



SABOR
DEL MAR

Cuarestma

Sabores con Tradición



RECIPE BOOK • RECETARIO 2026





CEVICHE DE CAMARÓN COCIDO COOKED SHRIMP CEVICHE

Ingredientes:

- 1 lb de camarones cocidos, pelados y desvenados
- ½ taza de Salsa México Lindo Habanero Rojo®
- ½ taza de jugo de limón fresco
- ½ pepino picado
- ½ taza de tomate picado
- ¼ de taza de cebolla morada picada
- ¼ de taza de cilantro fresco picado
- 1 aguacate picado
- Sal y pimienta al gusto
- Rodajas de limón para servir
- Tostadas o galletas saladas para servir
- Jugo de tomate y almejas

Procedimiento:

- En un tazón grande, mezcla los camarones con el jugo de limón y deja reposar durante 10 minutos.
- Agrega el pepino, el tomate, la cebolla y el cilantro. Mezcla bien.
- Agrega la Salsa México Lindo Habanero Rojo® y sazona con sal y pimienta.
- Justo antes de servir, incorpora con cuidado el aguacate.
- Agrega el jugo de tomate y almejas.
- Sirve en un vaso o taza alta con rodajas de limón aparte y tus tostadas favoritas.

Ingredients:

- 1 lb cooked shrimp, peeled and deveined
- ½ cup Salsa México Lindo Habanero Rojo®
- ½ cup fresh lime juice
- ½ cucumber, diced
- ½ cup diced tomato
- ¼ cup diced red onion
- ¼ cup fresh chopped cilantro
- 1 avocado, cubed
- Salt and pepper to taste
- Lime slices for serving
- Tostadas or saltine crackers for serving
- Tomato and Clam juice

Preparation:

- In a large bowl, mix the shrimp with the lime juice and let it rest for 10 minutes.
- Add the cucumber, tomato, onion, and cilantro. Mix well.
- Add the Salsa México Lindo Habanero Rojo® and season with salt and pepper.
- Just before serving, carefully fold in the avocado.
- Add the tomato and clam juice.
- Serve in a glass or tall cup with lime slices on the side and your favorite tostadas.



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.



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

DELICIA DE FRESA STRAWBERRY BLISS

Ingredientes:

- Jarabe de Fresa
- Jugo de Lima
- Jugo de Limón
- Mineragua®
- Menta
- Jugo de Naranja

Procedimiento:

- En un vaso alto, agrega 2 cucharadas de sirope de fresa, jugo de lima fresco, jugo de limón fresco y 55 ml de jugo de naranja. Revuelve los ingredientes durante unos segundos. Llena el vaso con cubitos de hielo y vierte Mineragua®. Decora con hojas de menta y ¡a disfrutar!

Ingredients:

- Strawberry Syrup
- Lime Juice
- Lemon Juice
- Mineragua®
- Mint
- Orange Juice

Preparation:

- In a tall glass, add 2 tbsp of strawberry syrup, fresh lime juice, fresh lemon juice, and 2 oz of orange juice. Stir ingredients for a few seconds. Fill glass with cubed ice and pour Mineragua®. Garnish with mint leaves and enjoy!





CEVICHE

Ingredientes:

- 2 lbs. de camarones cocidos
- 1 cebolla morada pequeña, finamente rebanada
- 1 jalapeño fresco, sin semillas y picado
- 1 pepino, pelado, sin semillas y finamente rebanado
- ½ manojo de cilantro, finamente picado
- 4 cucharadas de RealLime
- ½ taza de tu Clamato® favorito

Procedimiento:

- En un tazón, combine los camarones, la cebolla, el jalapeño, el pepino y el cilantro.
- Agregue el jugo de limón y el Clamato; revuelva bien.
- Refrigera de 20 a 30 minutos.
- Sirva el ceviche frío con tostadas o galletas saladas.

Ingredients:

- 2 lbs. shrimp, cooked
- 1 small red onion, thinly sliced
- 1 fresh jalapeño, seeded and minced
- 1 cucumber, peeled, seeded and thinly sliced
- ½ bunch cilantro, finely chopped
- 4 tablespoons of RealLime
- ½ cup of your favorite Clamato®

Preparation:

- In a bowl, combine shrimp, onion, jalapeño, cucumber, and cilantro.
- Add lime juice and Clamato; toss to mix well.
- Chill in refrigerator 20-30 minutes.
- Serve ceviche cold with tostadas or soda crackers.



ENCHILADAS CON QUESO FRESCO AUTHENTIC QUESO FRESCO ENCHILADAS



Ingredientes:

- ¾ de paquete de Cacique® Ranchero® Queso Fresco Kilo, desmenuzado
- 1 docena de tortillas de maíz
- 1 ½ tazas 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 gruesa
- 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 chipotles con 1 cucharada de adobo
- 1 ½ tazas de caldo de pollo
- Sal y pimienta al gusto

CREMA DE CHIPÓTLE

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

Ingredients:

- ¾ package of Cacique® Ranchero® Queso Fresco Kilo, 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 teaspoon Mexican oregano
- 3 Tablespoons chili powder
- ½ teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon salt
- ½ teaspoon black pepper
- 3 chipotle peppers with 1 Tablespoon 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 teaspoon salt

Procedimiento:

- Combine todos los ingredientes de la salsa en una licuadora y licúe hasta obtener una mezcla suave.
- Vierta la mezcla en una cacerola mediana, llévela a ebullición y cocine a fuego lento durante al menos 20 minutos.
- Caliente el aceite en una sartén mediana hasta que brille. Sumerja las tortillas, una a la vez, en el aceite para ablandarlas y freírlas ligeramente, de 45 segundos a un minuto. Luego, sumerja la tortilla ablandada en la salsa para enchiladas y retírela a un plato.
- Agregue queso fresco desmenuzado al centro de la tortilla. Enrolle la tortilla alrededor del relleno para formar la enchilada. Para servir, cubra las enchiladas con lechuga, queso fresco desmenuzado y rocíe con crema de chipotle.
- Para preparar desde cero: En un tazón, combine la crema mexicana, el chile chipotle y la sal. Con una licuadora de inmersión (o una licuadora normal), licúe hasta obtener una mezcla suave, aproximadamente 20 segundos. Refrigere hasta que esté listo para usar y vierta en una botella flexible. Rinde aproximadamente 1 taza.

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 from scratch: 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.

