



Always Fresh, Always Authentic!™



RECIPE BOOK | RECETARIO



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 CARDENAS®

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. Hiérvalo y retire la espuma de la superficie. Baje la flama, tápelo 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 remoje 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 cuele y se frie 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 hora. Saque un tamal, deservuélvalo y déjelo reposar unos minutos, posteriormente, píquelo para ver si la masa está firme.

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:

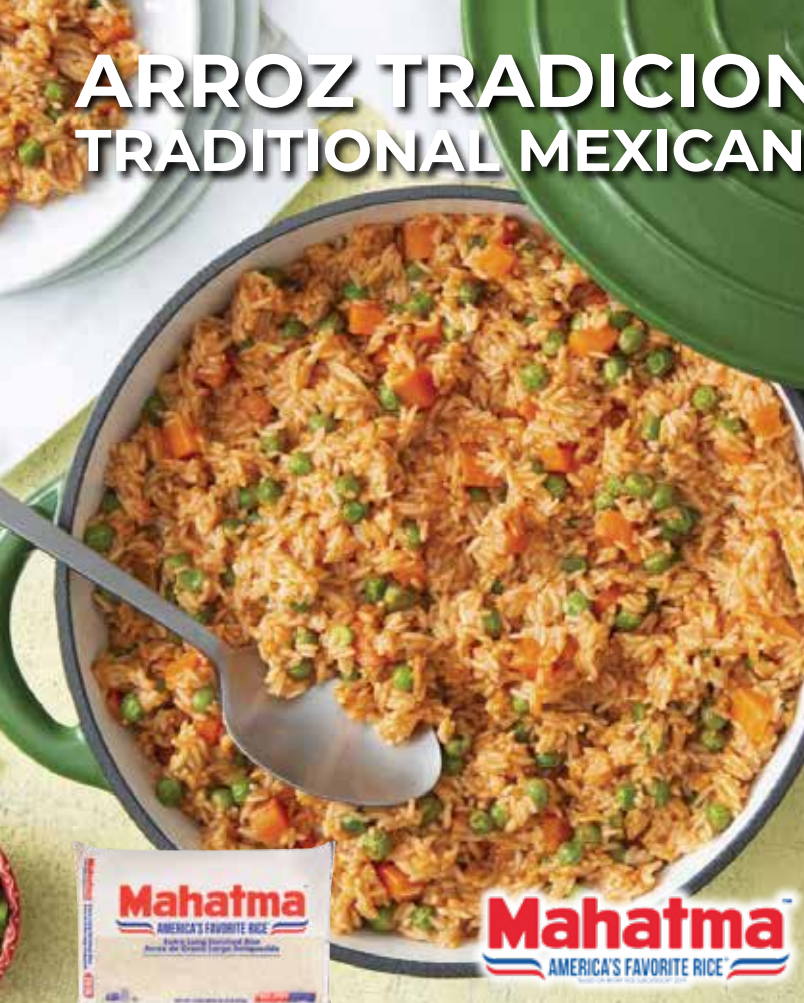
- 50 corn husks for tamales
- 4 lb CARDENAS® prepared dough

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 dough, 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 dough 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.



ARROZ TRADICIONAL MEXICANO TRADITIONAL MEXICAN RICE



Ingredientes:

- 2 tazas de arroz blanco Mahatma®
- 4 tazas de caldo de pollo, dividido
- 1 cebolla, cortada en cuadros
- 2 tomates medianos
- ¼ taza de pasta de tomate
- 4 dientes de ajo, triturado y divididos
- ¼ taza aceite vegetal
- 1 taza de zanahoria, en cubitos
- 2 cda semillas de comino, tostadas y trituradas
- ½ cda sal
- ½ cda pimienta
- 1 taza chícharos congelados
- 2 cda jugo de limón

Procedimiento:

Rico en sabor a tomate, este vibrante y clásico Arroz Mexicano está hecho con Arroz Blanco Mahatma® y es un delicioso complemento que acompañará perfectamente a casi cualquier plato. ¡Pruébalo hoy mismo!

- En una licuadora, hacer un puré de 1 taza de caldo, la cebolla, los tomates, la pasta de tomate y 2 dientes de ajo hasta que quede suave; reserve.
- Calentar el aceite en un sartén grande a fuego medio-alto. Incorporar el arroz, la zanahoria y el resto del ajo machacado. Cocinar, removiendo de vez en cuando, de 4 a 6 minutos o hasta que esté ligeramente dorado y tostado.
- Añadir el puré de tomate, el resto del caldo, el comino, la sal y la pimienta, y dejar que hierva. Incorporar los chícharos y reducir el fuego a bajo. Tapar y cocinar de 20 a 25 minutos o hasta que el arroz esté tierno y absorba la mayor parte del líquido. Retirar del fuego. Dejar reposar, tapado, durante 5 minutos. Añadir el jugo del limón y remover con un tenedor antes de servir.

Consejo de la receta

Para un sabor más picante, añadir al arroz jalapeños o pimientos serranos cortados en cubos, si lo desea.

Ingredients:

- 2 cups Mahatma® White Rice
- 4 cups chicken broth, divided
- 1 onion, cut into chunks
- 2 medium tomatoes
- ¼ cup tomato paste
- 4 cloves garlic, smashed and divided
- ¼ cup vegetable oil
- 1 cup carrot, diced
- 2 tsp cumin seeds, toasted and crushed
- ½ tsp salt
- ½ tsp pepper
- 1 cup frozen peas
- 2 Tbsp lime juice

Preparation:

Rich in tomato flavor, this vibrant and classic Mexican Rice is made with Mahatma® White Rice and a delicious side that will perfectly complement almost any dish. Try it today!

- In a blender, puree 1 cup broth, onion, tomatoes, tomato paste, and 2 garlic cloves until smooth; set aside.
- Heat oil in a large saucepan set over medium-high heat. Stir in rice, carrot and remaining smashed garlic. Cook, stirring occasionally, for 4 to 6 minutes or until lightly golden and toasted.
- Stir in pureed tomato mixture, remaining broth, cumin, salt, and pepper; bring to a boil. Stir in peas and reduce heat to low. Cover and cook for 20 to 25 minutes or until rice is tender and absorbs most of the liquid. Remove from heat. Let stand, covered, for 5 minutes. Stir in lime juice and fluff with a fork before serving.

Recipe Tip

For a spicier taste, add diced jalapeno or Serrano pepper to rice if desired.

CARNITAS

Ingredientes:

- 2 tazas de 7UP®
- 2 tazas de jugo de naranja
- 2 cdas de pimienta negra
- ¼ taza de sal
- 1 cda de paprika ahumada
- 10 lb de paleta de cerdo

Procedimiento:

- Precalentar el horno a 350° F.
- Cortar las 10 libras de Puerco en cuatro partes de 2 ½ lb cada una.
- Frotar las especias por toda la carne.
- Colocar la carne de cerdo en el sartén con 7UP® y jugo de naranja.
- Cubrir la carne y el sartén con papel de aluminio; hornear durante 4 horas.
- La paleta de cerdo está hecha cuando se puede desmenuzar y se puede desmenuzar con un tenedor.
- Dependiendo del horno, puede ser necesaria hasta una hora más de cocción.

