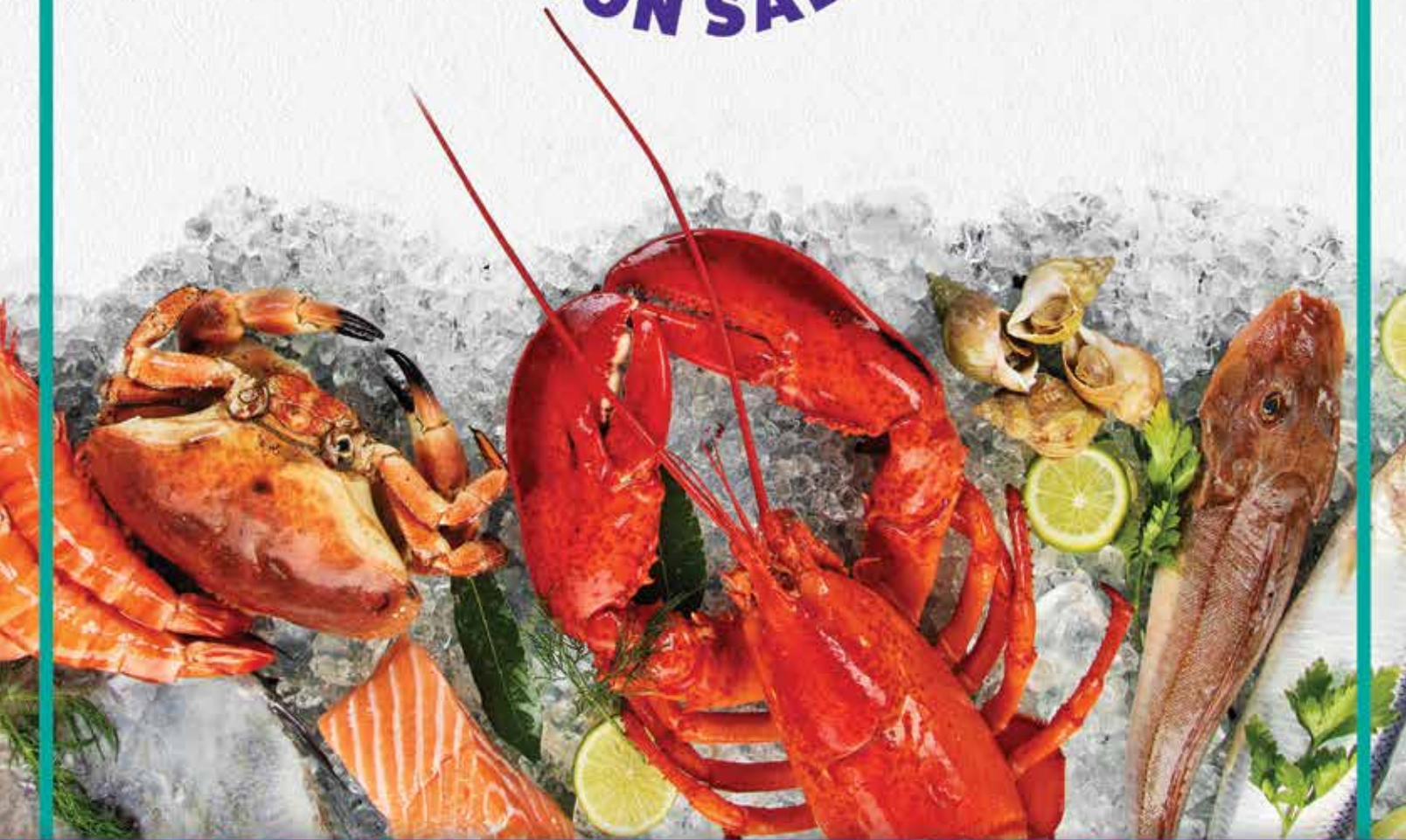




LENT * 2025

Cuaresma

CON SABOR



RECIPE BOOK | RECETARIO 2025



MOJARRA FRITA WHOLE FRIED TILAPIA

Ingredientes:

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

Procedimiento:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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



Ingredientes:

- 2 paquetes (10 oz) de Queso Fresco Cacique® Ranchero® Queso Fresco, desmenuzado
- 1 docena de tortillas de maíz
- 1 ½ taza de aceite vegetal o de canola
- Lechuga, rallada

SALSA PARA ENCHILADAS

- 1 lata pequeña de pasta de tomate
- 3 - 4 dientes de ajo
- ½ cebolla mediana, picada en trozos grandes
- ½ cucharadita de orégano mexicano
- 3 cucharadas de chile en polvo
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 3 chiles chipotle con 1 cucharada de salsa adobo

- 1 ½ tazas de caldo de pollo

CREMA DE CHIPOTLE

- 1 taza de Crema Mexicana Cacique®
- 1 chile chipotle en salsa adobo, cortado en cuadritos
- ¼ de cucharadita de sal

Procedimiento:

- En una batidora, mezcle todos los ingredientes de la salsa hasta que quede homogéneo.
- Vierta la mezcla en una cacerola mediana, llévela a ebullición y déjela hervir a fuego lento durante al menos 20 minutos.
- En un sartén mediano, caliente el aceite hasta que brille. Sumerja las tortillas, una a la vez, en el aceite para ablandarlas y fríalas ligeramente, de 45 segundos a un minuto. Luego sumerja la tortilla ablandada en la salsa de enchilada y póngala en un plato.
- Ponga el queso fresco desmenuzado en el centro de la tortilla. Enrolle la tortilla alrededor del relleno para hacer la enchilada. Para servir, cubra las enchiladas con lechuga, queso fresco desmenuzado y rocíe con crema de chipotle.
- Para hacer la crema de chipotle: En un tazón, mezcle la Crema Mexicana, el chile chipotle y la sal. Con una batidora de inmersión (o una batidora normal), mezcle hasta que quede suave, aproximadamente 20 segundos. Refrigere hasta que esté listo para usar y colóque en una botella exprimible. Rinde: aproximadamente 1 taza

Ingredients:

- 2 packages (10 oz) of Cacique® Ranchero® Queso Fresco, crumbled
- 1 dozen corn tortillas
- 1 ½ cup vegetable or canola oil
- Lettuce, shredded

