte superior del filete, barniza con el resto del huevo y refrigerar para media hora. Mientras tanto calienta el horno a 390° F.
- Hornear el filete durante 40 minutos, retirar del horno, cortar en rodajas y servir.

Ingredients:

- 1 chopped onion.
- 4 chopped mushrooms.
- 2 cloves of crushed garlic.
- ½ cup of chopped parsley.
- ½ cup of ground bread.
- 1 tablespoon of dijon mustard.
- 1 apple, peeled and grated.
- 1 crown of 1 lb of ground meat of approximately 1 lb
- 2 beaten eggs.
- ¾ lb of puff pastry.
- 1 shot of Nutrioli Spray® oil.
- 2 teaspoons of Nutrioli® oil

Preparation:

- Heat the Nutrioli® soybean oil in a pan, add the chopped onion and fry until transparent, add the mushrooms, cook until the liquid has evaporated. Add the garlic and cook for a few minutes, remove from heat, let cool and add the parsley, mustard, breadcrumbs, and apple. Add the meat and season with salt, pour half of the beaten eggs and mix everything very well with your hands or a fork.
- Roll out the puff pastry to form a rectangle. Place the ground meat in the center, cover the meat by rolling it with the puff pastry, with a brush to hit the edges, discard the excess dough.
- Spread with a few drops of Nutrioli® oil on a baking sheet, arrange the Wellington fillet in the center of the sheet with the joints of pasta down. Decorate if you want the top of the fillet, varnish with the rest of the egg and refrigerate for half an hour. Meanwhile, heat the oven to 390° F.
- Bake the steak for 40 minutes, remove from the oven, slice and serve.

Nutrioli
ioli

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



HUEVOS RELLENOS CLASICOS

CLASSIC DEVILED EGGS



Ingredientes:

- 6 huevos duros, pelados y partida por la mitad
- ¼ taza de mayonesa Hellmann's® o Best Foods® Real Mayonnaise
- 1 cucharadita de Mostaza de Dijon tradicional Maille® Dijon Originale
- ½ cucharadita de vinagre blanco
- ¼ cucharadita de sal

Procedimiento:

- Separar las yemas de las claras.
- Mezclar las yemas en un bol pequeño. Incorporar el resto de los ingredientes, excepto las mitades de las claras.
- Poner el relleno de yema en las claras. Enfrie, si lo desea. Decorar, si se desea, con perejil y espolvorear con pimentón.

Ingredients:

- 6 hard-cooked eggs, peeled and halved
- ¼ cup Hellmann's® or Best Foods® Real Mayonnaise
- 1 tsp Maille® Dijon Originale Traditional Dijon Mustard
- ½ tsp white vinegar
- ¼ tsp salt

Preparation:

- Separate egg yolks from egg whites.
- Mash egg yolks in small bowl. Stir in remaining ingredients except egg white halves.
- Spoon or pipe yolk filling into egg whites. Chill, if desired. Garnish, if desired, with parsley and sprinkle with paprika.

Ingredientes:

Pavo asado

- Pavo entero fresco de 12 libras o pavo entero congelado, descongelado
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de Knorr® sabor caldo de pollo
- 3 cucharadas de ajo picado
- 3 cucharadas de hojas de orégano seco
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 cucharada de comino molido
- 3 paquetes de Knorr® Sazón con cilantro y Achioté

Ensalada y arroz

- ¾ taza aceite de oliva
- ½ taza de jugo de limón
- 24 tazas de lechuga romana
- 3 tazas de tomates cherry
- 12 tazas de arroz integral cocido

Ingredients:

Roast Turkey

- 12 lb fresh whole turkey or frozen whole turkey, thawed
- 6 Tbsp olive oil
- 3 Tbsp Knorr® Chicken flavor Bouillon
- 3 Tbsp minced garlic
- 3 Tbsp dried oregano leaves
- 2 Tbsp white vinegar
- 1 Tbsp ground cumin
- 3 packets Knorr® Sazon with Coriander and Annatto

Salad & Rice

- ¾ cup olive oil
- ½ cup lemon juice
- 24 cups shredded romaine lettuce
- 3 cups cherry tomatoes
- 12 cups cooked brown rice

Procedimiento:

- Para el pavo, precalentar el horno a 425°. Retirar los menudillos de las cavidades del pavo y enjuagar el pavo por dentro y por fuera; secar con toallas de papel y reservar.
- Mezcle el aceite de oliva, el Knorr® Caldo Sabor Pollo, el ajo, el orégano, el vinagre, el comino y el Knorr® Sazón con Cilantro y Achioté en un tazón mediano. Frote todo el pavo. Ate las patas con hilo de cocina si lo desea.
- Coloque el pavo, con la pechuga hacia arriba, en una bandeja grande de poca profundidad con rejilla. Cubra con papel de aluminio resistente y asé durante 1 hora. Baje la temperatura del horno a 350° y asé el pavo durante 1 hora y media. Retire el papel de aluminio y siga asando unos 30 minutos, rociando de vez en cuando con los jugos de la sartén, hasta que el termómetro insertado en la parte más gruesa del muslo alcance 165° y la piel esté dorada. Dejar reposar al menos 20 minutos antes de partirla.
- Para la ensalada y el arroz, bata el aceite de oliva y el zumo de limón; sazón con sal y pimienta si lo deseas. Mezcle con la lechuga y los tomates. Partir el pavo y vierta con una cuchara el jugo de la sartén por encima. Servir con ensalada y arroz.

Preparation:

- For turkey, preheat oven to 425°. Remove giblets from turkey cavities and rinse turkey inside and out; pat dry with paper towels and set aside.
- Combine olive oil, Knorr® Chicken flavor Bouillon, garlic, oregano, vinegar, cumin and Knorr® Sazon with Coriander and Annatto in medium bowl. Rub all over turkey. Tie legs together with kitchen string if desired.
- Arrange turkey, breast side up, in large shallow roasting pan with rack. Tent with heavy-duty aluminum foil and roast for 1 hour. Decrease oven to 350° and roast turkey 1-½ hours. Remove foil and continue roasting, about 30 minutes, basting occasionally with pan juices, until thermometer inserted in thickest part of the thigh reaches 165° and skin is browned. Let stand at least 20 minutes before carving.
- For salad & rice, whisk olive oil and lemon juice; season with salt and pepper if desired. Toss with lettuce and tomatoes. Carve turkey and spoon pan juices over top. Serve with salad and rice.

HOLIDAY TURKEY



Always Fresh, Always Authentic!™



ARROZ CON POLLO

RICE WITH CHICKEN



Mahatma
AMERICA'S FAVORITE RICE

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 guisantes (chicharos) congelados
- 3 libras 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 antihumedad a fuego medio-alto. Añadir el arroz a la olla. Sautear 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 quemarse 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 juntos 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 que las piezas de pollo en una olla. Nosotros lo guitamos 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 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 deseas.

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 lbs 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 tablespoons 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 cupfuls. 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 teaspoon 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.

CHONGOS EMPANADAS

Instructions

1. Place the flour in a bowl, gradually add the shortening. Once integrated, add the beverage until dough does not stick to your hands, let it rest for a few minutes.
2. Roll out the dough with a rolling pin and cut out round pieces of the desired size. Add pieces of **Tres Reyes Chongos Zamoranos** without syrup. Brush the edges of each with egg as glue, seal by pressing the edges.
3. Arrange them on a baking sheet lined with parchment paper, brush them with egg, and sprinkle them with sugar. Prick them to allow steam to escape while baking.
4. Bake at 350°F for 20 minutes or until they turn golden brown.

Instrucciones

1. Ponga la harina en un bowl y añada gradualmente la manteca. Una vez integrada, añada la bebida hasta que la pasta tenga una consistencia que no se pegue en sus manos. Deje descansar por unos minutos.
2. Amase con un rodillo y corte piezas circulares del tamaño deseado. Añada pedazos de **Tres Reyes Chongos Zamoranos** sin jarabe. Barnice las orillas con huevo batido a forma de pegamento, selle presionando las orillas.
3. Acomode las empanadas en una charola con papel para hornear. Barnice de nuevo con huevo y espolvorea azúcar. Pinchelas un poco para dejar que el vapor escape cuando se hornea.
4. Hornee a 350°F por 20 minutos o hasta que tomen un color dorado.

Ingredients

- 1 can (2.2 lb) of **Tres Reyes Chongos Zamoranos**
- 1.1 lb of all-purpose flour
- 0.55 lb of vegetable shortening
- 5 oz of cola soda or light beer
- 1 beaten egg
- ¼ cup of standard sugar



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™





NACATAMAL

Ingredientes:

- 2 lb de harina de maíz
- 1 lb de lomo de cerdo con su gordura cortado en trozos pequeños
- 1 lb de costilla de cerdo cortada en trozos pequeños
- 1 qt de manteca de cerdo
- 2 cebollas grandes cortada en rodajas
- 1 cabeza de ajo martajado
- 2 tomates rojos cortados en rodajas
- 2 pimientos dulces (rojo y verde) cortados en rodajas
- ½ lb de arroz previamente remojado
- 2 oz de achioté.
- 2 papas grandes cortadas en rodajas
- Jugo de 2 naranjas agrias
- Una pizca de yerbabuena
- Sal
- Agua
- Chile congo (al gusto)