CHILES RELLENOS DE QUESO FRESCO STUFFED POBLANOS WITH FRESH CHEESE



Ingredientes:

- 6 chiles poblanos
- Sal y pimienta al gusto
- ½ lb de queso fresco rallado
- Harina
- 2 huevos separados
- Aceite vegetal

Procedimiento:

- Ase los chiles, quíteles la cáscara y las semillas. Para sacar las semillas y dejarlos limpios por dentro, haga una incisión con el cuchillo a lo largo tratando de no desgarrar el chile. Salpimentar los chiles al gusto y rellénelos con queso fresco rallado. Enharínelos y reserve.
- Bata las claras a punto de turrón. Agregue sal al gusto. Cuando las claras estén listas, agregue las yemas una a una hasta que se integren, y apague la batidora. Debe quedar una mezcla de huevo muy espumosa.
- Caliente en un sartén aceite para freír. Cuando esté listo, sumerja los chiles en el huevo, cubriéndolos por completo y colóquelos sobre el aceite caliente. Cuando vea que ya se cocinó un lado del huevo, dele vuelta y asegúrese que no quede ninguna parte cruda.
- Saque del sartén una vez listo y ponga sobre una servilleta absorbente.
- Para servir, se les puede poner encima alguna salsa de tomate.

Ingredients:

- 6 Poblano chillies
- Salt and pepper to taste
- ½ lb fresh cheese, grated
- Flour
- 2 eggs, separate
- Vegetable oil

Preparation:

- Roast the chillies; remove skin. Remove the seeds through an incision carved lengthwise with a knife trying to not tear the chili. Season the chillies to taste and stuff them with fresh cheese, grated. Coat them with flour and reserve.
- With a mixer, whisk the egg whites. Salt to taste. Whisk until stiff peaks form. Once the egg whites are ready, add the yolks one by one, mix well and turn off the beater. You should have a very spongy egg mixture.
- In a skillet, heat up some frying oil. Once it's ready, plunge the chillies in the egg, covering them completely, and place them in the hot oil. Once you see a side of the egg has cooked, turn them over and make sure nothing is raw.
- Remove them from the skillet once they're ready and place them on absorbent kitchen towels.
- Serve with tomato sauce (optional).



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



TOSTADAS DE FRIJOLES NEGROS CON GUACAMOLE

BLACK BEAN TOSTADAS WITH GUACAMOLE

Ingredientes:

Frijoles Refritos:

- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 1 diente de ajo picado
- 1 lata de 850 g de frijoles negros SunVista (escurridos, reservando el líquido)
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta negra molida

Tostadas:

- 4 chiles guajillos secos, desvenados y cortados en tiras finas
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo picados
- 450 g de camarones grandes, pelados y desvenados
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta negra molida
- 8 tostadas
- 1 taza de guacamole
- ¼ de taza de cebolla morada en rodajas finas
- 1 lima cortada en gajos

Ingredientes:

Refried Beans:

- 2 tablespoons lard
- 1 clove garlic, minced
- 1 can 30-ounces SunVista Black Beans (drained, reserving liquid)
- ¼ teaspoon salt
- ¼ teaspoon ground black pepper

Tostadas:

- 4 dried Guajillo chiles, deveined and cut into thin strips
- 2 tablespoons vegetable oil
- 2 cloves garlic, minced
- 1 pound peeled and deveined large shrimp
- ¼ teaspoon salt
- ¼ teaspoon ground black pepper
- 8 tostadas
- 1 cup guacamole
- ¼ cup red onion slivers
- 1 lime, cut in wedges

Procedimiento:

- Calienta la manteca en una sartén grande a fuego medio y agrega 1 diente de ajo picado. Cocina durante 1 minuto. Agrega los frijoles, ¼ de cucharadita de sal y ¼ de cucharadita de pimienta negra molida. Machaca los frijoles. Cocina a fuego lento durante 3 minutos. Agrega un poco del líquido reservado si los frijoles se secan demasiado. Reserva.
- Coloca los chiles guajillo en un tazón y cúbrelos con agua hirviendo. Deja reposar durante 5 minutos. Escurre bien y seca con toallas de papel. Calienta el aceite en una sartén grande a fuego medio alto. Agrega 2 dientes de ajo picados y los chiles guajillo. Agrega los camarones y sazona con ¼ de cucharadita de sal y ¼ de cucharadita de pimienta negra molida. Cocina de 3 a 4 minutos o hasta que los camarones estén rosados y firmes.
- Cubre cada tostada con aproximadamente ¼ de taza de frijoles refritos, camarones, guacamole, cebolla morada y gajos de limón.

Preparation:

- Heat lard in a large skillet over medium heat and add 1 clove of minced garlic. Cook for 1 minute. Add beans, ¼ teaspoon salt, and ¼ teaspoon ground black pepper. Mash beans. Cook over low heat for 3 minutes. Add a small amount of the reserved liquid if beans get too dry. Set aside.
- Place Guajillo chiles in a bowl and cover with boiling water. Let rest for 5 minutes. Drain well and blot dry with paper towels. Heat oil in a large skillet over medium high. Add 2 cloves minced garlic and Guajillo chiles. Add the shrimp and season with ¼ teaspoon salt and ¼ teaspoon ground black pepper. Cook for 3 to 4 minutes or until shrimp is pink and firm.
- Top each tostada with about ¼ cup refried beans, shrimp, guacamole, red onion, and lime wedges.

Tuna Hoagies



SERVINGS
4 People



PREP TIME
15 Mins



COOKING TIME
0 Mins



READY IN
15 Mins

Ingredients

- 2 cans (5 oz. ea.) tuna, drained and flaked
- 1/4 cup Hellmann's® or Best Foods® Mayonnaise Real Mayo
- 2 Tbsp. sweet pickle relish
- 4 (about 6 in. long) hoagie rolls or italian rolls

Directions

01

Combine tuna, Hellmann's® or Best Foods® Real Mayonnaise and relish in medium bowl; set aside.

02

Fill rolls with tuna mixture and garnish with lettuce leaf if desired.



ENSALADA DE ATÚN Y ARROZ

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

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

Ingredients:

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

Preparation:

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

CHILAQUILES VEGANOS CON MOLE

VEGAN MOLE CHILAQUILES

Ingredientes:

- 2 tazas de Mole Doña María® Listo para Servir
- 1 bolsa (350 g) de totopos
- 2 cucharadas de queso Cotija vegano rallado
- ½ taza de cebolla rebanada
- 1 aguacate pequeño rebanado
- 1 cucharadita de hojas de cilantro picadas gruesas

Procedimiento:

- En una cacerola grande a fuego medio, calienta el Mole Doña María® Listo para Servir.
- Agrega totopos y mezcla durante 1 minuto.
- Coloca en un plato para servir. Cubre con queso Cotija, cebolla, aguacate, cilantro y ¡a disfrutar!