ENCHILADA SAUCE

- 1 small can tomato paste
- 3 - 4 garlic cloves
- ½ medium onion, rough chopped
- ½ tsp Mexican oregano
- 3 Tbsps chili powder
- ½ tsp ground cumin
- ½ tsp salt
- ½ tsp black pepper
- 3 chipotle peppers with 1 Tbsp accompanying adobo sauce
- 1 ½ cups chicken stock
- Salt and pepper to taste

CHIPOTLE CREMA

- 1 cup Cacique® Crema Mexicana
- 1 chipotle chile in adobo sauce, diced
- ¼ tsp salt

Preparation:

- Combine all sauce ingredients in a blender and blend until smooth.
- Pour into a medium saucepan, bring to a boil and allow to simmer for at least 20 minutes.
- Heat oil in a medium skillet until it shimmers. Dip tortillas, one at a time, into the oil to soften and lightly fry, about 45 seconds to a minute. Then dip the softened tortilla into the enchilada sauce and remove to a plate.
- Add crumbled Queso Fresco to the middle of the tortilla. Roll tortilla around the filling to make the enchilada. To serve, top enchiladas with lettuce, queso fresco crumbles, and drizzle with chipotle crema.
- To make chipotle crema: In a bowl, combine the Crema Mexicana, chipotle chile, and salt. With an immersion blender (or regular blender), mix until smooth, approximately 20 seconds. Refrigerate until ready to use and place in a squeeze bottle. Yields: approximately 1 cup

ENCHILADAS CON QUESO AUTHENTIC QUESO FRESCO ENCHILADAS



CHABELA CHABELA RECIPE



¡QUE SIGA LA FIESTA!

En un vaso con hielo, mezclar

- 8 oz de camaronazo®
- 4 oz de mineragua®
- 2 oz de jugo de limón
- ½ cucharadita de salsa inglesa
- ½ cucharadita de salsa soya
- Salsa picante al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Mix in a glass with ice

- 8 oz of camaronazo®
- 4 oz of mineragua®
- 2 oz lime juice
- ½ tsp worcestershire sauce
- ½ tsp soy sauce
- hot sauce to taste
- salt and pepper to taste



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



MÉXICO
LINDO

9 **DUCALES**

TUNA SALAD WITH MÉXICO LINDO & DUCALES

RECIPE INGREDIENTS:

Lettuce or spinach
Canned tuna
Cherry Tomatoes
Cucumber
Onion
Mayonnaise
Lime juice
Salt & pepper
México lindo 7 mares
México lindo Picante negra
Ducalés

INSTRUCTIONS:

In a medium bowl, combine cherry tomatoes, tuna, and cucumber.

Drizzle mayonnaise over the salad, season with a pinch of salt, pepper, lime juice and the spicy flavor and exquisite taste of **México lindo salsa 7 mares** and **salsa Picante Negra**.

Serve and enjoy with **DUCALES**, the best light and delicious crackers with a sweet-salty secret touch.

We got the flavor



ATÚN CON VEGETALES MEXICAN TUNA WITH VEGETABLES



Ingredientes:

- Saladitas Gamesa®
- 1 lata de atún (3.3 oz), escurrido
- 1 cucharada de mayonesa
- ½ taza de zanahoria finamente picada
- ½ taza de chícharos
- ½ taza de maíz
- 1 jalapeño, en rodajas

Procedimiento:

- En un tazón pequeño, mezcle el atún, la mayonesa y todos los ingredientes. Sazone con la mezcla de sal marina y pimienta negra hasta que se combinen.
- Coloque la mezcla de atún sobre el Saladitas Gamesa® y ¡disfrútele!

Ingredientes:

- Saladitas Gamesa®
- 1 (3.3 oz) canned tuna, drained
- 1 tbsp mayo
- ½ cup carrot finely chopped
- ½ cup peas
- ½ cup corn
- 1 jalapeño, sliced

Preparation:

- Combine the tuna, mayo and all the ingredients in a small bowl. Season with sea salt and black pepper mix until combined.
- Spoon the tuna mix on top of Saladitas Gamesa® and enjoy!

Ingredientes:

- 2 latas de Sardina Pica Pica La Sirena®
- 2 tazas de arroz Super Lucky Elephant Jasmine®
- 2 cebollas finamente picadas
- 1 cucharada de azafrán o bijol
- 1 taza de chícharos
- 1 chile pimienta finamente picado
- 1 zanahoria finamente picada
- Aceite
- 2 huevos duros para decorar
- ½ de taza de perejil para decorar
- Sal y pimienta

Procedimiento:

- Dorar las cebollas y el chile pimienta. Agregar el arroz a la preparación y dejar que se cocine por unos minutos. Añadir el azafrán o Bijol, sal y pimienta al gusto.
- Agrega el doble de agua que de arroz y cocinar por unos minutos a fuego lento. Cuando se haya reducido la mayor cantidad de agua, agregar los chícharos y la zanahoria. Cocinar por unos minutos y apagar el fuego.
- Agrega, los huevos en rodajas y la Sardina Pica Pica La Sirena®, rociando de igual manera su salsa sobre el arroz. Decorar con cilantro.

Ingredients:

- 2 cans of Sardines Pica Pica La Sirena®
- 2 cups of rice Super Lucky Elephant Jasmine®
- 2 onions finely chopped
- 1 Tbsp saffron or bijol
- 1 cup of peas
- 1 chili pepper finely chopped
- 1 carrot finely chopped
- Oil
- 2 hard-boiled eggs to decorate
- ½ cup of parsley to decorate
- Salt and pepper

Preparation:

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

ARROZ CON SARDINAS RICE WITH SARDINES



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



ENMOLADAS VEGGIE DE PLATANO CON MOLE

BANANA VEGGIE ENMOLADAS WITH MOLE

Ingredientes:

- 1/2 vaso de Mole Original Doña María® (8.25 oz)
- 1 1/2 tazas de caldo de verduras
- 8 tortillas de maíz
- 1 taza de plátanos, cortados en dados de 1/2 pulgada
- 1/2 taza de calabacín, cortado en dados de 1/2 pulgada
- 1/2 taza de pimientos rojos, cortados en cubos de 1/2 pulgada
- 1/4 taza de cebolla, cortada en dados de 1/2 pulgada
- 1 diente de ajo, picado
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1/2 taza de nata
- 1/4 taza de queso cotija desmenuzado
- 1/2 taza de aguacate, cortado en dados de 1/2 pulgada
- 2 cucharadas de cebolla roja finamente picada