Ingredients:

- 2 lb corn flour
- 1 lb pork loin with fat in small chunks
- 1 lb pork ribs, in small chunks
- 1 qt lard
- 2 big onion, sliced
- 1 bulb garlic ground
- 2 tomatoes, sliced
- 2 peppers (red and green), sliced
- ½ lb rice (previously soaked)
- 2 oz achioté
- 2 big potatoes, sliced
- Juice of two sour oranges
- A pinch of peppermint
- Salt
- Water
- Congo chilli (to taste)

Procedimiento:

- Se prepara la masa de maíz con agua tibia, el jugo de una naranja agria y la manteca de cerdo; se amasa hasta que quede con una consistencia suave y se le agrega sal al gusto.
- El cerdo se prepara con sal, naranja agria, un poco de pimienta negra, achioté o pimentón español; un poco de cebolla rallada y ajo martajado.
- Una vez que la masa esté suave, se arman los nacatamales poniendo dos mitades de hojas de plátano soasadas previamente en forma de cruz. Extienda los ingredientes en el siguiente orden: masa de maíz, carne de cerdo y costilla, un poco de arroz, pimiento dulce, cebolla, tomate, papa, ajo, sal, una ramita de yerbabuena y los chiles picantes congo.
- Se amarran bien los nacatamales con un mectate fino o sondaleza; cuidando que estén amarrados firmemente.
- Amarrados los nacatamales se ponen a hervir en una olla a fuego medio bajo por unas 4 o 5 horas hasta que estén suaves.

Preparation:

- Prepare the dough with the corn flour in warm water, juice of one sour orange and lard. Knead until a soft consistency. Add salt to taste.
- Prepare the pork with salt, the remaining sour orange, a pinch of black pepper, achioté or sweet paprika, grated onion, and ground garlic.
- Make the nacatamales once the dough is soft. Take two roasted banana leaves and place them in a cross shape. Spread the ingredients in the following order: the dough, pork meat, ribs, rice, sweet pepper, onion, tomato, potato, garlic, salt, peppermint sprig, and congo chillies.
- Tie the nacatamales with a kitchen string making sure they are tightly tied.
- Place the nacatamales in a pot on a medium low heat for 4 to 5 hours until soft.



PUPUSAS DE JAMÓN Y QUESO CON CURTIDO HAM & CHEESE PUPUSAS WITH CURTIDO



Ingredientes:

- Curtido**
- 5 tazas de agua
 - 3½ cucharaditas de sal
 - ¼ de col/repollo, cortada finamente
 - ½ chile jalapeño mediano, sin semillas y en rebanadas finas
 - ½ zanahoria grande, rallada
 - ½ cebolla morada mediana, en rodajas muy finas
 - 1½ cucharaditas de cilantro picado
 - ½ taza de vinagre de manzana
 - ½ cucharadita de orégano mexicano seco
 - ¼ cucharadita de azúcar morena
- Relleno**
- 8 oz de Jamón Selecto FUD®, en cubitos
 - 6 oz de Queso Oaxaca FUD®, rallado (1½ tazas)
 - 1 oz de Queso Cotija FUD® rallado (¼ taza)
 - 3 cucharaditas de base de sofrito de tomate para cocinar
- Masa**
- 2 tazas de harina de masa de maíz
 - 1 cucharadita de sal
 - ½ tazas de agua tibia
 - ¼ taza de aceite vegetal

Ingredients:

- Curtido**
- 5 cups water
 - 3½ tsp salt
 - ¼ head cabbage, thinly shaved
 - ½ medium jalapeño chile pepper, seeded and thinly sliced
 - ½ large carrot, grated
 - ½ medium red onion, thinly shaved
 - 1½ tsp chopped fresh cilantro leaves
 - ½ cup apple cider vinegar
 - ½ tsp dried Mexican oregano
 - ¼ tsp brown sugar
- Filling**
- 8 oz FUD® Selecto Ham, finely diced
 - 6 oz FUD® Oaxaca Cheese, shredded (about 1½ cups)
 - 1 oz FUD® Cotija Grated Cheese (¼ cup)
 - 3 Tbsp tomato sofrito cooking base
- Dough**
- 2 cups masa flour
 - 1 tsp salt
 - ½ cups warm water
 - ½ vegetable oil
- Preparation:**
- Prepare Curtido: Caliente a fuego alto 4 tazas de agua y 1½ cucharaditas de sal en una cacerola mediana hasta que hierva. Coloca la col en un tazón grande; vierte el agua hirviendo encima y tapa. Deja reposar 10 minutos; escurre.
 - En un tazón grande, mezcla el jalapeño, la zanahoria, la cebolla, el cilantro y la col; en un tazón pequeño, bate el vinagre, el orégano, el azúcar, la taza de agua restante y 2 cucharaditas de sal. Vierte la mezcla de vinagre sobre la mezcla de col; revuelve hasta integrar. Cubre y refrigerar al menos 24 horas antes de servir. Rinde unas 4 tazas.
 - Para el relleno: en un tazón mediano mezcla el Jamón Selecto FUD®, Queso Oaxaca FUD®, Queso Cotija FUD® y el sofrito hasta integrar. Rinde unas 2½ tazas.
 - Para la masa: en un tazón mediano aparte, mezcla la harina y la sal; con una cuchara de madera, revuelve mientras agregas poco a poco el agua. Con las manos, amasa la masa dentro del tazón 3 minutos o hasta que quede lisa. Si la masa se siente pegajosa, agrega un poco de harina; si se siente muy seca o quebradiza, agrega un poco de agua. Rinde unas 2 tazas.
 - Con las manos ligeramente aceitadas, toma trozos de masa y forma bolas de 2 pulgadas (de aproximadamente ¼ de taza cada una); con las manos, presiona cada bola para formar un disco de 5 pulgadas (de aproximadamente ¼ de pulgada de grosor). Coloca unas 3 cucharadas de relleno en el centro de cada disco; junta los bordes del disco encima del relleno para cubrirlo y únelos para formar una bola. Aplasta las bolas ligeramente para formar discos de 5 pulgadas (de aproximadamente ½ pulgada de grosor).
 - En una sartén grande, calienta 2 cucharadas de aceite a fuego medio-alto. Cocina las pupusas por tandas 6 minutos o hasta que estén doradas, volteándolas una vez. Rinde 8 pupusas. Sirvelas tibias acompañadas del curtido.
- Preparation:**
- Prepare Curtido: Heat medium covered saucepot with 4 cups water and ½ teaspoons salt to a boil over high heat. Place cabbage in large bowl; pour boiling water over to cover. Let stand 10 minutes; drain.
 - In large bowl, toss jalapeño, carrot, onion, cilantro and cabbage; in small bowl, whisk vinegar, oregano, sugar and remaining 1 cup water and 2 teaspoons salt. Pour vinegar mixture over cabbage mixture; stir until well combined. Cover; refrigerate at least 24 hours before serving. Makes about 4 cups.
 - Prepare Filling: In medium bowl, stir FUD® Selecto Ham, FUD® Oaxaca Cheese, FUD® Cotija Grated Cheese, and sofrito until combined. Makes about 2½ cups.
 - Prepare Dough: In separate medium bowl, stir flour and salt; with wooden spoon, gradually stir in water. With hands, knead dough in bowl 3 minutes or until smooth. If dough feels sticky, work additional flour into dough; if too dry and cracking, work in a little more water. Makes about 2 cups.
 - With lightly oiled hands, form dough into 2-inch balls (about ¼ cup each); with hands, press each ball into 5-inch disk (about ¼-inch thick). Place about 3 tablespoons filling in center of each disk; bring sides of dough up over filling and pinch together to form a ball. Lightly pat balls into 5-inch disk (about ½-inch thick).
 - In large skillet, heat 2 tablespoons oil over medium-high heat. In batches, cook pupusas 6 minutes or until golden brown, turning once. Makes 8 pupusas. Serve warm garnished with curtido.

ENCHILADAS ROJAS CON QUESO OAXACA, QUESO FRESCO Y CREMA MEXICANA



RED ENCHILADAS WITH OAXACA CHEESE, FRESH CHEESE & MEXICAN CREAM

Ingredientes:

- 1 paquete (10 oz) queso Oaxaca Cacique® deshebrado
- 1 paquete (10 oz) Queso Fresco Ranchero®, desmenuzado
- Crema Mexicana Cacique®, para decorar
- 1 docena de tortillas de maíz
- 2 tazas de salsa roja para enchiladas

Ingredientes para la salsa de enchiladas:

- 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

Procedimiento:

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 las 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.

- Líquar 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 líquar. Es posible que tenga que líquar en dos tandas. Colar la mezcla. Añadir dos cucharadas de aceite a un sartén caliente y añadir la salsa colada para freírla.

- 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:

- Precaliente el horno a 350°F. Reservar ½ taza de Queso Fresco para decorar. Combinar el Queso y el Queso Fresco restante para usarlo como relleno.