Ingredients:

- 2 cups 7UP®
- 2 cups orange juice
- 2 Tbsp black pepper
- ¼ cup salt
- 1 Tbsp smoked paprika
- 10 lb pork shoulder

Preparation:

- Preheat oven to 350° F.
- Cut 10 lb. of pork into four smaller pieces of 2-½ lb. each.
- Rub spices all over the pork.
- Place pork in pan with 7UP® and orange juice.
- Cover meat and pan with foil; bake for 4 hours.
- Pork shoulder is done when it can be shredded and is fork-tender.
- Depending on the oven, up to one more hour of cooking may be needed.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



BIRRIA DE RES

BEEF BIRRIA



Ingredientes:

- 2 lb de chambarete de res o costilla cargada
- 5 jitomates
- 1 diente de ajo grande
- ½ cebolla
- 4 hojas de laurel
- 1 cucharada sopera de orégano
- 1½ cucharadas soperas de sal
- 1 litro de agua

Para la salsa:

- 8 tomatillos o tomates verdes
- 5 chiles morita
- 10 chiles de árbol
- 1 trozo de cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 pizca de sal

Para acompañar:

- Cebolla picada al gusto
- Cilantro picado al gusto
- Limón al gusto

Procedimiento:

- Para comenzar la receta de birria de res, pica la carne de en cuadrillos de aproximadamente 1".
- Licua los jitomates con la cebolla, el ajo y el orégano añadiendo medio litro de agua.
- Coloca la carne picada en una olla a presión y vierte lo que licuaste, añade la sal y las hojas de laurel, agrega el medio litro de agua restante y tapa. Enciende el fuego y cuando comience a sonar la válvula de presión cuenta 40 minutos a fuego medio y retira. La birria de res en olla express es mucho más fácil y rápida de hacer, pero si no dispones de una, puedes usar una olla normal teniendo en cuenta que el tiempo de cocción será el doble.
- Mientras se cocina la carne, prepara la salsa. Para ello, en una olla hierva los tomatillos con los chiles durante 8 minutos.
- Cuando estén hervidos, licua estos ingredientes con un diente de ajo, un trozo de cebolla y sazón con una pizca de sal y reserva.
- Pasado el tiempo de cocción de la carne, puedes comenzar a servir tu birria de res. Si la comerás en consomé sírvela con suficiente caldo y acompañala con un poco de cebolla y cilantro. Si la prefieres en taco, sirve en tortillas de maíz calientes un poco de la carne cocinada, agrega cebolla y cilantro y un toque de la salsa que preparaste. ¿Notaste lo fácil que es? Ahora solo queda disfrutar de esta rica receta de birria de res estilo Jalisco.

Ingredients:

- 2 lb of beef chambarete or loaded ribs
- 5 tomatoes
- 1 large garlic clove
- ½ onion
- 4 bay leaves
- 1 Tbsp of oregano
- 1½ Tbsp of salt
- 1 liter of water

For the sauce:

- 8 tomatillos or green tomatoes
- 5 morita chiles
- 10 chiles de árbol
- 1 piece of onion
- 1 clove of garlic
- 1 pinch of salt

To accompany:

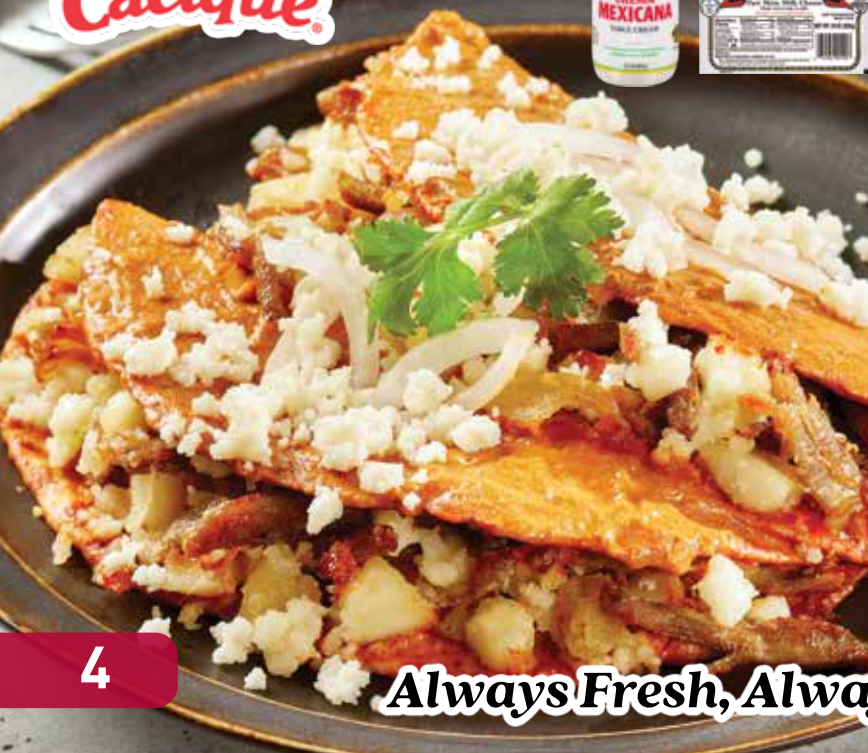
- Chopped onion to taste
- Chopped cilantro to taste
- Lemon to taste

Preparation:

- To begin the beef birria recipe, chop the beef into cubes of approximately 1".
- Blend the tomatoes with the onion, garlic and oregano, adding half a liter of water.
- Place the minced meat in a pressure cooker and pour the mixture, add salt and bay leaves, add the remaining half liter of water and cover. Heat on the fire and when the pressure valve starts to beep, count 40 minutes at medium heat and remove. Beef birria in an express pot is much easier and faster to make, but if you don't have one, you can use a regular pot, keeping in mind that the cooking time will be double.
- While the meat is cooking, prepare the sauce. Boil the tomatillos with the chiles in a pot for 8 minutes.
- When they are boiled, blend these ingredients with a clove of garlic, a piece of onion and season with a pinch of salt and set aside.
- Once the meat is cooked, you can begin to serve your beef birria. Serve it in consommé with enough broth and garnish it with a little onion and cilantro. If you prefer it in a taco, serve it in warm corn tortillas with some of the cooked meat, add onion and cilantro and a touch of the sauce you prepared. Did you notice how easy it is? Now all that's left is to enjoy this delicious Jalisco-style beef birria recipe.