Procedimiento:

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

Ingredients:

- 1/2 jar Doña María® Mole Original (8.25 oz)
- 1 1/2 cups vegetable broth
- 8 Corn tortillas
- 1 cup bananas, cut into 1/2-inch cubes
- 1/2 cup zucchini, cut into 1/2-inch cubes
- 1/2 cup red bell peppers, cut into 1/2-inch cubes
- 1/4 cup onion, cut into 1/2-inch cubes
- 1 garlic clove, minced
- 3 Tbsp vegetable oil
- 1 tsp salt
- 1 tsp pepper
- 1/2 cup cream
- 1/4 cup cotija cheese, crumbled
- 1/2 cup avocado, cut into 1/2-inch cubes
- 2 Tbsp red onion, finely chopped

Preparation:

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



Doña María
BRAND



YUCCA FRITA CON MAYONESA SAZONADA

YUCCA FRIES WITH SPICED MAYONNAISE

Ingredientes:

- 3/4 taza de mayonesa real Hellmann's® o Best Foods®
- 1 cucharadita de jugo de lima
- 1 ajo finamente picado
- 1 cucharadita de pimentón
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 4 tazas de agua
- 1 cucharada de sal
- 2 libras de yuca fresca o 2 paquetes (1 libra cada uno) de yuca congelada, pelada y cortada en trozos de 2 x 1/2 pulgada
- 1 cuarto de aceite vegetal

Procedimiento:

- Combine la mayonesa real Hellmann's® o Best Foods®, el jugo de lima, el ajo, el pimentón y el comino en un tazón mediano; reserve.
- Ponga a hervir agua y sal en una cacerola de 3 cuartos. Agregue la yuca; hierva durante 30 minutos o hasta que esté tierna. Escorra y enfrie.
- Calienta el aceite en una cacerola de 2 cuartos a fuego medio y fríe la yuca, en dos tandas, durante 5 minutos o hasta que esté crocante; escúrrala sobre toallas de papel. Espolvorea, si lo deseas, con sal adicional y sirve con mayonesa sazonada.

Ingredients:

- 3/4 cup Hellmann's® or Best Foods® Mayonnaise Real Mayo
- 1 tsp. lime juice
- 1 garlic, finely chopped
- 1 tsp. paprika
- 1/2 tsp. ground cumin
- 4 cups water
- 1 tbsp. salt
- 2 lbs. fresh yuca or 2 packages (1 lb. ea.) frozen yuca, peeled and cut into 2 x 1/2-inch pieces
- 1 quart vegetable oil

Preparation:

- Combine Hellmann's® or Best Foods® Real Mayonnaise, lime juice, garlic, paprika and cumin in medium bowl; set aside.
- Bring water and salt to a boil in 3-quart saucepan. Add yuca; boil 30 minutes or until tender. Drain and chill.
- Heat oil in 2-quart saucepan over medium heat and fry yuca, in two batches, 5 minutes or until crisp; drain on paper towels. Sprinkle, if desired, with additional salt and serve with Spiced Mayonnaise.

ENSALADA DE ATÚN Y ARROZ CANNED TUNA AND RICE SALAD



Ingredientes:

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

Ingredients:

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

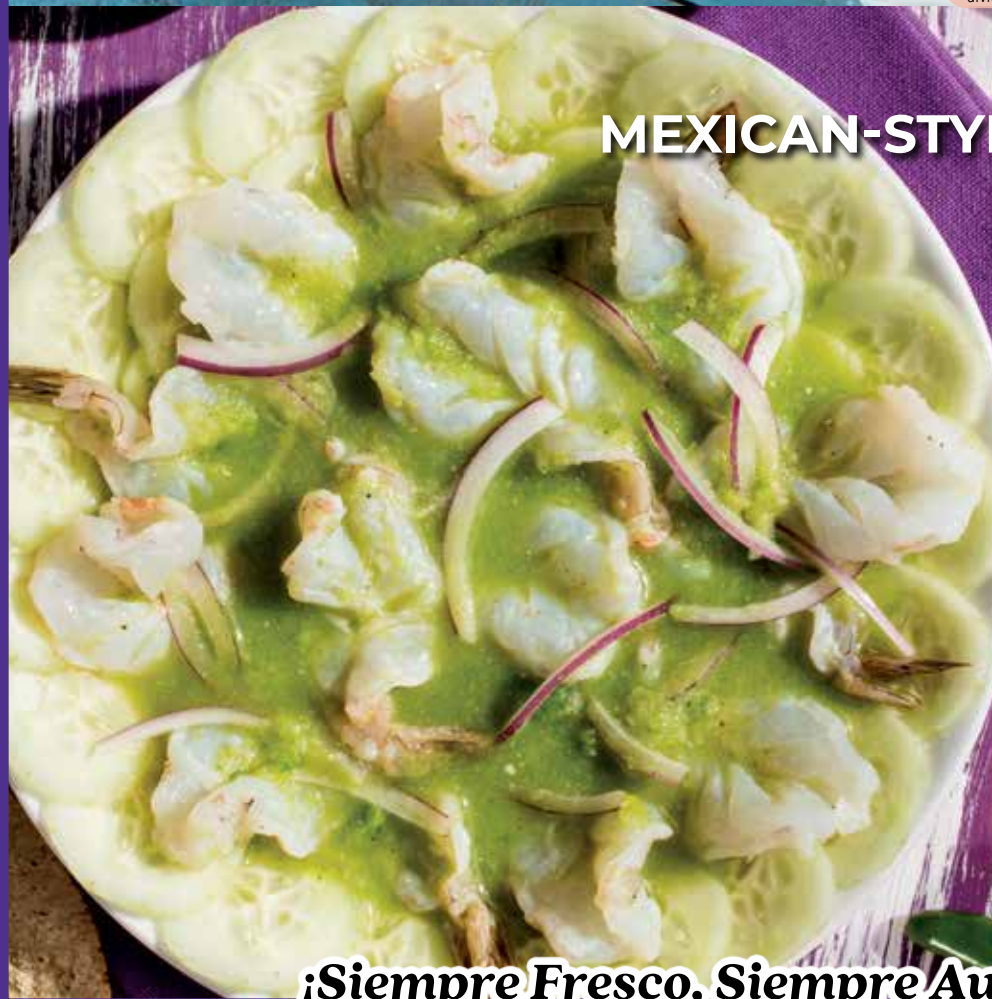
Procedimiento:

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

Preparation:

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

AGUACHILES MEXICAN-STYLE SPICY SHRIMP



Ingredientes:

- ½ taza de jugo de limón
- ¼ taza de agua
- ¼ cucharadita de sal marina
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- 1 lb de camarones grandes, lavados, pelados y desvenados
- 2 chiles serranos
- 1 cucharada de cebolla en cubos
- 1/3 taza de pepino en rodajas
- ¼ cebolla morada fileteada

Ingredients:

- ½ cup lemon juice
- ¼ cup water
- ¼ tsp sea salt
- ½ tsp ground black pepper
- 1 lb large shrimps, washed, shelled and deveined
- 2 green chillies
- 1 Tbsp onion, diced
- 1/3 cup cucumber, sliced
- ¼ red onion, thinly sliced

Procedimiento:

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

Preparation:

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

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



TACOS DE PESCADO FISH TACOS

Ingredientes:

- 1 lb de Tilapia

Para la cebolla curtida:

- ½ cucharada de aceite
- 2 cebollas moradas fileteadas
- 1 hoja de laurel
- ⅓ taza de vinagre de manzana
- 3 granos de pimienta negra entera
- 1 cucharadita de azúcar morena
- ½ cucharadita de sal

Para el capeado:

- 1 taza de harina
- 1 huevo
- 1 taza de cerveza
- ½ cucharada de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- 2 cucharaditas de estragón
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta negra molida
- 1 taza de aceite de canola para freír

Para servir:

- Crema
- 12 tortillas de harina
- 1 taza de mayonesa
- 2 tazas de col blanca en juliana
- 2 limones en mitades

Procedimiento:

• Caliente aceite y saltee la cebolla morada hasta que cambie de color. Añada laurel, vinagre, pimientas, azúcar morena y sal.

• Cocine durante 2 minutos a fuego bajo. Enfríe, cubra y refrigere. La cebolla curtida quedará mejor si la prepara con anticipación.

• En un tazón mezcle la harina, huevo, cerveza, polvo de hornear, sal, pimienta negra y estragón.

• Espolvoree sal y pimienta negra sobre las tiras de tilapia. Sumerja las tiras en la mezcla ya preparada.

• Fría en aceite muy caliente y pase a papel absorbente.

• Haga los tacos con tortillas de harina, mayonesa, col blanca, cebolla morada y crema, al gusto

Ingredients:

- 1 lb of Tilapia fillet

For the hide onion:

- ½ Tbsp of oil
- 2 filleted red onions
- 1 bay leaf
- ⅓ cup of apple vinegar
- 3 black peppercorns
- 1 Tbsp of brown sugar
- ½ tsp of salt

For the battered:

- 1 cup of flour
- 1 egg
- 1 cup of beer
- ½ Tbsp of baking powder
- ½ tsp of salt
- ½ tsp of ground black pepper
- 2 tsp of tarragon
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of ground black pepper
- 1 cup of canola oil for frying

For serving:

- Cream
- 12 flour tortillas
- 1 cup of mayonnaise
- 2 cups of white cabbage in julienne strips
- 2 lemons in wedges

Preparation:

• Heat up oil and stir fry the red onion until changes its color. Add bay leaf, vinegar, peppers, brown sugar, and salt.

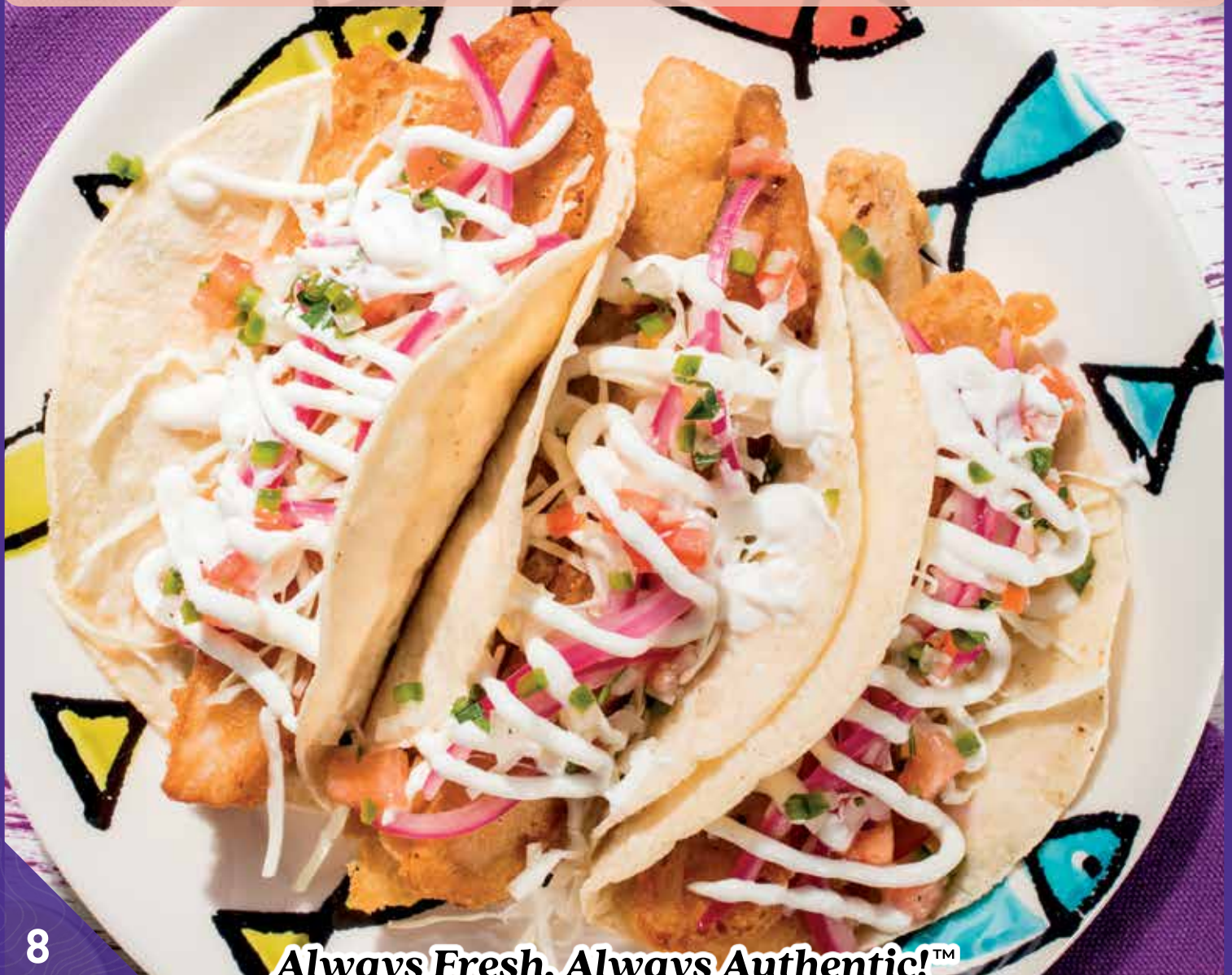
• Cook for 2 minutes over a low heat. Let cool, cover, and put in the fridge. The hide onion will taste better if you prepare it in advance.