Ingredients:

- 2 cups Doña María® Mole Ready to Serve
- 1 (12-ounce) bag tortilla chips
- 2 tablespoons shredded vegan Cotija cheese
- ½ cup onion, sliced
- 1 small avocado, sliced
- 1 teaspoon cilantro leaves, roughly chopped

Preparation:

- In large saucepan over medium heat, warm Doña María® Mole Ready to Serve.
- Add tortilla chips, mix for 1 minute.
- Place on serving plate. Top with Cotija cheese, onion, avocado, cilantro and enjoy!





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

Ingredientes:

- 1 lb of Tilapia fillet
- For the pickled 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:

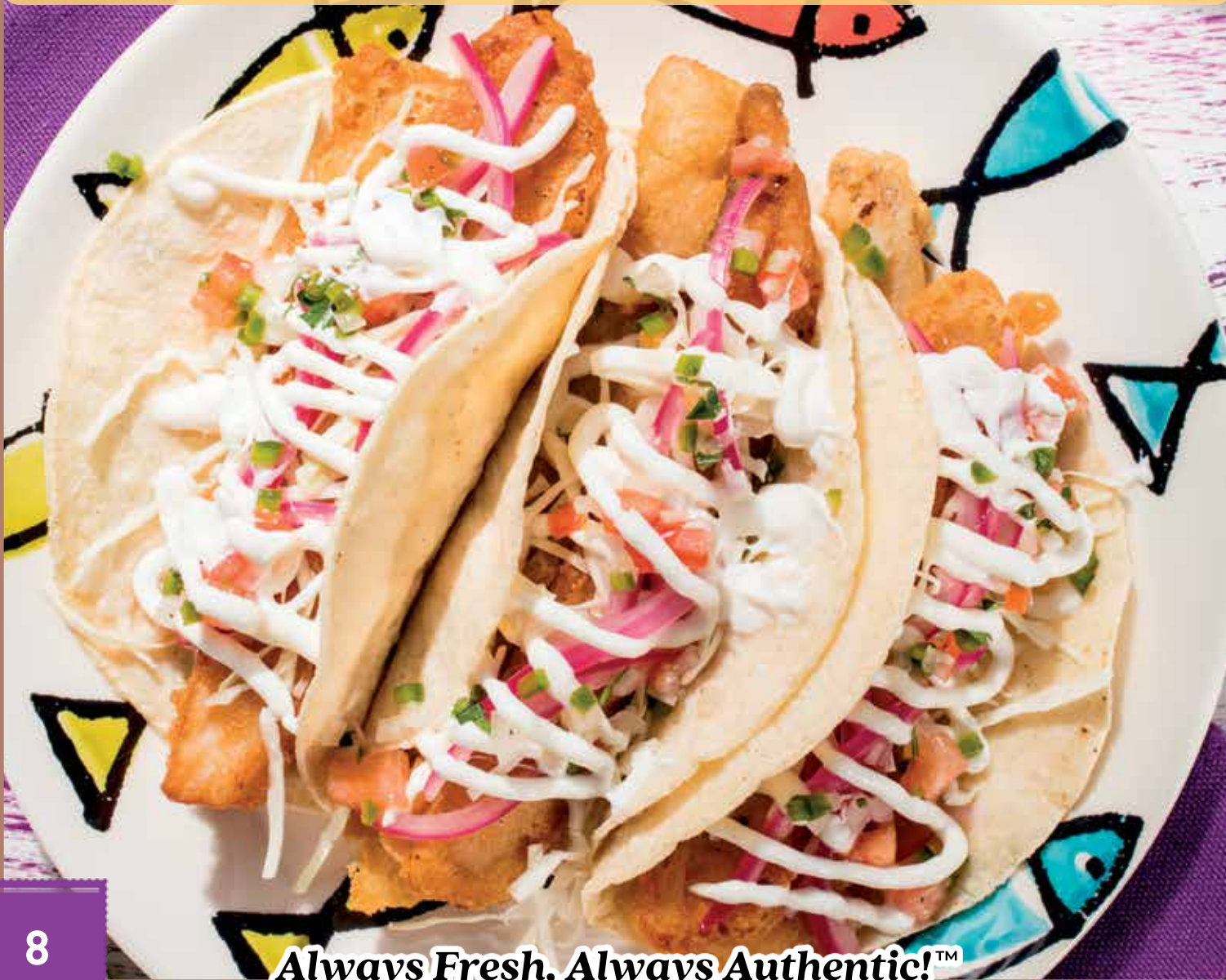
- 1 cup of flour
- 1 egg
- 1 cup of beer
- ½ Tbsp of baking powder
- ½ tsp of salt
- ½ tsp of ground black pepper
- 2 tsp of tarragon
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of ground black pepper
- 1 cup of canola oil for frying

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.



TORTITAS DE SALMÓN CON SALSA DE MAÍZ Y AGUACATE SALMON CAKES WITH CORN & AVOCADO SALSA

Ingredients:

- 1 lima cortada en gajos. Jugo de 1/2 lima.
- Sal marina o sal kosher y pimienta negra recién molida, al gusto.
- 1 huevo grande, ligeramente batido.
- 1 cucharada de aceite de oliva Pompeian Light Taste.
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra robusto orgánico Pompeian.
- ½ cucharadita de salsa picante.
- ⅓ taza de pan rallado.
- 1-½ lb de filete de salmón.
- 2 cebolletas, finamente picadas.
- 2 cucharadas de cilantro, picado grueso.
- 2 cucharaditas de mostaza Dijon.
- ¾ taza de hojuelas de salvado de trigo, finamente trituradas.
- Salsa:**
- Sal marina o sal kosher y pimienta negra recién molida, al gusto.
- 1 aguacate, pelado, sin hueso y cortado en cubos de ¼ de pulgada.
- 1 mazorca de maíz grande.
- 1 jalapeño pequeño, finamente picado.
- ¼ taza de pimiento rojo, finamente picado
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Pompeian Organic Robust
- 3 cucharadas de vinagre de vino tinto Pompeian Organic

Preparation:

- Precaliente el horno a 190 °C. Cubra una bandeja para hornear con papel aluminio antiadherente.
- Coloque el filete de salmón en la bandeja, con la piel hacia abajo. Frote 1 cucharada de aceite de oliva Pompeian Light Taste en la parte carnosa del salmón. Sazone con sal y pimienta. Hornee en horno precalentado de 35 a 40 minutos, hasta que esté bien cocido; deje enfriar.
- Para preparar la salsa, cocine el maíz en agua hirviendo con sal durante cinco minutos. Escurre y deje enfriar. Combine los ingredientes restantes de la salsa en un tazón grande. Corte el maíz de la mazorca y agréguelo al tazón. Sazone con sal y pimienta al gusto y mezcle bien.
- Aumente la temperatura del horno a 200 °C. Cubra la bandeja para hornear con papel aluminio antiadherente.
- Retire la piel del salmón y desmenuce la carne. Transfiera a un tazón grande y agregue cebollín, cilantro, huevo, pan rallado, mostaza, salsa picante, jugo de limón, sal y pimienta al gusto.
- Divida la mezcla en seis porciones iguales. Forme una bola con cada porción y aplánela ligeramente como un panqueque. Mezcle las hojuelas de salvado con una cucharada de aceite de oliva. Cubra cada pastel de salmón con las hojuelas de salvado trituradas y colóquelas en una bandeja para hornear preparada. Hornee durante 20 minutos.
- Para servir, distribuya cantidades iguales de salsa en seis platos, cubra con una torta de salmón y sirva con una rodaja de lima.