ENCHILADAS DE CREMA

CREAM ENCHILADAS



Ingredientes:

- 1 ½ taza de crema mexicana Cacique®, y un poco más para decorar
- 1 paquete de queso Ranchero® fresco, desmoronado (reservar ¼ de taza para decorar)
- 3 tazas de carne de Puerco desmenuzada
- 2 papas, cortadas en cuadros y cocinadas
- 8 tortillas de maíz o de harina
- 2 chiles anchos (secos, no frescos)
- ½ taza de caldo de pollo
- ½ cebolla pequeña picada (reservar 4 cdas para decorar)
- 1 diente de ajo
- 1 cda aceite para freír
- Sal al gusto

Ingredients:

- 1 ½ cup Cacique® Crema Mexicana, plus more for garnish
- 1 package Ranchero® Queso Fresco, crumbled (reserve ¼ cup for garnish)
- 3 cups cooked lean pork, shredded
- 2 potatoes, diced and cooked
- 8 corn or flour tortillas
- 2 Ancho chilies (dried not fresh)
- ½ cup chicken stock
- ½ small onion, chopped (reserve 4 Tbsp for garnish)
- 1 garlic clove
- 1 Tbsp oil for frying
- Salt to taste

Procedimiento:

- Hervir las papas en cubos en agua con sal durante unos 15-20 minutos. Escurrir y enfriar.
- Salpimentar la carne de cerdo y freírla en aceite a fuego medio hasta que se dore. Con dos tenedores, desmenuzar la carne tirando de ella.
- Preparación de la salsa: Remojar los chiles en agua hirviendo de 15 a 20 minutos hasta que se ablandan, luego escurrirlos y quitarles el tallo y las semillas. Hacer un puré de chiles en una licuadora o procesador de alimentos con el caldo de pollo, la cebolla, el ajo, la Crema Mexicana y la sal. Freír esta mezcla en aceite y mantenerla a fuego lento.
- Para el montaje: Pasar las tortillas en la salsa por ambos lados. Colocar la tortilla en un plato y poner la carne de cerdo desmenuzada y las papas en un lado, doblar por la mitad. Repetir con cada tortilla. Servir caliente con la cebolla y el resto de la Crema Mexicana y el queso.

Preparation:

- Boil diced potatoes in salted water for about 15-20 minutes. Drain and cool.
- Season pork with salt and pepper then fry in oil over medium heat until browned. Using two forks, shred the meat by pulling apart.
- Sauce Preparation: Soak the chilies in boiling water for 15 to 20 minutes until softened, then drain, and remove the stem and seeds. Puree chilies in a blender or food processor with the chicken stock, onion, garlic, Crema Mexicana and salt. Fry this mixture in oil and keep at a low flame.
- To Assemble: Dip tortillas in the sauce on both sides. Place tortilla on a plate and spoon shredded pork and potatoes on one side, fold in half. Repeat with every tortilla. Serve hot topped with onion along with remaining Crema Mexicana and cheese.

Make Holiday Magic



CHIPOTLE CHICKEN TAMALES

Coca-Cola®

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™

Ingredients



- 4 tomatoes
- ¼ onions
- 1 8 oz can of chipotle chile in adobo sauce
- 2 cloves garlic
- 1 cup chicken broth
- 2 onions
- Vegetable oil
- 3 cups chicken breast, cooked and shredded
- 4 cups masa mix for tamales
- Hot water for soaking the corn husks
- Corn husks

Preparation

Cut tomatoes and onion into quarters and reserve for sauce. Cut an additional 2 onions into half-moons and reserve for chicken. Combine tomatoes, ¼ onion, chipotle chiles, garlic, and chicken broth in a blender and blend until smooth.

Heat oil in a pot over medium heat. Fry the 2 chopped onions until transparent and soft. Pour sauce. Season with salt and pepper and cook for 5 minutes. Add shredded chicken and cook for 20 more minutes over low heat. Cool and reserve.

Soak corn husk in warm water for 20 minutes, rinse to remove any corn silk and drain well.

To assemble each tamale spread about 2 tablespoons of the masa mixture on the center of the corn husk. Then spoon 2 tablespoons of the filling lengthwise down the center. Fold husk in the sides and secure with strips of corn husk.

Steam tamales by using a stock pot with a steamer insert. Then place tamales opened side up along the inside perimeter of the stockpot. Add enough water to keep it below the top of the steamer and tamales. Place extra husks on top of the tamales and cover the pot.

Steam the tamales for about 1 hour (adding water when necessary to the pot) or until the husk peels away from the masa.

Ingredientes

- 4 tomates
- ¼ cebollas
- 1 lata de 8 oz de chile chipotle en salsa de adobo
- 2 dientes de ajo
- 1 taza de caldo de pollo
- 2 cebollas
- Aceite vegetal
- 3 tazas de pechuga de pollo, cocida y desmenuzada
- 4 tazas de mezcla de masa para tamales
- Agua caliente para remojar las hojas de maíz
- Hojas de maíz

Preparación

Cortar los tomates y la cebolla en cuartos y reservar para la salsa. Corta 2 cebollas adicionales en medias lunas y reserva para el pollo. Combine los tomates, ¼ de cebolla, los chiles chipotles, el ajo y el caldo de pollo en una licuadora y mezcle hasta que quede suave.

Caliente el aceite en una olla a fuego medio. Freír las 2 cebollas picadas hasta que estén transparentes y blandas. Agrega la salsa. Sazone con sal y pimienta y cocine por 5 minutos. Agrega el pollo desmenuzado y cocina por 20 minutos más a fuego lento. Enfriar y reservar.

Remoje la hoja de maíz en agua tibia durante 20 minutos, enjuague para eliminar la seda de maíz y escurra bien.

Para hacer cada tamal distribuya una capa uniforme de 2 cucharadas de la mezcla de masa en el centro de la hoja de maíz. Luego, coloque 2 cucharadas del relleno en el centro a lo largo. Doble la hoja por los lados y asegúrela con tiras de hoja de maíz.

Cocine los tamales al vapor usando una olla con una vaporera. Luego, coloque los tamales con el lado abierto hacia arriba a lo largo del perímetro interior de la olla. Agregue suficiente agua para mantenerla debajo de la parte superior de la vaporera y los tamales. Coloque hojas adicionales sobre los tamales y cubra la olla.

Cocine los tamales al vapor durante aproximadamente 1 hora (agregando agua cuando sea necesario a la olla) o hasta que la hoja se desprenda de la masa.



PAPAS CON QUESO CHEESY POTATOES



Best Foods
EST. 1913

Ingredientes:

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

Procedimiento:

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

Ingredientes:

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

Preparation:

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

BUDÍN DE MAÍZ Y CEBOLLA CORN AND ONION PUDDING

Best Foods
EST. 1913



Ingredientes:

- 2 cdas margarina
- 1 cebolla mediana, picada
- 1 caja (10 oz.) de maíz entero congelado
- 1 taza de leche al 2%
- 2 huevos, ligeramente batidos
- 2 cdas de mayonesa Hellmann's® o Best Foods® Real Mayonnaise
- 2 cdas azúcar
- 1 cda harina
- Pizca de sal

Preparation:

- Precalentar el horno a 350° F.
- Derretir la margarina en un sartén grande antiadherente a fuego medio-alto y fría la cebolla, revolviendo frecuentemente, hasta que esté tierna, unos 3 minutos. Incorporar el maíz y cocinar, removiendo frecuentemente, hasta que se tueste, unos 3 minutos. Retirar el sartén del fuego y reservar.
- Combinar el resto de los ingredientes en un tazón grande con un batidor de alambre; incorporar la mezcla de maíz. Verter en un molde poco profundo de 1 qt. engrasado. Hornear durante 1 hora o hasta que se dore.

Ingredientes:

- 2 Tbsp margarine
- 1 small onion, chopped
- 1 box (10 oz.) frozen whole kernel corn
- 1 cup 2% milk
- 2 eggs, lightly beaten
- 2 Tbsp Hellmann's® or Best Foods® Real Mayonnaise
- 2 Tbsp sugar
- 1 Tbsp all-purpose flour
- Pinch salt

Preparation:

- Preheat oven to 350° F.
- Melt margarine in large nonstick skillet over medium-high heat and cook onion, stirring frequently, until tender, about 3 minutes. Stir in corn and cook, stirring frequently, until toasted, about 3 minutes. Remove skillet from heat and set aside.
- Combine remaining ingredients in large bowl with wire whisk; stir in corn mixture. Turn into greased 1 qt shallow casserole.
- Bake 1 hour or until golden.