• Mix flour, egg, beer, baking powder, salt, black pepper, and tarragon in a bowl.

• Sprinkle salt and black pepper over the tilapia strips. Plunge the strips in the mixture already prepared.

• Fry in very hot oil and pass them to kitchen towels.

• Make the tacos with flour tortillas, mayonnaise, white cabbage, hide red onion and cream, to taste.



Tostadas de atún con chipotle

Chipotle tuna tostadas



*Ingredientes:

1 cucharada de aceite de oliva
1 lata de **Atún Tuny en Agua**
o **Aceite de 10 oz**
Chiles Chipotles La Morena, al gusto
1 lata de verduras mixtas, escurrida
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta molida
1 paquete de tostadas

Toppings:

Aguacate rebanado
Jugo de limón fresco

Preparación:

1. Calienta a fuego medio la cucharada de aceite de oliva y guisa el **Atún Tuny**.
2. Agrega **Chiles Chipotles La Morena** y mezcla bien hasta incorporar.
3. Añade la lata de verduras mixtas y sazón al gusto con sal y pimienta.
4. Sirve sobre tostadas, decora con aguacate y añade un poco de jugo limón.
5. ¡Disfruta!

*Ingredientes:

1 tbsp olive oil
1 can **Tuny Tuna in Water**
or **Oil (10 oz)**
La Morena Chipotle Peppers, to taste
1 can mix vegetables, drained
A pinch salt
A pinch ground pepper
1 package tostadas

Toppings:

Sliced avocado
Fresh juice lime

Instructions:

1. Sauté **Tuny tuna** with olive oil over medium heat.
2. Add **La Morena Chipotle Peppers** and mix until well incorporated.
3. Stir in can of mixed vegetables and season with salt and pepper.
4. Serve over tostadas and top with avocado slices and lime juice.
5. Enjoy!



*3 porciones *3 servings

COCTEL DE CAMARÓN

SHRIMP COCKTAIL

Ingredientes:

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

Procedimiento:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



Dolores[®] *tuna* with

JICAMA TOSTADAS

INGREDIENTS

- ☐ Ground pepper to taste.
- ☐ Half an avocado, pitted.
- ☐ 1 tsp olive oil.
- ☐ 1 can of **DOLORES**[®] Tuna water or oil.
- ☐ Shredded green cabbage.
- ☐ Salt to taste.
- ☐ 2 tsp of mayonnaise.
- ☐ 1 lemon juiced .
- ☐ ½ bell pepper, diced.
- ☐ Sprig of Cilantro leaves, chopped.
- ☐ 4 slices of peeled jicama.
- ☐ ½ of a chile chipotle in adobo sauce.
- ☐ ½ seeded, chopped tomato.
- ☐ 2 tsp of minced onion.
- ☐ ½ diced cucumber .

PREPARATION

1. In a non-reactive bowl, mix the **DOLORES**[®] Tuna with the lemon juice and leave covered for an hour.
2. Marinate for one hour.
3. Mix the mayonnaise with the chipotle and store covered in refrigerator.
4. Mix **DOLORES**[®] Tuna, tomato, cucumber, bell pepper and cilantro with olive oil and cilantro.
5. Season with salt & pepper.
6. Spread the mayonnaise/chipotle mix on the jicama slices.
7. Spread with **DOLORES**[®] Tuna Mixture.
8. Decorate with avocado and cabbage slaw.



www.dolorestuna.com



TACOS DORADOS DE SARDINAS EN SALSA DE TOMATE

SARDINE TACOS WITH TOMATO SAUCE



Ingredientes:

- 10 tortillas de maíz
- 1 lata de sardinas California Girl®
- 1 tomate
- ¼ cebolla morada
- 2 chiles serranos
- ¼ repollo
- 1 zanahoria
- ½ cebolla dorada
- 1 chile habanero
- 2 limones amarillos
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de crema
- 2 cucharadas de mayonesa
- Jugo de ½ limón
- Gotas salsa Maggie
- 1 cucharada de aceite de Nutrioli®
- Spray para cocinar

Procedimiento:

- Picar la cebolla dorada, tomate y chile serrano.
- Rebanar la cebolla morada y el chile habanero, exprimir el jugo de los limones amarillos, una pizca de sal y pimienta, reservamos.
- Hacer un sofrito con la cebolla dorada, tomate y chile serrano, una vez tierno el tomate agregamos las sardinas de lata con todo y salsa de tomate, dejamos que se seque un poco, sazonar con un poco de consomé.
- Rebanar el repollo y rallar la zanahoria.
- Engrasar un sartén con un poco de aceite y un poco de spray, pasamos las tortillas y dejamos unos minutos.
- Una vez doraditas rellenos con las sardinas, dejamos que doren por ambos lados.
- Mezclar la mayonesa con la crema, unas gotas de limón y unas gotas de salsa maggi, poquita pimienta y mezclamos.