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. Envolver 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:

- 1 paquete (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

Ingredients for enchilada sauce:

- 8 ancho chiles
- 8 pasilla chiles
- 1 medium onion quartered
- 2 plum tomatoes
- 3 cloves garlic
- ½ tsp Mexican oregano
- ½ tsp marjoram
- 2 Tbsp cooking oil
- Salt to taste

Preparation:

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 and add the strained sauce to 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:

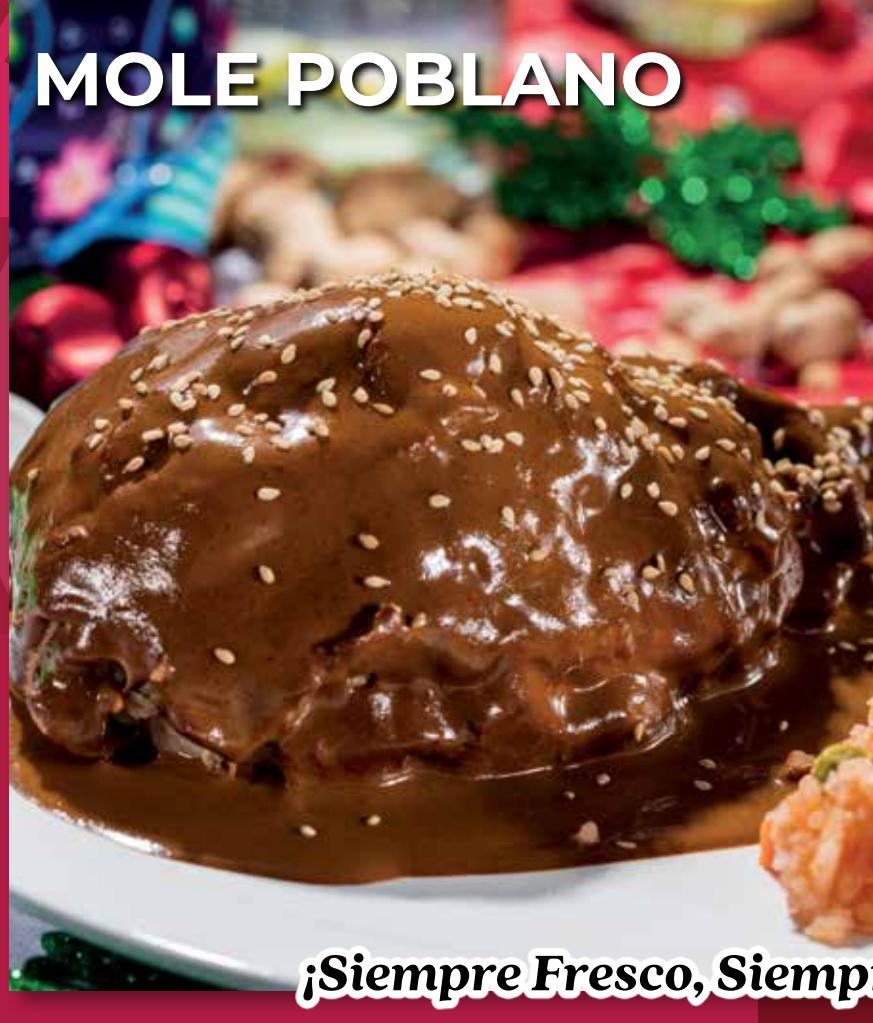
- Preheat oven to 350°F. Reserve ½ cup of Queso Fresco to use as filling. Combine the Oaxaca and remaining Queso Fresco to use as filling.

Enchilada Recipe:

- Bring the enchilada sauce to a boil in a medium saucepan over low heat. Reserve ½ a 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.



MOLE POBLANO



Ingredientes:

- 1 lb de chiles mulatos desvenados y despepitados
- 1½ lb de chiles pasillas desvenados y despepitados
- 1½ lb de chiles anchos desvenados y despepitados
- 1 lb de manteca de cerdo
- 5 dientes de ajo medianos
- 2 cebollas medianas rebanadas
- 4 tortillas duras partida en cuatro
- 1 bolillo frito bien dorado
- ¼ lb de pasitas
- ½ lb de almendras
- Pepitas de chile al gusto
- ½ lb de ajonjolí
- ½ cucharada de anís
- 1 cucharadita de clavo en polvo o 5 clavos de olor
- 2 varillas de canela en trozo
- 1 cucharadita de pimienta negra en polvo ó 6 pimientas enteras
- 4 tabletas de chocolate de metate
- ½ lb de jitomate pelado y picado
- Azúcar y sal al gusto
- 1 guajolote o pavo grande partido en piezas y cocido en un buen caldo hecho con zanahorias, poro, cebolla, una rama de apio, perejil y un diente de ajo.