FILETE MIGNON CON PESTO DE ESPARRAGOS

FILET MIGNON WITH ASPARAGUS PESTO



Ingredientes:

- 6 medallones de res gruesos de 6 oz cada uno
- Sal y pimienta al gusto
- 6 rebanadas de tocino
- ½ lb de champiñones rebanados
- 4 cucharadas de Aceite de Oliva Oli de Nutrioli®
- 4 cucharadas de harina
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 1 taza de agua
- 1 docena de espárragos pelados

Para el Pesto:

- 2 tazas de albahaca
- 4 dientes de ajo
- ¾ de taza de queso parmesano rallado
- ½ taza de Aceite de Oliva Extra Virgen Oli de Nutrioli®
- ½ taza de piñones

Ingredients:

- 6 thick beef medallions of 6 oz each
- Salt and pepper to taste
- 6 slices of bacon
- ½ lb mushrooms, sliced
- 4 Tbsp of Olive Oil Oli by Nutrioli
- 4 Tbsp of flour
- 1 Tbsp chicken bouillon powder
- 1 cup of water
- 1 dozen peeled asparagus

For the pesto:

- 2 cups basil leaves
- 4 cloves of garlic
- ¾ cup grated parmesan cheese
- ½ cup of Extra Virgin Olive Oil Oli by Nutrioli®
- ½ cup of pine nuts

Procedimiento:

- Salpimentar los filetes y enrolla cada uno con una rebanada de tocino alrededor de la carne. Asegura el tocino con palillos y deja reposar durante 15 minutos.
- Calienta 3 cucharadas de aceite de Oliva Oli de Nutrioli en una sartén grande a fuego medio y saltea los champiñones.
- En una cacerola chica a fuego medio calienta una cucharada de aceite de Oliva Oli de Nutrioli® agrega la harina y deja que se dore. Disuelve el consomé de pollo en una taza de agua hirviendo y vierte sobre la harina.
- Agrega los champiñones salteados, reduce el fuego a bajo y cocina hasta que la salsa haya espesado.
- Asa los filetes en la plancha hasta lograr el termino deseado y báñalos con la salsa al momento de servir.
- En la misma plancha donde cocinaste el filete saltea los espárragos.

Para el Pesto:

- Licua la albahaca, el ajo, el queso parmesano, el aceite de Oliva Extra Virgen Oli de Nutrioli® y los piñones hasta obtener una pasta suave.

Preparation:

- Season the fillets with salt and pepper and wrap each one with a slice of bacon around the meat. Secure the bacon with toothpicks and let rest for 15 minutes.
- Heat 3 Tbsp of Oli by Nutrioli Olive Oil in a large skillet over medium heat and sauté the mushrooms.
- In a small saucepan over medium heat, heat a Tbsp of Oli by Nutrioli olive oil, add the flour and let it brown. Dissolve the chicken stock in a cup of boiling water and pour over the flour. Add the sautéed mushrooms, reduce the heat to low and cook until the sauce has thickened.
- Roast the fillets on the griddle until the desired finish is achieved and bathe them with the sauce at the time of serving.
- On the same griddle where you cooked the steak, sauté the asparagus.

For the pesto:

- Blend the basil, garlic, Parmesan cheese, Oli by Nutrioli® Extra Virgin Olive Oil and pine nuts until you get a smooth paste.



TAMALES DE RAJAS CON SALSA VERDE Y QUESO

TAMALES WITH GREEN SAUCE AND CHEESE



Ingredientes:

- 1 lata de Jalapeños en rodajas Clemente Jacques®
- 10 oz de tomate verde
- 10 oz de manteca de cerdo
- 1 cebolla, picada
- Sal y pimienta, al gusto
- 3 cucharadas de cilantro picado
- 1 lb de harina para tamal
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- Caldo de pollo, cantidad necesaria
- 10 oz de queso Chihuahua, cortado en tiras
- Hojas de maíz secas para tamales, suavizadas

Procedimiento:

- Coloca los tomates en una olla y cúbrelos con agua. Deja que hiervan hasta que cambien de color, aproximadamente 7 minutos. Licua los tomates sin líquido hasta tener una salsa espesa y homogénea.
- Calienta 1 cucharada de manteca de cerdo en una cazuela a fuego moderado. Agrega la cebolla y sofríe durante unos minutos hasta que se haya acitronado. Agrega la salsa de tomate y sazón con sal y pimienta al gusto. Deja que la salsa hierva a fuego moderado para que los sabores se integren, luego añade la lata de Jalapeños en rodajas Clemente Jacques® y el cilantro picado. Deja que todo hierva junto unos minutos. Apaga y permite que se enfríe un poco.
- Mientras, bate el resto de la manteca hasta acremar. Agrega sal y sigue batiendo hasta que quede bien esponjada. Añade la harina de maíz para tamal y polvo para hornear; mezcla muy bien y amasa, agregando poco a poco caldo de pollo, hasta tener una masa suave y manejable. La masa no debe quedar muy húmeda ya que se rellenará con salsa.
- Coloca un poco de masa en una hoja de maíz y extiende con una cuchara. Añade un poco de guisado en el centro y una tirita de queso Chihuahua. Cierra el tamal asegurándote de que no quede demasiado apretado, ya que necesitará espacio para crecer durante el proceso de cocción.
- Coloca los tamales parados dentro de una olla vaporera con agua y cocina a vapor durante 1 hora y 15 minutos, hasta que la masa se separe fácilmente de la hoja. Si prefieres cocinarlos en una olla exprés, el tiempo de cocción será de sólo ½ hora.

Ingredients:

- 1 can of Clemente Jacques® Sliced Jalapeno Peppers
- 10 oz green tomato
- 10 oz lard
- 1 onion, chopped
- Salt and pepper, to taste
- 3 Tbsp chopped cilantro
- 1 lb tamale flour
- 2 tsp baking powder
- Chicken broth, as needed
- 10 oz Chihuahua cheese, cut in strips
- Dried corn husks for tamales, softened

Preparation:

- Place the tomatoes in a pot and fill with water. Bring to a boil until they change color, about 7 minutes. Blend the tomatoes alone to have a thick and blended sauce.
- Heat 1 Tbsp of lard in a saucepan over moderate heat. Add onion and sauté for a few minutes until browned. Add tomato sauce and season with salt and pepper to taste. Bring sauce to a boil over medium heat to blend flavors, then add the can of Clemente Jacques® Sliced Jalapeno Peppers and chopped cilantro. Let everything boil together for a few minutes. Turn off and allow to cool slightly.
- Meanwhile, beat the rest of the lard until stiff. Add salt and continue beating until fluffy. Add the tamale corn flour and baking powder; mix very well and knead, adding chicken broth gradually until dough is smooth and manageable. Dough should not be too hydrated because it will be filled with sauce.
- Place some dough on a corn husk and spread with a spoon. Add a bit of stew in the center and a strip of Chihuahua cheese. Close the tamale making sure it is not too tight, as it will need room to grow during the cooking process.
- Place the tamales standing inside a steamer with water and steam for 1 hour and 15 minutes, until the dough is easily separated from the corn husk. If you prefer to cook them in an espresso pot, cooking time will be only ½ hour.