Ingredients:

- 1 lime, sliced in wedges Juice of 1/2 lime
- Sea salt or kosher salt, and freshly ground black pepper, to taste
- 1 large egg, lightly beaten
- 1 Tbsp Pompeian Light Taste Olive Oil
- 1 Tbsp Pompeian Organic Robust Extra Virgin Olive Oil
- ½ tsp hot pepper sauce
- ⅓ cup bread crumbs
- 1-½ lb salmon fillet
- 2 green onions, finely chopped
- 2 Tbsp cilantro, coarsely chopped
- 2 tsp Dijon mustard
- ¾ cup wheat bran flakes, finely crushed
- Salsa:**
- Sea salt or kosher salt, and freshly ground black pepper, to taste
- 1 avocado, peeled, pitted and cut into ¼-inch dice
- 1 large ear of corn
- 1 small jalapeño pepper, finely chopped
- ¼ cup red bell pepper, finely minced
- 2 Tbsp chopped cilantro
- 3 Tbsp Pompeian Organic Robust Extra Virgin Olive Oil
- 3 Tbsp Pompeian Organic Red Wine Vinegar

Preparation:

- Preheat oven to 375 °F. Line a baking pan with nonstick aluminum foil
- Place salmon fillet on pan, skin-side down. Rub 1 Tablespoon of Pompeian Light Taste Olive Oil into fleshy side of salmon. Season with salt and pepper. Bake in preheated oven 35-40 min., until cooked through; allow to cool.
- To make salsa, cook corn in salted boiling water for five minutes. Drain and cool. Combine remaining salsa ingredients in a large bowl. Cut corn from ear and add to bowl. Season with salt and pepper, to taste, and toss well.
- Increase oven temperature to 400° F. Reline baking pan with nonstick aluminum foil.
- Remove skin of salmon and flake the flesh. Transfer to a large bowl and add green onions, cilantro, egg, bread crumbs, mustard, hot pepper sauce, lime juice, salt and pepper to taste.
- Divide mixture into six equal portions. Shape each portion into a ball, then flatten slightly like a pancake. Mix bran flakes with 1 Tablespoon of olive oil. Coat each salmon cake with crushed bran flakes and arrange them on prepared baking pan. Bake for 20 min.
- To serve, spoon equal amounts of salsa onto each of six plates, top with a salmon cake and serve with a lime wedge.

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

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

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 solrito 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 rellenamos 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.

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.



CEVICHE GUACAMOLE CON SALADITAS

CEVICHE GUACAMOLE WITH SALADITAS



Ingredientes:

- Saladitas Gamesa®
- 2 aguacates
- 2 chiles serranos
- 1 taza de cilantro (picado)
- ¼ de cebolla blanca mediana
- ½ taza de jugo de limón (para el guacamole)
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida
- 3 tazas de filete de mero en cubitos
- 1 taza de tomate en cubitos
- 1 taza de cebolla morada (finamente picada)
- 1 taza de mango en cubitos
- 1 taza de jugo de limón (para el ceviche)

Ingredients:

- Saladitas Gamesa®
- 2 avocados
- 2 serrano peppers
- 1 cup cilantro (chopped)
- ¼ medium white onion
- ½ cup lime juice (for the guacamole)
- Salt, to taste
- Ground black pepper
- 3 cups grouper fillet, diced
- 1 cup diced tomato
- 1 cup red onion (finely chopped)
- 1 cup diced mango
- 1 cup lime juice (for the ceviche)

Procedimiento:

Guacamole:

Licia el aguacate junto con los chiles serranos, el cilantro, la cebolla blanca y el jugo de limón hasta obtener un guacamole terso. Sazona con sal y pimienta al gusto.

Ceviche:

En un tazón aparte, mezcla el filete de mero con el tomate, la cebolla morada, el mango y el jugo de limón. Sazona con sal y pimienta y deja reposar en refrigeración durante 1 hora.

Para el montaje, coloca un aro metálico sobre el plato, agrega una capa de guacamole y presiona suavemente para compactar. Añade el ceviche encima, presiona ligeramente, desmolda con cuidado y acompaña con Saladitas® Gamesa®.

Tiempo de preparación

- Tiempo de preparación activa: 20–25 minutos (picado de ingredientes, licuado del guacamole, mezcla del ceviche y montaje)

- Tiempo de reposo / refrigeración: 1 hora (marinado y reposo del ceviche)

Preparation:

Guacamole:

- Blend the avocado with the serrano peppers, cilantro, white onion, and lime juice until smooth to make the guacamole. Season with salt and pepper to taste.

Ceviche:

In a separate bowl, combine the grouper fillet with the tomato, red onion, mango, and lime juice. Season with salt and pepper, then refrigerate for 1 hour.

To assemble, place a metal ring mold on a plate, add a layer of guacamole, and gently press to compact. Top with the ceviche, press lightly, carefully unmold, and serve with Saladitas Gamesa®.

Preparation time

- Active prep time: 20–25 minutes (chopping ingredients, blending the guacamole, mixing the ceviche, assembling)

- Resting / refrigeration time: 1 hour (ceviche marinating and setting)

Pescadillas de atún con chipotle

Tuna Chipotle Pescadillas

30 minutos / 6 porciones

*Ingredientes:

- 2 latas de Atún en Aceite Tuny
- 1 lata de Chiles Chipotles La Morena
- Sal y pimienta al gusto
- Queso para fundir
- 1/2 cebolla morada picada en cubos
- 1 jitomate picado en cubos
- Hojas de cilantro para decorar
- Tortillas de maíz delgadas
- Aceite para freír
- Palillos de madera

Preparación:

1. En un bowl, mezcla las latas de Atún en Aceite Tuny con la media cebolla picada, el jitomate picado, sal y pimienta al gusto.
2. Rellena una tortilla de maíz con tu mezcla de atún y una rebanada de queso. Cierra cada pescadilla con un palillo de madera.
3. Calienta el aceite para freír en una sartén y fríe las pescadillas de cada lado, hasta que estén doradas y crujientes.
4. Transfiérelas a un plato extendido con papel absorbente.
5. Sirve acompañado de Chiles Chipotles La Morena y decora con unas hojas de cilantro.
6. ¡Buen provecho!