Ingredients:

- 1 lb mulato chilies stemmed and seeds removed
- ½ lb pasilla chilies stemmed and seeds removed
- ½ lb ancho chilies stemmed and seeds removed
- 1 lb pork lard
- 5 medium garlic cloves
- 2 medium onions, sliced
- 4 fried tortillas, quartered
- 1 fried rolls, well browned
- ¼ lb raisins
- ½ lb almonds
- Chili seeds to taste
- ½ lb sesame seeds
- ½ tbsp anise
- 1 tsp ground cloves or 5 cloves
- 2 cinnamon sticks
- 1 tsp ground black pepper or 6 whole peppers
- 4 metate chocolate bars
- ½ lb tomatoes peeled and minced
- Sugar and salt to taste
- 1 turkey or large turkey cut into pieces and cooked in a good broth made with carrots, leek, onion, one celery stick, parsley, and one garlic clove.

Procedimiento:

- Pase los chiles por ½ lb de manteca caliente, y colóquelos en una cazuela con agua muy caliente hasta que den un hervor para que se suavicen. En la misma mantequilla agítrone el ajo y la cebolla, añada la tortilla, el pan, las pasas, las almendras, las pepitas de chile, la mitad del ajonjolí, el anís, el clavo, la canela, las pimientas, el chocolate y el jitomate y fría todo muy bien. Agregue los chiles escurridos y fríalos unos segundos más. Muéla esto en la licuadora con el caldo donde se coció el pavo. Cuele.
- En una cazuela de barro especial para mole, ponga a calentar el resto de la mantequilla y añada la salsa. Deje hervir el mole durante cinco minutos. Sazone con sal y azúcar y, si es necesario, añada más calor. La salsa debe quedar espesita. Deje hervir de 25 a 30 minutos más a fuego lento. Añada los trozos de guajolote y deje hervir unos minutos más.

Preparation:

- Transfer the chilies to ½ lb of hot lard, and place in a pan with very hot water until it comes to a boil to soften. In the same lard sauté garlic and onion, add the tortilla, rolls, raisins, almonds, chili seeds, half of the sesame seeds, anise, clove, cinnamon, peppers, chocolate and tomato, and fry well. Add the drained chilies and fry a few more seconds. Grind in the blender with the broth where the turkey was cooked. Strain.
- In a clay pot special for mole, heat the remaining lard and add sauce. Simmer the mole for 5 minutes. Season with salt and sugar and, if necessary, add more broth. The sauce should be thick. Simmer for 25-30 more minutes over a slow heat. Add the turkey pieces and simmer a few more minutes.

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



CRUMBLE DE MANZANA

MARIAS APPLE CRUMBLE

Ingredientes:

Crumble

- 2 oz galletas Marias
- 2 oz harina
- 2 oz azúcar
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela
- 2 oz mantequilla

Muffin de manzana

- 3 tazas de manzanas Golden en cubos
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de harina común
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 10 $\frac{1}{2}$ onzas de azúcar
- $\frac{2}{3}$ oz mantequilla
- 1 cucharadita de sal
- 3 huevos
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 $\frac{1}{2}$ oz aceite vegetal

Ingredients:

Crumble

- 2 oz Marias
- 2 oz flour
- 2 oz sugar
- $\frac{1}{2}$ tsp cinnamon
- 2 oz butter

Apple Muffin

- 3 cups diced Golden apples
- 2 $\frac{1}{2}$ cup all purpose flour
- 1 Tbsp baking powder
- 10 $\frac{1}{2}$ oz sugar
- $\frac{2}{3}$ oz butter
- 1 tsp salt
- 3 eggs
- $\frac{1}{2}$ cup milk
- 1 Tbsp vanilla extract
- 2 $\frac{1}{2}$ oz vegetable oil

Procedimiento:

- Precalentar el horno a 350 °F
- Cubrir los moldes para muffins con una capa ligera de mantequilla o utilizar forros de papel o capacillos apropiados.
- Cernir la harina y la levadura en polvo
- Batir el azúcar, la mantequilla y la sal en una batidora eléctrica a velocidad media con la paleta, raspando el recipiente periódicamente, hasta que la mezcla esté suave y de color claro, unos 5 minutos.
- Batir los huevos, la leche, la vainilla y el aceite. Añadir a la mezcla de mantequilla y azúcar en dos o tres veces, mezclando hasta que se incorporen por completo después de cada adición y raspando el recipiente cuando sea necesario.
- Añadir los ingredientes secos cernidos, las manzanas cortadas en cubos y mezclar a velocidad baja hasta que se humedezcan uniformemente.
- Verter aproximadamente 3 onzas de la masa preparada en cada molde, llenándolos hasta las tres cuartas partes. Golpear suavemente los moldes para que no queden burbujas de aire. Espolvorear con el crumble.
- Hornee a 375 °F hasta que al insertar una brocheta en el centro del muffin, ésta salga limpia, unos 30 minutos.
- Enfriar los muffins en los moldes durante unos minutos, luego desmolde y transferirlos a rejillas de alambre para que se enfrien completamente.