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



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 ¼ 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, sáquela 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.

Ingredientes:

- 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 ¼ 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.

SCAMPI DE CAMARÓN Y LIMÓN CON TAJÍN TAJÍN LEMON SHRIMP SCAMPI

Ingredientes:

- 1 ½ libras de camarones (medida 16-20 o 21-25), desvenado y con la cola
- 10 oz pasta Linguini
- 4 cucharadas mantequilla sin sal
- 1 limón, jugo y ralladura
- 10 dientes de ajo, picados finamente
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharada de Tajín® Clásico Seasoning
- ¼ taza Sal Kosher

Opcional:

- Rodajas de limón
- Queso Cotija o queso parmesano
- 2 cucharadas de perejil picado

Procedimiento:

- Prepare una olla de 5-8 qt de agua con sal. Cubra y deje hervir. Hervir la pasta hasta que esté bien cocida y colar bien.
- Mientras tanto, en una sartén grande, caliente el aceite de oliva y la mantequilla a fuego medio bajo hasta que la mantequilla esté completamente derretida. Agregue el ajo picado y saltee durante 1-2 minutos o hasta que esté fragante. Agregue los camarones, la ralladura de limón, el orégano y sazone con Tajín. Saltee por 3 minutos de cada lado o hasta que los camarones comiencen a volverse rosados. Vierta el jugo de limón agregue la pasta a los camarones y mezcle. Retírelo del calor.
- Adorne con rodajas de limón, o queso a elección y perejil fresco.

Ingredients:

- 1 ½ lb shrimp (16-20 or 21-25), tail on, deveined
- 10 oz Linguini pasta
- 4 Tbsp unsalted butter
- 1 lemon, juice and zest
- 10 garlic cloves, minced
- 2 Tbsp olive oil
- 1 tsp oregano
- 1 Tbsp Tajín® Clásico Seasoning
- ¼ cup kosher salt

Optional:

- Lemon wedges
- Cotija Cheese or parmesan cheese
- 2 Tbsp parsley, chopped

Preparation:

- Prepare stockpot with 5-8 qt of Water and add salt. Cover and bring to a boil. Boil pasta until desired doneness and strain well.
- Meanwhile in a large sauté pan, heat Olive Oil and Butter on medium-low heat until butter is fully melted. Add minced garlic and sauté for 1-2 minutes or until fragrant. Add Shrimp, lemon zest, oregano, and season with Tajín. Sauté for 3 minutes on each side or until shrimp begins to turn pink. Pour in lemon juice Add pasta to shrimp and toss. Remove from heat.
- Garnish with lemon wedges, or cheese of choice and fresh parsley.



PIERNA DE CERDO ADOBADA MARINATED PORK LEG



Ingredientes:

- Pierna de cerdo de 8-10 lb

Para la marinada:

- 10 dientes de ajo
- ½ cebolla blanca grande
- 4 hojas de laurel
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 ½ cucharadita de pimienta negra molida
- 1 ½ cucharadita de comino molido
- ½ taza de jugo de naranja fresco
- ½ taza de vinagre de manzana
- 1 cucharada de sal de grano
- Papel aluminio o bolsa de horno

Para la salsa Adobo

- 8 Chiles Ancho limpios sin semillas y desvenados
- 6 Chiles Pasilla limpios sin semillas y desvenados
- 2 tazas de jugo de naranja
- 1 taza de vinagre de manzana
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de sal de grano
- 3 cucharadas de manteca derretida

Procedimiento:

- Primero realiza unas pequeñas perforaciones a la pierna de cerdo con la ayuda de un cuchillo afilado para que penetren los sabores de la marinada. Asar el ajo y la cebolla en un comal. Transfiere la cebolla y el ajo ya asados, junto con las hojas de laurel, orégano, pimienta negra, comino, jugo de naranja, vinagre, y la sal en una licuadora. Licuar hasta que tenga una salsa suave, casi como una pasta.
- Transfiere la pierna de cerdo a una charola grande para hornear y cúbreala con la salsa anterior asegurándote de que entre a las incisiones y penetre en la carne. Marinar por lo menos 6 horas en el refrigerador.

Salsa Adobo:

- Tueste los chiles en un comal a fuego medio. Recuerde que este es un proceso rápido para evitar que se quemen los chiles y no nos quede amarga la salsa.
- Coloque los chiles ya asados en una olla pequeña y cubra con agua. Cocine a fuego lento durante aproximadamente 12 minutos hasta que estén suaves. Deje enfriar por unos 10 minutos.
- Escurre los chiles y colóquelos en la licuadora con jugo de naranja, vinagre y agua. Licuar hasta que la mezcla esté tersa y sazón con sal al gusto.
- Cuando ya este listo para hornear la pierna. Retira la pierna de cerdo del refrigerador y deje reposar a temperatura ambiente. Precalentar el horno 20 minutos antes de cocinarla a 365° F.
- Usando una brocha de repostería, unte la manteca derretida sobre la carne, asegurándose de cubrirla por completo. Luego cubra la pierna de cerdo con la mitad de la salsa de Adobo y colóquela en el horno precalentado. Cubra la carne con papel de aluminio. Si usa la bolsa para hornear, asegúrese de cerrar la bolsa y hacer las incisiones de acuerdo con las instrucciones del paquete.
- Después de 1 hora, voltear la carne y con una cuchara cubre con los jugos que ha soltado, cocinar la carne una hora más y vuelve a voltear la pierna. Gire la carne al menos dos veces durante el proceso de cocción. Es muy importante mantener la pierna de cerdo bien tapada con papel de aluminio para que la carne quede bien jugosita. Si ves que se está secando, agrega más salsa de adobo.
- El tiempo de cocción dependerá del tamaño y peso de la pierna de cerdo. El tiempo promedio de horneado es de 1 hora de cocción por cada kilo de carne.
- Cuando la carne se puede perforar fácilmente con un tenedor, ya casi está lista. Tardará aproximadamente 5 horas. A mi me gusta que la carne quede bien suave y jugosa, casi se deshace. Cuando veas que la carne está lista, destapa y sube la temperatura del horno hasta 435° F. Asar durante aproximadamente 8-10 minutos para que la carne quede doradita. Asegúrate de no quemar la carne. Tomará solo unos minutos. Retire la carne y deje reposar unos 10 minutos antes de cortar y servir.
- Coloca los jugos sobrantes de la charola para hornear y la salsa de adobo restante en una sartén de tamaño mediano y cocine a fuego lento durante aproximadamente 8 minutos. Prueba para saber si es necesario agregar sal y más especias de las utilizadas para el adobo si es necesario. Use esta salsa para servir sobre las rebanadas de carne al servir.