Ingredients:

- 10 corn tortillas
- 1 can of California Girl® sardines
- 1 tomato
- ¼ red onion
- 2 serrano chilies
- ¼ cabbage
- 1 carrot
- ½ yellow onion
- 1 habanero chilli
- 2 lemons
- Salt and pepper
- 2 tablespoons of cream
- 2 tablespoons mayonnaise
- Juice of ½ lemon
- A few drops of Maggi sauce
- 1 tablespoon Nutrioli® oil
- Cooking spray

Preparation:

- Dice the yellow onion, tomato and serrano pepper.
- Slice the red onion and the habanero pepper, squeeze the juice from the lemons, add a pinch of salt and pepper, set aside.
- Sauté the yellow onion, tomato and serrano pepper. Once the tomato is tender, add canned sardines with tomato sauce. Let it dry a little, season with a little broth.
- Slice the cabbage and grate the carrot.
- Grease a frying pan with a little oil and a little spray, add the tortillas and leave for a few minutes.
- Once golden brown, fill with the sardines, and brown on both sides.
- Mix the mayonnaise with the cream, a few drops of lemon and a few drops of Maggi sauce, a little pepper and mix.



SALMÓN CON ESPÁRRAGOS

SALMON WITH ASPARAGUS

Ingredientes:

- 1 lb salmón
- Sal
- Pimienta
- Aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados y salteados en mantequilla
- Perejil fresco
- ½ lb arroz integral cocido
- ¼ lb de espárragos, salteados en mantequilla

Procedimiento:

- En un sartén muy caliente verter aceite de oliva y colocar el salmón ya condimentado con sal y pimienta con la piel hacia abajo. Sellar durante 2 minutos, voltear y cocer durante 2 minutos más. Adornar con los ajos salteados y el perejil.
- Servir acompañado de arroz integral y espárragos salteados en mantequilla.

Ingredients:

- 1 lb salmon
- Salt
- Pepper
- Olive oil
- 2 garlic cloves, minced
- Fresh parsley
- ½ lb brown rice, cooked
- ¼ lb asparagus, sautéed in butter

Preparation:

- In a very hot pan pour olive oil and place the salmon already seasoned with salt and pepper with the skin facing down. Seal for 2 minutes. Turn and cook for 2 more minutes. Garnish with sautéed garlic and parsley.
- Serve with brown rice and sautéed asparagus in butter.



- 1 teaspoon ground black pepper
- 8 eggs, separated
- 1/4 teaspoon cream of tartar
- 2 cups canola oil for frying

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

- 1 cucharadita de pimienta
- 8 huevos, separados
- 1/4 cucharadita de cremor tártaro
- 2 tazas de aceite de canola para freír

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

© 2025 The Coca-Cola Company

- Limpie el camarón y píquelo en trozos medianos, vierta el jugo de limón y déjalos reposar de 40 minutos a 1 hora, para que se cuezan (hasta que se tornen blancos o rojizos)
- Una vez cocidos, agregue la cebolla, el tomate, el cilantro, el pepino, y los jalapeños. Sazone con sal y pimienta al gusto.
- Acompañar con Tostadas Casa Cardenas® y salsa picante (Tapatio, Valentina, o Huichol). Sirva con aguacate en trozos.

- Clean the shrimp and chop in medium pieces.
- Place in bowl, pour the lime juice, and set aside to "cook" during 40 minutes to 1 hour (until they look whitish or reddish).
- Add the onion, tomato, cilantro, cucumber, and jalapeños.

Season with salt and pepper to taste.

- Garnish with the sliced avocado and serve with Casa Cardenas® Tostadas and a hot sauce (Tapatío, Valentina, o Huichol).

A top-down view of a glass bowl filled with a vibrant shrimp ceviche. The dish consists of large, pinkish-orange shrimp pieces, bright green avocado chunks, and small cubes of red tomatoes. Fresh green cilantro leaves are scattered throughout, with a larger sprig prominently placed in the center. The ingredients are submerged in a light-colored, slightly opaque liquid. The bowl sits on a rustic, white-painted wooden surface. At the bottom of the image, the text 'Always Authentic!™' is written in a bold, black, sans-serif font.

Ingredientes:

- 2 tazas de Clamato® Picante
- ½ barra de pan francés del día anterior, sin corteza, cortado en trozos de media pulgada
- 3 tomates huaje, pelados y cortados por la mitad
- 1 pimienta verde pequeño, sin semillas y cortado en trozos
- 1 pepino mediano, pelado, sin semillas y cortado en trozos
- ¼ taza de cebollas verdes, solo las partes blancas, en rodajas
- 1 diente de ajo, fileteado
- ¼ taza de vino de Jerez para cocinar
- ¼ taza de jugo de limón
- ¼ taza de aceite de oliva extra virgen
- ½ cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de pimentón paprika
- ½ manojo de cilantro, picado

Procedimiento:

- Coloque el pan cortado en cuadritos en un tazón grande y cúbralo con Clamato; deje que el pan se remoje.
- En una licuadora o procesador de alimentos, mezcle los tomates, el pimiento verde, el pepino, las cebollas verdes, el ajo, el vino de jerez, el jugo de limón, el aceite de oliva, el comino y el pimentón.
- Agregue el pan remojado en Clamato; haga un puré hasta que quede suave.
- Ajuste la consistencia de la sopa agregando más Clamato, si es necesario.
- Colar la sopa en un bol de vidrio, tapar y enfriar durante al menos una hora.
- Servir en un bol frío cubierto con cilantro picado.