30 minutos / 6 servings

*Ingredients:

- 2 cans Tuny Tuna in Oil
- 1 can La Morena Chipotle Peppers
- Salt and pepper, to taste
- Melty cheese (such as Oaxaca, mozzarella, or Monterey Jack)
- 1/2 red onion, finely diced
- 1 tomato, diced
- Cilantro leaves, for garnish
- Thin corn tortillas
- Oil, for frying
- Wooden toothpicks

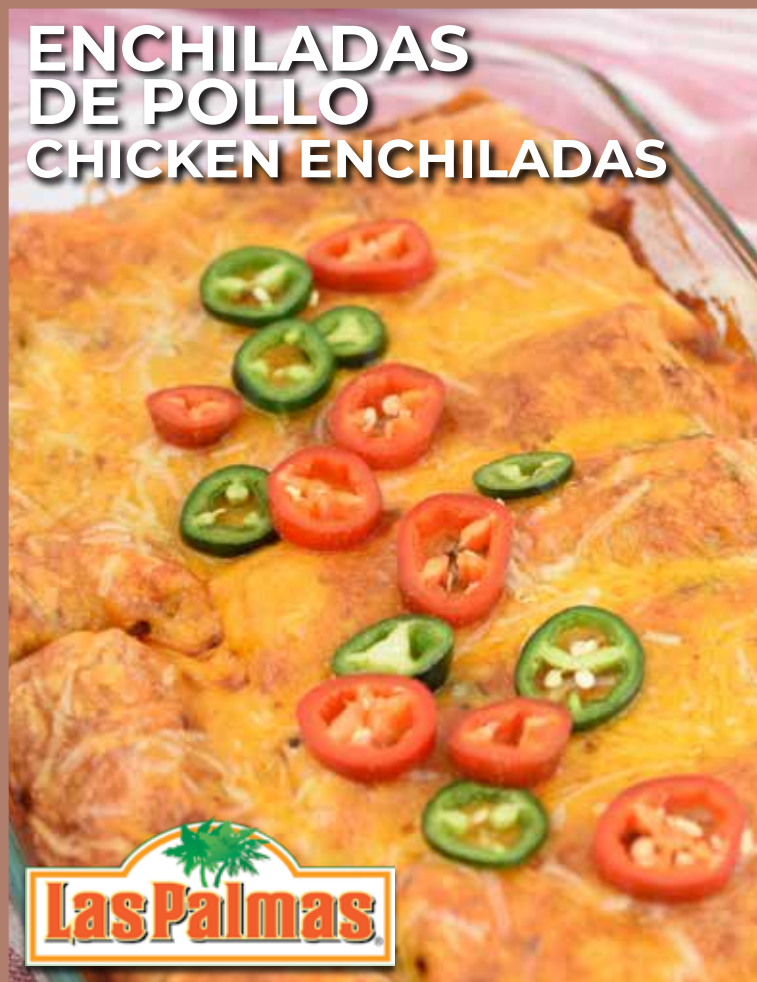
Instructions:

1. In a bowl, mix Tuny Tuna in Oil with diced red onion, diced tomato, salt, and pepper.
2. Fill each corn tortilla with tuna mixture and a slice of cheese. Fold and secure each pescadilla with a wooden toothpick.
3. Heat oil in a skillet over medium heat and fry pescadillas on both sides until golden brown and crispy.
4. Transfer to a plate lined with paper towels to drain excess oil.
5. Serve with La Morena Chipotle Peppers and garnish with cilantro leaves.
6. Enjoy!



ENCHILADAS DE POLLO

CHICKEN ENCHILADAS



Ingredientes:

- 1 lb. de pechuga de pollo deshuesada y sin piel
- 1 1/2 tazas de cebolla picada
- 1 taza de pimienta verde picado
- 2 cucharadas de ajo picado
- 1/4 taza de chiles verdes picados Las Palmas® Suave
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de cilantro molido
- 1 lata de 28 oz. de salsa roja para enchiladas Las Palmas® Suave
- 2 1/2 tazas de queso rallado (cheddar o una mezcla)
- 10 tortillas de harina de 8"
- Aceite para freír las tortillas

Procedimiento:

- Corte el pollo en trozos de 2.5 x 5 cm y colóquelos en un recipiente o bolsa de almacenamiento. Añada 1/2 taza de salsa para enchiladas y mezcle bien para cubrir el pollo. Refrigere durante 30 minutos. Precaliente el horno a 175 °C. Retire el pollo de la salsa y colóquelo en una bandeja para hornear rociada con aerosol antiadherente. Hornee durante 15 minutos o hasta que el pollo esté completamente cocido. Retire del horno y deje enfriar. Cuando esté lo suficientemente frío como para manipularlo, desmenuce el pollo; reserve.
- En una sartén grande, agregue 2 cucharadas de aceite y caliente a fuego medio-alto. Agregue la cebolla y el pimienta verde y cocine hasta que se ablanden (aproximadamente de 3 a 5 minutos). Agregue el ajo y cocine durante 30 segundos más. Agregue el pollo desmenuzado, los chiles verdes, el comino, el orégano y el cilantro, y 1/2 taza de salsa para enchiladas y revuelva. Cocine durante 1 minuto. Apague el fuego e incorpore 1 taza de queso; reserve. En una sartén, caliente 1 o 2 cucharaditas de aceite a fuego medio.
- Agregue una tortilla y cocine durante 20 segundos por cada lado. Retire de la sartén y coloque en un plato forrado con papel absorbente. Continúe con las tortillas restantes, agregando una cucharadita de aceite a la vez según sea necesario. Precaliente el horno a 175 °C. Vierta ½ taza de salsa para enchiladas en el fondo de un molde para hornear de 23x33 cm.
- En el centro de una tortilla, coloque 1/3 de taza colmada de la mezcla de pollo, enrolle la tortilla y colóquela con la costura hacia abajo en el molde para hornear. Repita con las tortillas restantes. Vierta el resto de la salsa para enchiladas sobre las tortillas. Espolvoree el queso restante por encima. Hornee durante 25-30 minutos o hasta que burbujee y el queso se derrita. Sirva con cilantro, jalapeños, aguacate o rodajas de limón si lo desea.