Ingredientes:

- Pork leg 8-10 lb

Marinade:

- 10 cloves garlic
- ½ large white onion
- 4 bay leaves
- 1 Tbsp dried oregano
- 1 ½ tsp of ground black pepper
- 1 ½ tsp ground cumin
- ½ cup fresh orange juice
- ½ cup apple cider vinegar
- 1 Tbsp grain salt
- Aluminum foil or baking bag

For the Adobo sauce

- 8 Ancho chiles, cleaned, seeded and deveined
- 6 Pasilla chiles, cleaned, seeded and deveined
- 2 cups orange juice
- 1 cup apple cider vinegar
- 1 cup of water
- 1 Tbsp of grain salt
- 3 Tbsp of melted lard

Procedimiento:

- First, make small perforations in the pork leg with a sharp knife to allow the flavors of the marinade to penetrate. Roast the garlic and onion in a skillet. Transfer the roasted onion and garlic, along with the bay leaves, oregano, black pepper, cumin, orange juice, vinegar, and salt into a blender. Blend until you have a smooth sauce, almost like a paste.
- Transfer the pork leg to a large baking sheet and cover it with the above sauce making sure the sauce soaks into the incisions and penetrates the meat. Marinate for at least 6 hours in the refrigerator.

Adobo sauce:

- Toast the chiles on a skillet over medium heat. Remember that this is a quick process to avoid burning the chiles and making the sauce bitter.
- Place the roasted chiles in a small pot and cover with water. Simmer for about 12 minutes until soft. Let cool for about 10 minutes.
- Drain chiles and place in blender with orange juice, vinegar and water. Blend until smooth and season with salt to taste.
- When ready to bake the pork leg. Remove the pork leg from the refrigerator and let it rest at room temperature. Preheat the oven 20 minutes before baking at 365° F.
- Using a pastry brush, brush the melted butter over the meat, making sure to cover it completely. Then coat the pork leg with half of the Adobo sauce and place in the preheated oven. Cover the meat with aluminum foil. If using the baking bag, be sure to seal the bag and make incisions according to package directions.
- After 1 hour, turn the meat over and spoon the juices over the meat, cook the meat for another hour and turn the leg over again. Turn the meat at least twice during the cooking process. It is very important to keep the pork leg well covered with aluminum foil so the meat stays nice and juicy. If the meat is getting dry, add more adobo sauce.
- Cooking time will depend on the size and weight of the pork leg. The average baking time is 1 hour of cooking per 2 pounds of meat.
- When the meat can be easily pierced with a fork, it is almost ready. It will take approximately 5 hours. Personally, I like the meat to be very soft and juicy, it almost falls apart. When you see that the meat is ready, uncover and raise the oven temperature to 435° F. Roast for about 8-10 minutes so that the meat is golden brown, be sure not to burn the meat. It will only take a few minutes. Remove the meat and let rest for about 10 minutes before slicing and serving.
- Place the leftover juices from the baking dish and the remaining adobo sauce in a medium sized skillet and cook over low heat for approximately 8 minutes. Taste to see if salt and more of the spices used for the marinade need to be added if necessary. Use this sauce to spoon over the meat slices when serving.



CLAIMS



MICROWAVABLE



NOT SPICY



NO FOOD PRESERVATIVES



GLUTEN FREE



READY TO EAT



AUTHENTIC FLAVOR



REAL PROTEIN



EASY OPEN

PORK CHILORIO CHATA TACOS



INGREDIENTS

- 1 Pork Chilorio CHATA pouch
- Tortillas
- Onion
- Cilantro
- Your favorite salsa



PREPARATION:

- 1) Open the pouch of Chilorio and pour the content into a frying pan, heat the product until it gets a slightly darker color.
- 2) In another pan, heat tortillas on each side until softer.
- 3) On a plate, place the tortilla and a portion of Chilorio on top, it is recommended to add cilantro, onion and if you wanna add a little bit of spice you can add your favorite salsa to taste.



INGREDIENTS

- 1 pouch de Chilorio de cerdo CHATA
- Tortillas
- Cebolla
- Cilantro
- Tu salsa favorita

- 1) Abre el pouch de Chilorio y vierte el contenido en una sartén, caliente el producto hasta que obtenga un color ligeramente más oscuro.
- 2) En otra sartén, caliente las tortillas de cada lado hasta que se encuentren más suaves.
- 3) En un plato, coloque la tortilla y encima una porción de Chilorio, se recomienda agregar cilantro, cebolla y salsa de su preferencia al gusto.

productoschata.com.mx ChataUS Chata_Us

From our kitchen to yours



HUEVOS HORNEADOS CON POBLANO Y CILANTRO

POBLANO & CILANTRO BAKED EGGS

Ingredientes:

- 1 taza de leche entera o al 2%
- 1 taza de crema
- ¼ taza de mantequilla derretida sin sal
- ½ cdta de sal
- Pizca de pimienta cayena al gusto
- 1 ¼ taza migajas de galleta (saltine o Ritz)
- 2 ¼ taza queso Monterey Jack, rallado
- 2 pzs chile poblano fresco (conocido también como chile ancho)
- 4 Huevos pelados duros Eggland's Best, en rodajas
- 2 cdts cilantro picado
- 2 cdas mantequilla

Opcional:

- Tomates tipo cherry

Ingredients:

- 1 cup whole or 2% milk
- 1 cup cream
- ¼ cup melted butter, unsalted
- ½ tsp salt
- Dash of cayenne pepper, to taste
- 1-¼cup cracker crumbs (saltine or Ritz crackers)
- 2-¼ cups shredded Monterey Jack cheese
- 2 fresh poblano peppers (also called ancho)
- 4 Eggland's Best Hard-Cooked Peeled Eggs, sliced
- 2 tsps chopped cilantro
- 2 Tbsp butter

*Optional: Cherry Tomatoes

Procedimiento:

- Calentar a fuego alto (broiler) el horno; coloque los chiles poblanos en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio y ase hasta que ambos lados de la piel se hayan ennegrecido.
- Apagar la función broiler y precaliente el horno a 350° F.
- Retirar y colocar en una bolsa ziplock durante un par de minutos. Retirar las partes blandas ennegrecidas, cortar por la mitad y quitar las semillas. Cortar en trozos.
- Mezclar la leche, la crema, la mantequilla derretida, la sal y la pimienta cayena, mezclar bien.
- Cocer a baño maría, removiendo, hasta que esté suave y espesa. Reservar.
- Untar con mantequilla una cacerola de 2 qt, colocar una capa delgada de migajas de galleta; cubrir con una capa delgada de salsa de crema; cubrir con una capa de queso, una espolvoreada de los trozos de poblano y luego las rebanadas de huevo.
- Continuar con las capas de la misma manera y luego cubrir con una mezcla combinada - ¼ de taza de cada una de las migas de galleta y el queso mezclado con el cilantro.
- Rociar la parte superior con las 2 cucharadas de mantequilla.
- Opcional: colocar los tomates en la mezcla
- Hornear de 30 a 40 minutos o hasta que burbujee y se dore la parte superior, asegurándose de no cocinar demasiado, ya que debe quedar cremoso.