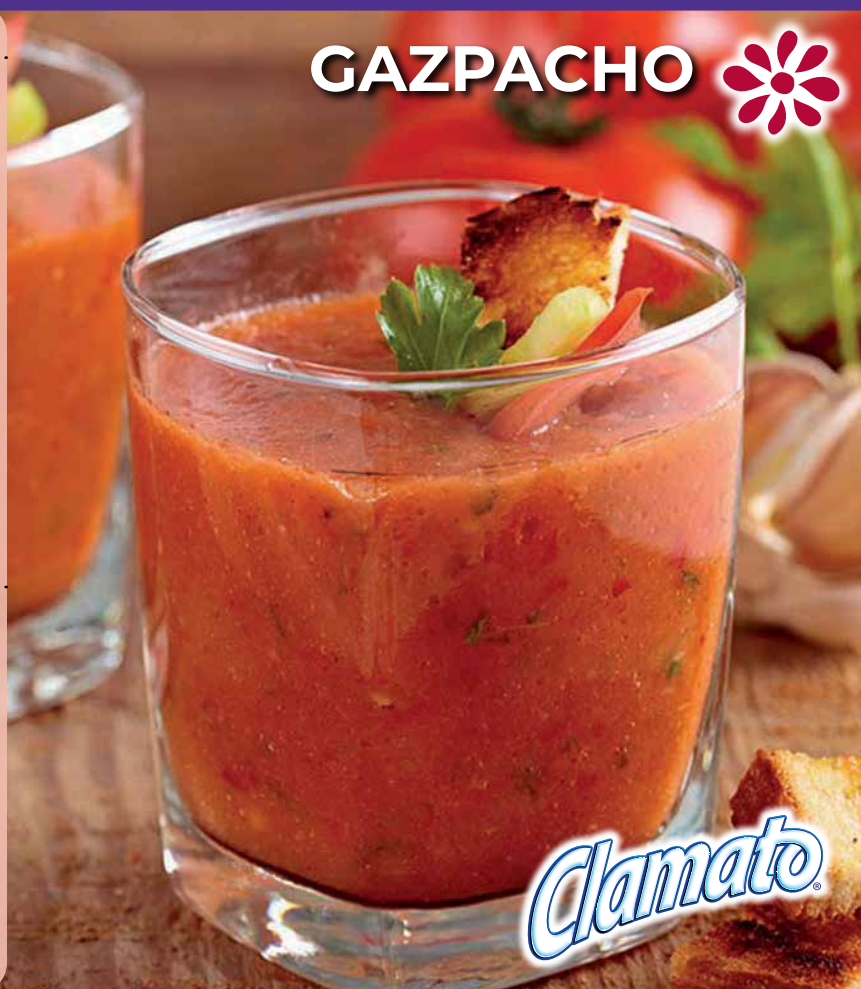
Ingredients:

- 2 cups Clamato® Picante
- ½ loaf day-old French bread, crust removed, cut into half-inch pieces
- 3 plum tomatoes, peeled and halved
- 1 small green bell pepper, seeded and chopped
- 1 medium cucumber, peeled, seeded, and chopped
- ¼ cup green onions, whites only, sliced
- 1 clove garlic, sliced
- ¼ cup sherry cooking wine
- ¼ cup lemon juice
- ¼ cup extra virgin olive oil
- ½ tsp cumin, ground
- 1 tsp paprika
- ½ bunch cilantro, chopped

Preparation:

- Place diced bread in a large bowl and cover with Clamato; allow bread to soak.
- In a blender or food processor, blend tomatoes, green bell pepper, cucumber, green onions, garlic, sherry cooking wine, lemon juice, olive oil, cumin, and paprika.
- Add bread soaked in Clamato; puree until smooth.
- Adjust the consistency of the soup by adding more Clamato, if needed.
- Strain soup into a glass bowl, cover, and chill for at least one hour.
- Serve in chilled bowl topped with chopped cilantro.

GAZPACHO



MONSTER CRANBERRY REFRESHER

Ingredientes:

- 6 oz de Monster Energy Zero Ultra
- 4 oz de jugo de arándanos rojos
- 1 oz de jugo de granada

Procedimiento:

- Mezcle los ingredientes.
- Agite y vierta sobre hielo en un vaso.
- Adorne con lima o arándanos frescos en una brocheta y ¡disfrute!

Ingredients:

- 6 oz Monster Energy Zero Ultra
- 4 oz cranberry juice
- 1 oz pomegranate juice

Preparation:

- Mix ingredients
- Shake and pour over ice in tumbler.
- Garnish with lime or fresh cranberries on a skewer & enjoy!



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



AGUA FRESCA DE FRESA STRAWBERRY FRESH WATER

Ingredientes:

- 2 qts de leche
- 1 lb de fresa (lavadas y sin el rabo)
- 1 lata de leche evaporada
- Azúcar y hielo al gusto

Procedimiento:

- Pique 4 fresas y reserve. Licúe el resto de las fresas junto con un 1 qt de leche, la leche evaporada y el azúcar.
- Vierta la mezcla en una jarra y añada el resto de la leche, mezcle y pruebe de sabor, si es necesario añada más azúcar, añada las fresas picadas y hielo al gusto.

Ingredients:

- 2 qts of milk
- 1 lb of strawberry (washed and without the tail)
- 1 can of evaporated milk
- Sugar and ice to taste

Preparation:

- Chop 4 strawberries and reserve. Blend the rest of the strawberries together with 1 qt of milk, evaporated milk and sugar.
- Pour the mixture into a jar and add the rest of the milk, mix and taste, if necessary add more sugar, add the chopped strawberries and ice to taste.



TARTA DE LIMÓN CREMOSA SIN HORNEAR NO BAKE CREAMY LEMON TART



Ingredientes:

Para la base:

- 14 galletas Graham, trituradas
- 5 cucharadas de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de azúcar
- ¼ de cucharadita de sal

Para el relleno de crema de limón:

- 6 onzas de leche evaporada Nestlé® Carnation®
- 1 lata (14 oz) de leche condensada azucarada Nestlé® La Lechera
- ¼ de taza de cuajada de limón
- Ralladura y jugo de 1 limón grande
- Crema batida, para servir (opcional)

Procedimiento:

- En un tazón grande, mezcla las galletas Graham trituradas, la mantequilla derretida, el azúcar y la sal. Transfiere la mezcla a un molde para tarta redondo de 8 o 9 pulgadas. Presiona la mezcla en el molde, asegurándote de cubrir los lados del molde. Refrigera por al menos 2 horas.
- Usa un batidor para batir la leche evaporada durante 2 minutos, o hasta que duplique su volumen. Agrega la leche condensada y continúa batiendo por unos 2 minutos. Agrega la cuajada de limón y sigue batiendo por 2 minutos. Añade la ralladura y el jugo de limón y bate hasta que la mezcla espese, aproximadamente 3 minutos. Extiende sobre la base y refrigera por 3 horas antes de servir.