Preparation:

- Pre heat oven to 350 °F.
- Coat the muffin tins with a light film of fat or use appropriate paper liners.
- Sift together the flour and baking powder.
- Cream the sugar, butter, salt in an electric mixer on medium speed with the paddle, scraping down the bowl periodically, until the mixture is smooth and light in color, about 5 minutes.
- Whisk together the eggs, milk, vanilla and oil. add to the butter-sugar mixture in two or three additions, mixing until fully incorporated after each addition and scraping down the bowl as needed.
- Add the sifted dry ingredients, diced apples and mix on low speed until evenly moistened.
- Scale about 3 oz of batter into each prepared muffin cup, filling them three-quarters full. Gently tap the filled tins to release any air bubbles. Sprinkle with crumble.
- Bake at 375 °F until a skewer inserted near the center of a muffin comes out clean, about 30 minutes.
- Cool the muffins in the tins for a few minutes, then unmold and transfer them to wire racks to cool completely.



SWEET & SPICY CHURRO BITES

Fried dough topped with Tajín® Twist and cinnamon.

INGREDIENTS:

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 1 cup water | 2 tbsp vegetable oil |
| 1 cup all-purpose flour | 1/2 tsp vanilla extract |
| 2 1/2 tbsp sugar | Vegetable oil, for frying |
| 1/2 tsp salt | |

FOR COATING:

- 1 tbs ground cinnamon
- $\frac{1}{2}$ cup Tajín® Twist Sweet & Spicy Seasoning

DIRECTIONS:

1. Mix Tajín® Twist and Cinnamon together and save for later.
2. Boil water, sugar, salt, vanilla and 2 tablespoons of vegetable oil.
3. Stir in the flour until a dough forms.
4. Heat oil to 375°F (190°C) for frying.
5. Pipe the dough into the hot oil, fry until golden.
6. Drain and toss Churros in Tajín® Twist - cinnamon mix.
7. Serve and Enjoy!



**THE UNIQUE
SWEET AND
SPICY BLEND**

ALSO TRY IT WITH GRAPES, GUMMIES,
LOLLIPOPS, MANDARINS & POPCORN

Always Fresh, Always Authentic!™





ATOLE DE CAJETA CARAMEL ATOLE



Ingredientes:

- 1 qt de leche de vaca
- ½ taza de agua
- ¼ taza de fécula de maíz
- 1 raja de canela
- 1 taza de cajeta
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Procedimiento:

- En un olla agregar la leche y la canela y calentar.
- Agregar la cajeta y mezclar para incorporar todo.
- Disolver la fécula de maíz en agua y agregarlo a la olla y mezclar.
- Mover por 5 minutos hasta obtener la consistencia.

Ingredients:

- 1 qt of cow's milk
- ½ cup of water
- ¼ cup cornstarch
- 1 cinnamon stick
- 1 cup cajeta (caramelized milk)
- 1 tsp vanilla extract

Preparation:

- In a saucepan add the milk and cinnamon and heat.
- Add the cajeta and mix to blend.
- Dissolve the cornstarch in water and pour it into the pot and mix.
- Stir for 5 minutes until thick.

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



SUNORA
CREAM DE BACANORA
MOCHA

SANTA'S
SUNORA
COFFEE

Pour 2 ounces of Sunora Mocha cream into 4 onces of hot coffee. Top with whip cream and sprinkle chocolate shaving on top. ENJOY!

Verter 2 onzas de crema Sunora Mocha en 4 onzas de café caliente.
Cubrir con crema batida y espolvorear virutas de chocolate encima. ¡DISFRUTA!

Felices Fiestas!

**ARROZ CON LECHE
DE ALMENDRAS**
ALMOND BREEZE RICE PUDDING



Ingredientes:

- 2 tazas de arroz de grano corto cocido
- 2½ tazas de leche de almendras de vainilla Almond Breeze
- ¼ cucharadita de sal
- 2 huevos grandes batidos
- ¼ taza de pasas
- ½ cucharadita de canela molida

Procedimiento:

- Mezclar el arroz, la leche de almendras y la sal en una cacerola grande a fuego medio. Cocer a fuego lento durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando.
- Colocar los huevos en un tazón mediano. Añadir gradualmente 2 tazas de mezcla de arroz caliente a los huevos, revolviendo constantemente con un batidor.
- Volver a poner la mezcla de huevo en la sartén a fuego medio; cocinar 2 minutos, o hasta que la mezcla espese. Retirar del fuego; añadir las pasas y la canela. Servir caliente o frío. El pudín seguirá espesándose al enfriarse.