Preparation:

- Heat oven broiler on high; place poblanos under broiler on a foil-lined baking sheet and broil until both sides of skins have blackened.
- Turn broiler off, and pre-heat oven to 350° F.
- Remove and place in a ziplock bag for a couple of minutes. Remove soft blackened parts, cut in half and remove seeds. Slice into pieces.
- Mix milk, cream, melted butter, salt, and cayenne, blend well.
- Cook on top of a double boiler, stirring, until smooth and thickened. Set aside.
- Butter a 2 qt casserole, place a thin layer of cracker crumb; cover with a thin layer of cream sauce; top with a layer of cheese, a sprinkling of the poblano pieces and then the egg slices.
- Continue with layers in same manner and then top with a mixture of combined - ¼ cup each cracker crumbs and cheese mixed with the cilantro.
- Dot top with the 2 Tbsp butter
- Optional: place tomatoes in the mixture
- Bake in oven for 30 to 40 minutes or until bubbling and top is brown making sure not to cook too long as it should be creamy.



MÉXICO
LINDO®

Christmas Snack



Ingredients

- 1 bar of cream cheese
- 6 slices bacon
- 1/4 cup of chopped parsley
- Rosemary sprigs
- Saltine crackers
- Salsa México Lindo® Habanero Red

Preparation

1. Chop the bacon into small pieces, cook it until crisp; drain and reserve. Place it on top of the cream cheese.
2. Add the roma tomatoes and decorate with the chopped parsley and rosemary sprigs.
3. Put the special touch of México Lindo® Habanero Red sauce on top and enjoy with the saltine crackers!

Ingredientes

- 1 barra de queso crema
- 6 rebanadas de tocino
- 1/4 taza de perejil picado
- Ramitas de romero
- Galletas saladas
- Salsa México Lindo® Habanero Rojo

Preparación

1. Corta el tocino en pedazos pequeños, cocina hasta que esté crujiente; drena el aceite y reservamos. Coloca el tocino sobre el queso crema.
2. Agrega los tomates roma y decoramos con el perejil picado y las ramitas de romero.
3. Ponle el toque especial de México Lindo® Habanero Rojo y disfruta con galletas saladas!

FOLLOW THE FLAVOR



/SalsasMexicoLindoUSA

Festive Horchata

Ingredients:

- 1 tbsp of Zuko® Horchata (47g/1.7oz)
- 5 cups of water
- 2 cups evaporated milk
- 1 tbsp cinnamon powder
- 1/2 tbsp nutmeg

Ingredientes:

- 1 cda. de Zuko® Horchata (47g/1.7oz)
- 5 tazas de agua
- 2 tazas de leche evaporada
- 1 cda. de canela en polvo
- 1/2 cda. de nuez moscada

Directions:

Pour water and evaporated milk into a pot and heat it. Add the tbsp of Zuko® Horchata, the cinnamon and the nutmeg. Serve in cups and decorate with cinnamon.

Preparación:

Vierte el agua y la leche evaporada en una olla y caliéntala. Agrega la cucharada de Zuko® Horchata, la canela y la nuez moscada. Sirve en tazas y decora con canela.

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



SORBETE ESPUMOSO SPARKLIN' SHERBET



Ingredientes:

- Sorbete (del sabor que prefiera)
- Sugerencias de guarnición: Lima, naranja o cereza
- Agua con gas Mineragua®.

Procedimiento:

- En un tarro pequeño, añada 2 cucharadas del sabor o sorbete que haya elegido.
- Verter Mineragua® y decorar con sugerencias para maridar.

Ingredients:

- Sherbet (your flavor of choice)
- Garnish suggestions: Lime, Orange or Cherry
- Mineragua® sparkling water

Preparation:

- In a small mason jar, add 2 scoops of your selected flavor or sherbet
- Pour Mineragua® and garnish with pairing suggestions.



MOCHA FIRE

Verter 2 onzas de crema de moca Sunora en 4 onzas de café caliente. Adornar con una rama de canela y crema batida, si se desea.

Pour 2 ounces of Sunora Mocha cream into 4 ounces of hot coffee. Garnish with a cinnamon stick and whipped cream, if desired.



SMOOTH LIKE TEQUILA. ATTITUDE LIKE MEZCAL.

CHAMPURRADO MEXICAN HOT CHOCOLATE



Ingredientes:

- 2 ½ tazas de leche
- 3.1 oz de chocolate Ibarra® en tabletas
- 1 ½ cdta de azúcar

Procedimiento:

- Poner la tableta de chocolate y la leche en una olla mediana y dejarla hervir durante unos minutos a fuego lento. El chocolate empezará a disolverse mientras lo remueves.
- Una vez disuelto el chocolate, puede espumar la mezcla con una batidora de mano para formar una bonita espuma (tener cuidado con el chocolate caliente mientras se mezcla para evitar quemaduras). También puede verter la mezcla en una batidora. Asegurarse de que la batidora esté bien tapada para permitir que el vapor salga. Servir y disfrutar.

Ingredients:

- 2½ cups of milk
- 3.1 oz. Ibarra® chocolate table
- 1½ Tbsp of sugar

Preparation:

- Place chocolate tablet and milk in a medium sized saucepan and simmer for a few minutes over low heat. The chocolate will start to dissolve while you stir it.
- Once the chocolate has dissolved, you can froth the mix using a handheld mixer to form a nice foam (be careful with the hot chocolate while mixing to avoid burns). You can also pour the mix into a blender. Just make sure the blender is loosely covered to allow the steam to escape. Serve and enjoy.



FLAN DE CARAMELO FLAN WITH CARAMEL

D'Gari

Ingredientes:

- 2 qt de leche
- 2 cajas de flan D'Gari® sabor vainilla
- ½ taza de fresas cortadas por la mitad (decoración)
- ½ taza de frambuesas (decoración)
- 3 ramitas de menta (decoración)

Procedimiento:

- Vaciar el contenido de las 2 cajas en 2 qt (8 tazas) de leche caliente.
- Remover bien a fuego medio hasta que la mezcla rompa el hervor (de 1 a 2 minutos).
- Verter en el molde con forma de corazón previamente cubierto con el caramelo líquido.
- Refrigerar hasta que esté firme.
- Desmoldar y decorar con frutos rojos y menta.

Ingredients:

- 2 qt of milk
- 2 boxes of D'Gari® vanilla flavor flan
- ½ cup of strawberries cut in half's (decoration)
- ½ cup of raspberries (decoration)
- 3 sprigs of mint (decoration)

Preparation:

- Empty the content of the 2 boxes into 2 qt (8 cups) of warm milk.
- Stir well over medium heat until mix comes to a boil (1 to 2 minutes).
- Pour into mold with heart shape previously covered with the liquid caramel.
- Refrigerate until firm.
- Unmold and decor with red fruits and mint.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



PASTEL DE CREMA DE BANANA

BANANA CREAM PIE



Ingredients:

Corteza del pastel:

- 6 oz de galletas Marias®
- ½ taza de mantequilla
- ½ cdta de azúcar
- ¼ cdta de sal
- 1 cdta de leche

Relleño:

- 3 plátanos
- 3 cdas cajeta
- 3.5 oz queso crema
- 3.5 oz leche condensada
- 1 cda grenetina en polvo
- 1 cda leche
- ½ taza nueces pecanas troceadas
- 1 cda canela en polvo

Merengue:

- ¾ taza claras de huevo
- ½ taza azúcar
- ⅓ cdta crema tártara
- 1 cdta extracto vainilla
- 1 pizca de sal

Preparation:

- Poner las galletas, el azúcar, la sal, la mantequilla derretida y la leche en un procesador de alimentos sólo hasta que se desmoronen, unos 3 minutos. Dividir la mezcla de la corteza por la mitad.
- Cubrir un molde de 9 pulgadas con una ligera capa de grasa y fórralo con círculos de pergamino; presionar la mezcla de la corteza de manera uniforme en el fondo del molde.
- Pelar y cortar los plátanos en rodajas.
- Combinar la leche y la grenetina en polvo y dejarla reposar unos 5 minutos para que espese; calentarla en el microondas en intervalos de 20 minutos hasta que se derrita por completo.
- Batir en un procesador de alimentos o en una licuadora el queso crema, la leche condensada y la grenetina derretida hasta que quede muy suave.
- Extender la cajeta y colocar el plátano en rodajas de manera que cubra completamente el fondo de la corteza del pastel. Añadir las rodajas de plátano y verter la crema por encima y espolvorear las nueces picadas. Refrigerar durante unas 2 horas para que cuaje. Poner las claras de huevo, la sal, el crema tártara y la vainilla en el recipiente de una batidora eléctrica de velocidad media equipada con un batidor de alambre. Batir a velocidad media hasta que esté espumoso.
- Aumentar la velocidad a alta y añadir gradualmente el azúcar sin dejar de batir las claras. Batir hasta que el merengue tenga un pico que llegue a una punta afilada. Utilizar el merengue para decorar el pastel de crema de plátano.

Ingredients:

Pie crust

- 6 oz of Marias® cookies
- ½ cup butter
- ½ Tbsp sugar
- ¼ tsp salt
- 1 Tbsp of milk

Filling

- 3 bananas
- 3 Tbsp of milk caramel (cajeta)
- 3.5 oz cream cheese
- 3.5 oz condensed milk
- 1 Tbsp powdered gelatin
- 1 Tbsp milk
- ½ cup chopped pecans
- 1 Tbsp cinnamon powder

Merengue

- ¾ cup egg whites
- ½ cup sugar
- ⅓ tsp cream of tartar
- 1 tsp vanilla extract
- 1 pinch Salt

Preparation:

- Process the cookies, sugar, salt, melted butter and milk in a food processor just until crumbly, about 3 minutes. Divide crust mixture in half.
- Coat a 9-in cake pan with a light film of fat and line them with parchment circles; press the crust mixture evenly into de bottom of the pan.
- Peel and slice the bananas.
- Combine milk and gelatin powder and let sit for about 5 minutes to bloom; heat in a microwave in 20 minutes intervals until fully melted.
- Blend in a food processor or blender the cream cheese, condensed milk and melted gelatin until very smooth.
- Spread the cajeta and lay the sliced banana so that it completely line the bottom of the pie crust. Add the sliced bananas and pour over the cream on top and sprinkle chopped pecans. Refrigerate for about 2 hours to set.
- Place the egg whites, salt, cream of tartar and vanilla in the bowl of an electric mixer speed fitted with a wire whip. Whip on medium speed until frothy.
- Increase the speed to high and gradually add the sugar while continuing to whip the egg whites. Whip until meringue will hold a peak that comes to a sharp point. Use meringue to decorate the banana cream pie.

Ingredientes:

COMPOTA

- 2 mangos frescos medianos en cubos
- ½ taza azúcar morena
- ¼ cdta sal de mar
- ½ taza aceite para freír
- 2 ramitas de romero fresco, atadas y envueltas en una gasa
- ½ del jugo de limón
- 1 ramita de romero fresco, para decorar

SCONES

- 2 mangos grandes
- 1 cdta sal marina
- ¼ taza azúcar granulada
- 1 taza crema de leche
- 1 ¼ taza trozos de nuez, tostados
- 2½ tazas harina de repostería
- 2 cdas de polvo para hornear
- 7 cdas de mantequilla fría, cortada en cubos
- 1 huevo entero

Procedimiento:

COMPOTA

- En una olla, combinar los mangos en cubos, el romero y el azúcar morena. Llevar a ebullición removiendo de vez en cuando. Bajar a fuego lento durante unos 15-20 minutos para ablandar los mangos y permitir que el líquido se evapore. Retirar del fuego. Añadir el jugo de limón y la sal. Remover para combinar. Dejar que se enfríe a temperatura ambiente y retirar el romero antes de servir. En una olla pequeña, ponga el aceite para freír a 350° F. Freír el romero fresco en el aceite. Tener cuidado, ya que el aceite salpicará por el contacto del romero fresco con el aceite caliente. Utilizarlo para adornar la compota antes de servirla.

SCONES

- Para hacer los mangos secos, retirar la piel de los mangos y cortarlos en tiras de ½" de grosor. Colocarlas en un deshidratador o sobre una bandeja forrada con silpat a 150° F durante 8-10 horas o hasta que se sequen. Cortar las tiras en cubos medianos y reservar para más tarde. Poner todo lo seco en el recipiente de la batidora. Con el accesorio de pala, añadir la mantequilla fría a velocidad 1 o baja. La mantequilla debe quedar en trozos del tamaño de las mitades de las nueces. Añadir los mangos y las nueces. Mientras la batidora está en velocidad 1 o baja, añadir lentamente la crema y los huevos. Mezclar todo para que se integre bien. Moldear rondas de masa utilizando un aro de 6" o un recipiente de 6" de diámetro. Desmoldar y poner a enfriar en el refrigerador durante 3-5 horas o toda la noche. Cortar los círculos en 6 triángulos iguales. Untar la crema. Hornear a 350 F durante 15-20 minutos.

*También se puede utilizar 1½ tazas de trozos de mango seco picado en lugar de hacerlo usted

Preparation:

COMPOTE

- In a pot, combine diced mangos, rosemary, and brown sugar. Bring to a boil while stirring occasionally. Lower to a simmer for about 15-20 minutes to soften mangos and allow liquid to evaporate. Remove from heat. Add lime juice and salt. Stir to combine. Allow to cool to room temperature. Remove rosemary prior to serving. In a small pot, bring fry oil to 350° F. Fry fresh rosemary in frying oil. Be careful as oil will splatter from the fresh rosemary hitting the hot oil. Use this to garnish compote prior to serving.

SCONES

- To make dried mangos, remove skin from mangos and cut into ½" thick strips. Place in a dehydrator or over using a silpat lined sheet tray at 150 ° F for 8-10 hours or until dried. Cut strips into a medium dice and reserve for later. Put all dry in mixer bowl. With the paddle attachment, cut in cold butter on speed 1. Butter should resemble pieces the size of pecan halves. Add mangos and pecan. While mixer is on speed 1, slowly add cream and eggs. Mix just to combine. Mold rounds of dough using a 6" ring or 6" diameter bowl. Remove from mold and chill in the refrigerator for 3-5 hours or overnight. Cut rounds into 6 even triangles. Brush with cream. Bake at 350 for 15-20 min. Serve with compote.

*You may also use 1½ cups chopped up pre-bought dried mango pieces in lieu of making your own.

COMPOTA DE MANGO CON SCONES DE MANGO

MANGO COMPOTE WITH MANGO SCONES



Mango.org

ATOLE DE CAJETA

CARAMEL ATOLE



Ingredientes:

- 1 qt de leche
- ½ tazas de agua
- ¼ tazas 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 milk
- ½ cups 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.



Give the gift of flavor!



\$100 gift card for only
\$89⁹⁹

¡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 10th, 2023.



CARDENASMARKETS.COM