Notas sobre la receta:

Si deseas reducir el tiempo total, puedes hornear la base en lugar de refrigerarla por 2 horas. Prepara la base y hornea por 10 minutos a 350 grados. Deja enfriar completamente antes de agregar el relleno de crema.

Ingredients:

For the crust:

- 14 graham crackers, crushed
- 5 Tbsps melted butter
- 2 Tbsps sugar
- ¼ tsp salt

For the lemon cream filling:

- 6 oz Nestlé® Carnation® Evaporated Milk
- 1 (14 oz) can Nestlé La Lechera® Sweetened Condensed Milk
- ½ cup lemon curd
- Zest and juice from 1 large lemon
- Whipped cream, for serving (optional)

Preparation:

- In a large bowl, stir together crushed graham crackers, melted butter, sugar and salt. Transfer to a round 8 or 9 inch tart pan. Press the mixture into the pan, being sure to bring the mixture up the sides of the pan. Chill in the fridge for at least 2 hours.
- Use a whisk to beat the evaporated milk for 2 minutes, or until it doubles in volume. Add condensed milk and continue beating for about 2 minutes. Add lemon curd and continue to beat for 2 minutes. Add lemon zest and juice of lemon and beat until mixture thickens about 3 minutes. Spread over crust and chill for 3 hours before serving.

Notes on recipe:

If you want to cut the total time down, you can bake the crust instead of chilling it for 2 hours in the fridge. Prepare the crust and bake for 10 minutes at 350 degrees. Cool completely before adding the cream filling.

CAPIROTADA MEXICAN BREAD PUDDING



Ingredientes:

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

Procedimiento:

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

Ingredients:

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

Preparation:

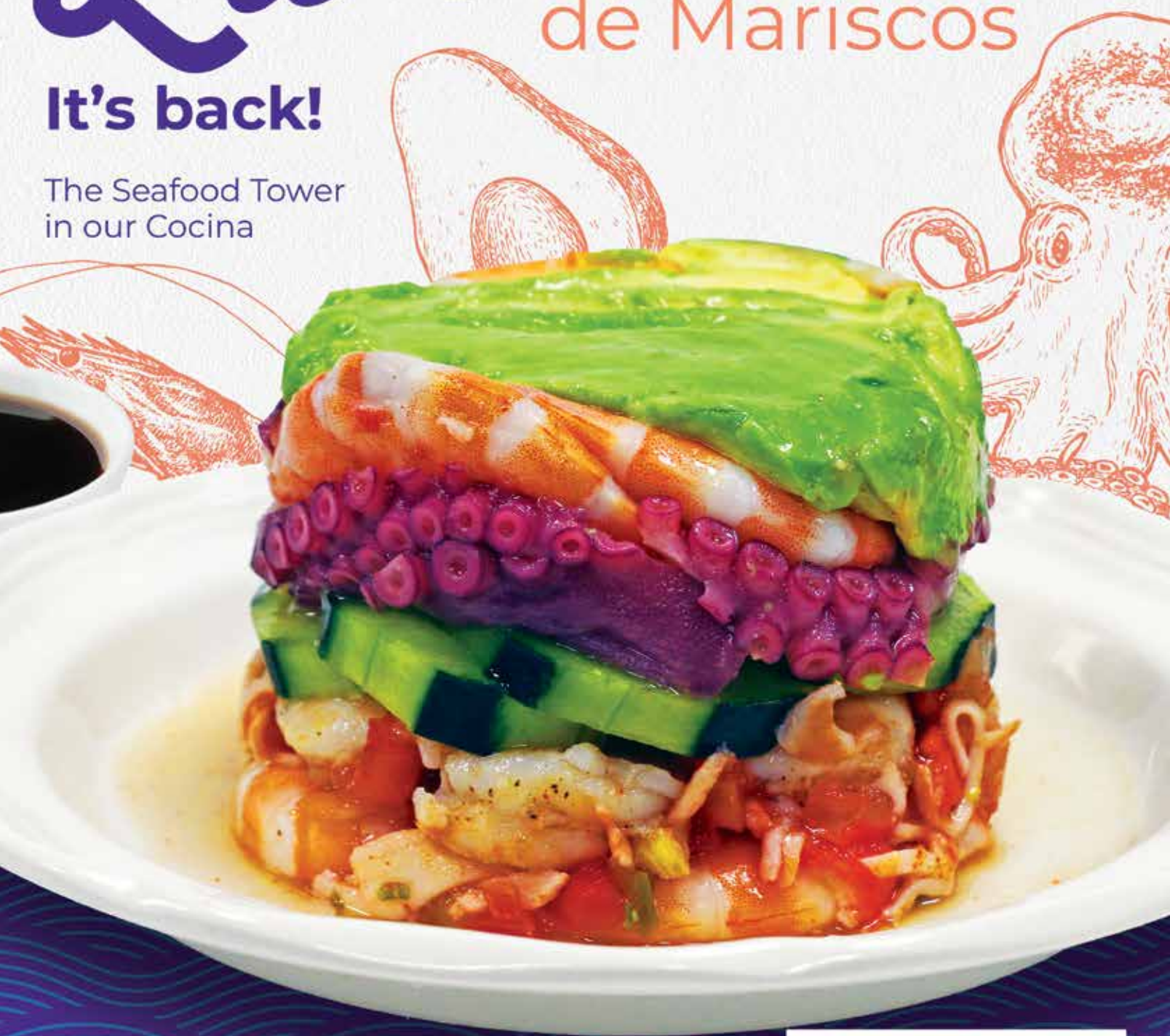
- Put around 1 qt of water with the cinnamon stick and jaggery cones to boil in a medium skillet until it reaches syrup consistency.
- Add the cloves and the red tomato chopped in four parts, and let it boil a little more. Baste a clay pot or an ovenproof dish with half of the margarine and cover the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

La Torre

de Mariscos

It's back!

The Seafood Tower
in our Cocina



© 2025 Cardenas Markets
All Rights Reserved
2501 E Guasti Rd, Ontario, CA 91761