Ingredients:

- 1 lb. boneless, skinless chicken breast
- 1 ½ C. diced onion
- 1 C. diced green pepper
- 2 Tbsp. minced garlic
- ¼ C. Las Palmas® Mild Diced Green Chiles
- 1 tsp. ground cumin seed
- 1 tsp. dried oregano
- 1 tsp. ground coriander
- 1 – 28 oz. can Las Palmas® Mild Red Enchilada Sauce
- 2 ½ C. shredded cheese (cheddar or a blend)
- 10 – 8" flour tortillas
- Oil for frying tortillas

Preparation:

- Cut chicken into 1x2 inch pieces and place in a container or storage bag. Add ½ C. enchilada sauce and mix to coat chicken. Refrigerate for 30 minutes. Preheat oven to 350°F. Remove chicken from the sauce and place on a sheet pan sprayed with non-stick spray. Bake for 15 minutes or until chicken is fully cooked. Remove from oven and allow to cool. When cool enough to handle, shred the chicken; set aside.
- In a large skillet add 2 Tbsp. oil and heat on medium-high, add the onion and green pepper and cook until softened (about 3-5 minutes). Add the garlic and cook an additional 30 seconds. Add the shredded chicken, green chiles, cumin, oregano and coriander and ½ C. of enchilada sauce and stir. Cook for 1 minute. Turn off heat and stir in 1 C. cheese; set aside. In a skillet, heat 1-2 tsp. of oil over medium heat.
- Add a tortilla and cook for 20 seconds on each side. Remove from the pan and place on a paper towel lined plate. Continue with remaining tortillas, adding a tsp. of oil at a time as needed. Preheat oven to 350°F. Pour ½ C. enchilada sauce on the bottom of a 9x13 baking dish.
- In the center of a tortilla, place a heaping 1/3 C. of the chicken mixture, roll up the tortilla and place it seam side down in the baking dish. Repeat with the remaining tortillas. Pour remaining enchilada sauce over the tortillas. Sprinkle the remaining cheese over the top. Bake for 25-30 minutes or until bubbly and the cheese is melted. Serve with cilantro, jalapenos, avocado, or lime slices if desired.

Ingredientes:

- 1 Sardina Ahumada Ligeramente La Sirena
- 150 g de harina común
- 65 g de mantequilla fría, cortada en trozos pequeños
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- ½ cucharadita de levadura química
- 35 g de agua fría
- 4 huevos
- 200 ml de leche evaporada
- 50 g de queso Gruyère rallado
- Sal/Pimienta al gusto
- Tomates cherry al gusto
- Aceitunas Kalamata
- Orégano fresco
- Tomillo fresco
- 1 Sardina Ahumada Ligeramente La Sirena

Procedimiento:

Masa quebrada

- En un bol, mezcle la harina con la mantequilla, la levadura química, la sal y el azúcar hasta obtener una textura arenosa. Añada el agua y mezcle hasta obtener una masa suave y homogénea. Refrigere durante 30 minutos antes de usar.
- Forre un molde para tarta (28 cm de diámetro) con la masa quebrada, presionando bien los bordes. Recorte el exceso de masa y pinche la base varias veces con un tenedor. Manténgalo refrigerado mientras precalienta el horno a 190 °C.
- Cubra la masa con papel vegetal y coloque un peso encima. Hornee durante 10 minutos, luego retire del horno, deseche el peso y el papel vegetal. Hornee durante 5 minutos más hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Retire del horno y deje enfriar.

Relleno

- Abra la lata de sardinas ligeramente ahumadas y escurra el aceite. Parta las sardinas por la mitad y retire la espina central. En un bol, bata los huevos y añada la leche evaporada, la sal y la pimienta, mezclando bien. Añada las sardinas deshuesadas y el queso rallado, y mezcle suavemente. Vierta la mezcla en la base de tarta preparada. Corte los tomates cherry y las aceitunas por la mitad y distribúyalos uniformemente sobre la quiche. Decore con orégano fresco y tomillo. Hornee a 180 °C (350 °F) durante 30 minutos. Corte en rodajas y sirva.

Ingredients:

- 1 La Sirena Lightly Smoked Sardine
- 150 g all-purpose flour
- 65 g cold butter, cut into small pieces
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of sugar
- ½ teaspoon baking powder
- 35 g cold water
- 4 eggs
- 200 ml evaporated milk
- 50 g grated Gruyère cheese
- Salt / Pepper, to taste
- Cherry tomatoes, to taste
- Kalamata olives
- Fresh oregano
- Fresh thyme
- 1 La Sirena Lightly Smoked Sardine

Preparation:

Shortcrust Pastry

- In a bowl, mix the flour with the butter, baking powder, salt, and sugar until a sandy texture is obtained. Add the water and mix until a smooth, homogeneous dough forms. Refrigerate for 30 minutes before using.
- Line a tart pan (28 cm / 11-inch diameter) with the shortcrust pastry, pressing it well into the sides. Trim excess dough and prick the base several times with a fork. Keep refrigerated while preheating the oven to 190°C (375°F).
- Cover the pastry with parchment paper and place a weight on top. Bake for 10 minutes, then remove from the oven, discard the weight and parchment. Bake for an additional 5 minutes until the edges are lightly golden. Remove from the oven and let cool.

Filling

- Open the can of lightly smoked sardines and drain the oil. Split the sardines in half and remove the central bone.
- In a bowl, beat the eggs and add the evaporated milk, salt, and pepper, mixing well. Add the deboned sardines and grated cheese, and gently combine. Pour the mixture into the prepared tart shell.
- Cut the cherry tomatoes and olives in half and distribute evenly over the quiche. Garnish with fresh oregano and thyme. Bake at 180°C (350°F) for 30 minutes. Slice and serve.

QUICHE CON SARDINAS LIGERAMENTE AHUMADAS

QUICHE WITH LIGHTLY SMOKED SARDINES





TORTITAS DE PAPA POTATO CAKES

Ingredientes:

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

Procedimiento:

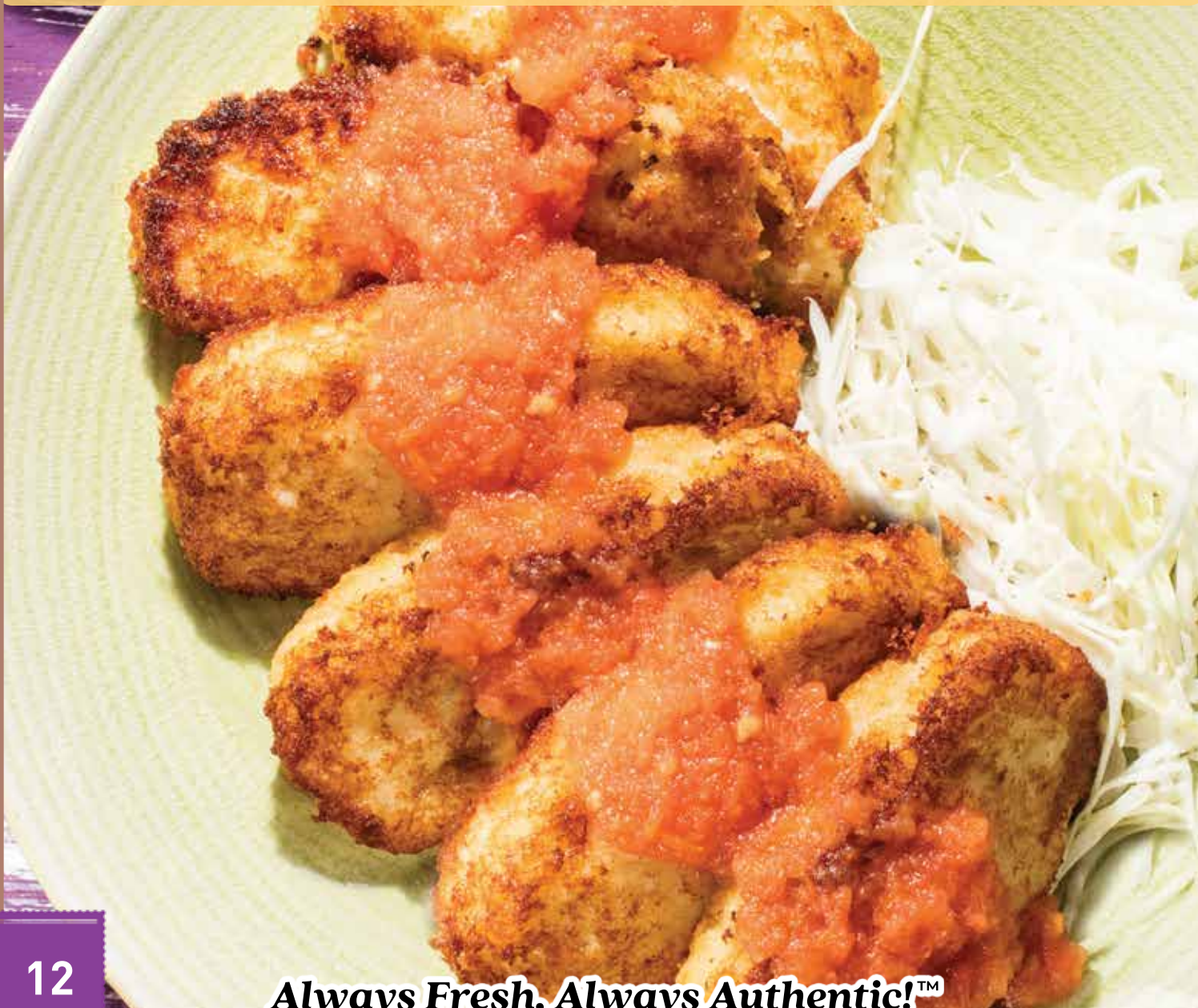
- Lave las papas al chorro de agua con una escobeta. Ya limpias, póngalas a cocer con suficiente agua, que las cubra, y con una cucharada de sal hasta que estén blandas.
- Retire del agua y póngalas a escurrir. Déjelas enfriar un poco, para que se puedan manipular. Cuando las pueda tocar sin que le quemen,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

Ingredients:

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

Preparation:

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



Always Fresh, Always Authentic!™

CARLOTA DE LIMÓN LEMON POUND CAKE



Ingredientes:

- 1 lata (14 onzas) de Leche Condensada Azucarada Nestlé® La Lechera®
- 1 lata (12 onzas líquidas) de leche evaporada Nestlé® Carnation®
- ¼ de taza de jugo fresco de limón, colado
- 30 galletas María
- 1 limón, en rodajas
- 5 galletas María, picadas
- Hojas de menta fresca
- Ralladura de limón

Procedimiento:

- Licúa la leche condensada azucarada La Lechera® y la leche evaporada. Mientras lo haces, agrega poco a poco el jugo de limón.
- En una fuente para hornear cuadrada de 8 o 9 pulgadas, coloca una capa de Galletas Marias Gamesa®. Cubre con una capa de mezcla de limón. Repite las capas con las Galletas Marias Gamesa® y la mezcla de limón restantes. Cubre con un envoltorio plástico y refrigera por 1 hora o hasta que esté firme.
- Decora con rodajas de limón, Galletas Marias Gamesa® picadas, hojas de menta y ralladura de limón antes de servir.

Sugerencia:

Puedes agregar mango cortado en cubitos o fresas entre cada capa.

Ingredients:

- 1 can (14 ounces) Nestlé® La Lechera® Sweetened Condensed Milk
- 1 can (12 fluid ounces) Nestlé® Carnation® Evaporated Milk
- ¼ cup fresh lemon juice, strained
- 30 Marias Gamesa® Cookies
- 1 lemon, sliced
- 5 Marias Gamesa® Cookies, chopped
- Fresh mint leaves
- Grated lemon peel

Preparation:

- Blend La Lechera® Sweetened Condensed Milk and evaporated milk. While blending, slowly add the lemon juice little by little.
- In a 8- or 9-inch-square baking dish, place a layer of Marias Gamesa® Cookies. Top with a layer of lemon mixture. Repeat layers with remaining Marias Gamesa® Cookies and lemon mixture. Cover with plastic wrap and refrigerate for 1 hour or until firm.
- Decorate with lemon slices, chopped Marias Gamesa® Cookies, mint leaves and grated lemon peel before serving.

Tip:

Try adding diced mango or strawberries between each layer.



Ingredientes:

- **Cupcakes de Chocolate**
- 1 taza de harina multiusos Gold Medal™
- ¾ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de polvo para hornear
- ½ taza de agua hirviendo
- 1/3 taza de cacao en polvo para hornear sin azúcar
- ½ taza de mantequilla o margarina, suavizada
- ¾ taza de azúcar granulada
- ½ cucharadita de vainilla
- 1 huevo
- **Blaseado de Crema de Mantequilla**
- 3 tazas de azúcar glas
- 1/3 taza de mantequilla, suavizada
- 1 cucharadita de vainilla
- 3 a 5 cucharadas de leche
- Adornos de dulces de Pascua y chispas, al gusto

Ingredients:

- **Chocolate Cupcakes**
- 1 cup Gold Medal™ all-purpose flour
- ¾ teaspoon baking soda
- ½ teaspoon salt
- ¼ cup boiling water
- ½ cup unsweetened baking cocoa
- ½ cup butter or margarine, softened
- ¾ cup granulated sugar
- ½ teaspoon vanilla
- 1 egg
- **Buttercream Frosting**
- 3 cups powdered sugar
- ½ cup butter, softened
- 1 teaspoon vanilla
- 3 to 5 tablespoons milk
- Easter candy decorations and sprinkles, as desired

Procedimiento:

- Precaliente el horno a 175 °C (160 °C para moldes oscuros o antiadherentes). Coloque capachillos de papel para hornear en cada uno de los 12 moldes para muffins de tamaño regular. En un tazón mediano, mezcle la harina, el bicarbonato, la sal y el polvo para hornear; reserve. En un tazón pequeño, mezcle el agua hirviendo y el cacao hasta que se disuelva.
- En un tazón grande, bata 1/2 taza de mantequilla ablandada con una batidora eléctrica a velocidad media durante 30 segundos. Agregue gradualmente el azúcar granulada, batiendo bien. Bata 2 minutos más. Incorpore la vainilla y el huevo, batiendo hasta que se integren. A baja velocidad, agregue alternativamente la mezcla de harina y la mezcla de cacao, batiendo justo hasta que se integren. Divida la masa entre los moldes para muffins. Hornee de 20 a 25 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio. Deje enfriar 5 minutos. Retire del molde y colóquelo sobre una rejilla para enfriar. Deje enfriar completamente, aproximadamente 30 minutos.
- En un tazón grande, mezcle el azúcar glas y 1/3 de taza de mantequilla ablandada con una batidora eléctrica a velocidad baja hasta que se integren. Agregue la vainilla y suficiente leche, revolviendo hasta obtener una mezcla suave y untable. Cubre los cupcakes con glaseado y decora a tu gusto.

Preparation:

- Heat oven to 350°F (325°F for dark or nonstick pans). Place paper baking cup in each of 12 regular-size muffin cups. In medium bowl, mix flour, baking soda, salt and baking powder; set aside. In small bowl, mix boiling water and cocoa until dissolved.
- In large bowl, beat 1/2 cup softened butter with electric mixer on medium speed 30 seconds. Gradually add granulated sugar, beating well. Beat 2 more minutes. Beat in vanilla and egg until blended. On low speed, alternately add flour mixture and cocoa mixture, beating just until blended. Divide batter among muffin cups. Bake 20 to 25 minutes or until toothpick inserted in center comes out clean. Cool 5 minutes. Remove from pan to cooling racks. Cool completely, about 30 minutes.
- In large bowl, mix powdered sugar and 1/3 cup softened butter with electric mixer on low speed until blended. Stir in vanilla and enough milk until smooth and spreadable. Frost cupcakes, and decorate as desired.

CUPCAKES DE PASCUA DE CHOCOLATE CON GLASEADO DE CREMA DE MANTEQUILLA CHOCOLATE EASTER CUPCAKES WITH BUTTERCREAM FROSTING



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



CAPIROTADA MEXICAN BREAD PUDDING

Ingredientes:

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

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

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.

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.



RANCH MARKET
Rewards

REWARDS MEMBERS GET EVEN MORE!



EARN POINTS



WEEKLY FREEBIES



DIGITAL COUPONS



SWEEPSTAKES!



PUNCH CARDS



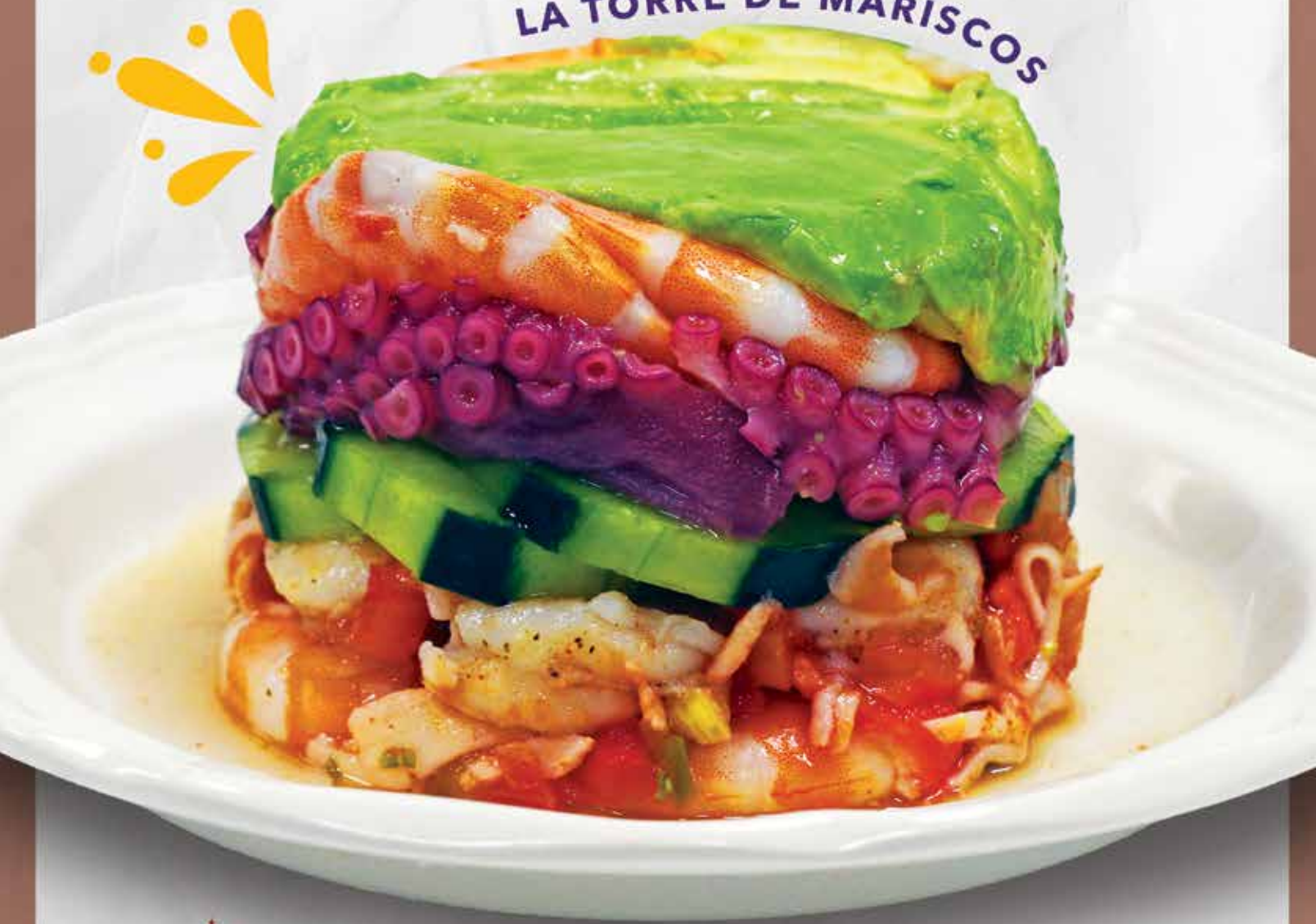
ranchmarketrewards.com



Cuarestma

Sabores con Tradición

LA TORRE DE MARISCOS



© 2026 Los Altos Ranch Market
All Rights Reserved
2501 E. Guasti Rd, Ontario, CA 91761