Ingredients:

- 2 cups cooked short-grain rice
- 2½ cups Almond Breeze Vanilla Almondmilk
- ¼ tsp. salt
- 2 large eggs; beaten
- ¼ cup golden raisins
- ½ tsp. ground cinnamon

Preparation:

- Combine rice, almondmilk, and salt in a large saucepan over medium heat; bring to a simmer. Simmer 15 minutes, stirring occasionally.
- Place eggs in a medium bowl. Gradually add 2 cups hot rice mixture to eggs, stirring constantly with a whisk.
- Return egg mixture to pan over medium heat; cook 2 minutes, or until mixture thickens. Remove from heat; stir in raisins and cinnamon. Serve warm or cold. Pudding will continue to thicken as it cools.



CHOCOLATE CALIENTE CON CALABAZA IBARRA PUMPKIN HOT CHOCOLATE



Ingredientes:

- 1 lata de puré de calabaza
- 1 tablet chocolate Ibarra®
- 4 tazas de leche
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de anís tipo estrella
- Crema batida
- Malvaviscos grandes
- 4 varas de Canela
- Canela en Polvo para adornar

Procedimiento:

- Partir la barra de chocolate Ibarra® en 8 o 10 partes.
- Simplemente se agrega el puré de calabaza, la Tableta de chocolate Ibarra® a la cacerola, el Anís y lentamente se agregan las 4 tazas de leche mientras se bate hasta que la mezcla sea homogénea y la tableta se haya disuelto por completo.
- Puede utilizar un batidor electrónico para obtener más espuma.
- Una vez caliente y suave, verterlo en la taza de su elección, cubrir con crema batida, malvaviscos grandes, una pizca de canela, 1 rama de canela por taza, y listo.

Ingredients:

- 1 pumpkin puree can
- 1 Ibarra® tablet
- 4 cups milk
- $\frac{1}{2}$ Tsp star anise
- Whipped cream
- Large marshmallows
- 4 cinnamon sticks
- Cinnamon powder for garnish

Preparation:

- Break your Ibarra® tablet into 8 or 10 parts.
- We are simply going to add the pumpkin puree, Ibarra® Tablet to saucepan, the Anise and slowly add the 4 cups of milk while whisking until the mixture is homogenous and the Tablet has completely dissolved.
- You may use an electronic whisker for more frothiness.
- Once heated through and super smooth, pour into your cup of choice, top with whipped cream, large marshmallows, a sprinkle of cinnamon, 1 cinnamon stick per cup, and you are good to go.

CHAMPURRADO

Ingredientes:

Procedimiento:

- 6 cucharadas de maicena
 - 5 oz de chocolate
 - 4 oz de azúcar
 - 2 oz de chocolate en polvo
 - $\frac{1}{2}$ taza de agua
 - 1 cucharadita de vainilla líquida
 - 1 raja de canela
 - 1 qt de leche
- En una olla, caliente 3 tazas de leche junto con el agua y la canela. Una vez caliente, agregue el chocolate en polvo, el chocolate oscuro, el azúcar y la vainilla. Mueva constantemente para diluir bien todos los ingredientes.
 - En un recipiente aparte diluya la maicena en la leche fría restante. Baje el fuego y añada poco a poco la maicena diluida en la leche fría. Es muy importante mover la mezcla de manera uniforme y constante para evitar que se formen grumos. Déjelo hervir por al menos 5 minutos hasta que espese. Retire la raja de canela y sirva bien caliente.

Ingredients:

- 6 Tbsp Maizena
- 5 oz of chocolate
- 4 oz sugar
- 2 oz cocoa powder
- $\frac{1}{2}$ cup water
- 1 tsp liquid vanilla
- 1 stick cinnamon
- 1 qt of milk

Preparation:

- Heat up 3 cups of milk with the water and cinnamon. When hot, add the powdered cocoa, dark chocolate, sugar, and vanilla, stirring continuously to dissolve all ingredients.
- In another bowl dissolve the Maizena in the cold milk. Lower the heat and add the Maizena little by little. It is vital to stir the mixture constantly and consistently to keep it smooth. Let it boil for at least 5 minutes until it thickens. Add the cinnamon and serve very hot.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™

Give the gift of flavor!



\$100 gift card for only
\$89.99

¡Compra una tarjeta de regalo
Cardenas de \$100 por solo \$89.99!

Offer only available in-store. \$89.99 price applies when you buy a single \$100 value gift card. Lesser value gift cards cannot be combined for this offer to be applicable. Promotion ends on January 9th, 2024.



CARDENASMARKETS.COM