



UNA
Cuaresma
AUTÉNTICA



RECIPE BOOK | RECETARIO 2022



CEVICHE DE CAMARÓN

SHRIMP CEVICHE

Ingredientes:

- 2 lb de camarón sin cáscara, sin cabeza y desvainado
- 1 taza de jugo de limón
- 1 lb de tomate, picado finamente
- 1 racimo de cilantro, picado finamente
- 2 o 3 pepinos picados en cuadros
- 1 cebolla grande, picado finamente
- 2 chiles jalapeños desvenados, picados finamente
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa Picante Culichi®
- 2 aguacates grandes

Procedimiento:

- Limpie el camarón y píquelo en trozos medianos, vierta el jugo de limón y déjelos 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 lo jalapeños. Sazone con sal y pimienta al gusto.
- Acompañar con Tostadas Casa Cardenas o galletas saladas y Salsa Picante Culichi®. Corte el aguacate en trozos.

Ingredients:

- 2 lb shrimp, peeled and deveined, with no heads
- 1 cup lime juice
- 1 lb tomatoes finely chopped
- 1 bunch cilantro finely chopped
- 2 or 3 cucumbers, diced
- 1 large onion finely chopped
- 2 jalapeño chilies, deveined and finely chopped
- Salt and pepper to taste
- Culichi® Hot Sauce
- 2 large avocados

Preparation:

- Clean the shrimp and chop in large 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 or saltine crackers and Culichi® Hot Sauce.



ENCHILADAS ROJAS CON QUESO OAXACA, QUESO FRESCO Y CREMA MEXICANA

RED ENCHILADAS WITH OAXACA CHEESE, FRESH CHEESE & MEXICAN CREAM

Ingredientes:

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

Ingredientes para la salsa de enchilada:

- 8 chiles anchos
- 8 chiles pasilla
- 1 cebolla mediana en cuartos
- 2 jitomate
- 3 dientes de ajo
- ½ cucharadita orégano
- ½ cucharadita mejorana
- 2 cucharadas de aceite
- Sal al gusto

Procedimiento:

Para la salsa de enchiladas:

- Tostar los chiles en un sartén caliente hasta que estén en su punto. (10 a 15 segundos por cada lado). Dejar que los chiles se enfrien y luego retire los tallos, las semillas y las venas. En un sartén caliente, dorar la cebolla, los tomates y el ajo. Colocar los chiles, la cebolla, los tomates, el ajo, el orégano y la mejorana en una olla con suficiente agua hasta que los ingredientes estén casi cubiertos. Dejar hervir y luego reducir el fuego a bajo. Cocinar a fuego bajo durante 15 minutos para reconstituir los chiles y ablandar las verduras.
- Licuar los chiles, la cebolla, los tomates, el ajo, el orégano y la mejorana, y el agua de remojo hasta que esté suave. Generalmente toma alrededor de un minuto. Agregar agua poco a poco si es necesario para licuar. Es posible que tenga que licuar en dos tandas. Colar la mezcla. Añadir dos cucharadas de aceite a un sartén caliente y añadir la salsa colada para freirla.
- Reducir el fuego y cocinar a fuego lento durante 30 minutos hasta que la salsa haya espesado. Añadir sal al gusto. Dejar reposar la salsa durante al menos 2 horas para que los sabores se mezclen.

Para las enchiladas:

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

Receta de enchiladas:

- Poner a hervir la salsa para enchiladas en una cacerola mediana a fuego lento. Reservar ½ taza de salsa para cubrir al final. Sumergir cada tortilla, una a la vez, en la salsa hasta que esté suave (unos 10 segundos) y colocar cuidadosamente cada tortilla en una bandeja para hornear. Colocar la mezcla de queso sobre la tortilla. Enrollar y colocar la enchilada con los bordes hacia abajo en la bandeja. Repetir con cada tortilla. Cubrir las enchiladas con el resto de la salsa y hornear durante 15 a 20 minutos o hasta que el queso se derrita. Cubrir con la mezcla de queso reservada y la Crema Mexicana, servir caliente.

Ingredients:

- 1 package (10 oz) Cacique® Oaxaca, shredded
- 1 package (10 oz) Ranchero® Queso Fresco, crumbled
- Cacique® Crema Mexicana, for garnish
- 1 dozen corn tortillas
- 2 cups red enchilada sauce

Ingredients for enchilada sauce:

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

Preparation:

For the enchilada sauce:

- Toast chiles in a hot pan until fragrant. (about 10 to 15 seconds per side). Allow chiles to cool and then remove stems, seeds, and veins. Char the onion, tomatoes, and garlic in a hot pan. Place the chiles, onion, tomatoes, garlic oregano and marjoram in a pot with enough water until the ingredients are almost covered. Bring to a boil and then reduce the heat to low. Simmer for 15 minutes to reconstitute the chiles and soften the veggies.
- Blend the chiles, onion, tomatoes, garlic, oregano marjoram, and the soaking water until smooth. It usually takes about a minute. Add water gradually if necessary to blend. You may have to blend in two batches. Strain the mixture. Add two tablespoons of cooking oil to a hot pan add the strained sauce to fry it.
- Reduce the heat and simmer for 30 minutes until the sauce has thickened. Add salt to taste. Allow the sauce to sit for at least 2 hours so that the flavors meld.

For the enchiladas:

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

Enchilada Recipe:

- Bring the enchilada sauce to a boil in a medium saucepan over low heat. Reserve ½ cup of sauce to cover at the end. Dip each tortilla, one at a time, in sauce until soft (about 10 seconds) and carefully place each tortilla onto a baking sheet. Spoon cheese mixture onto the tortilla. Roll and arrange enchilada seam down in pan. Repeat with each tortilla. Cover enchiladas with remaining sauce and bake for 15 - 20 minutes or until cheese is melted. Top with reserved cheese mixture and Crema Mexicana, Serve hot.



Cacique



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.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



ENSALADA DE ATÚN

TUNA SALAD



Dolores atún

Ingredientes:

- ¼ de aceite de oliva
- 2 cebollas cortadas en media luna
- 1 taza de chicharos
- 3 zanahorias cortadas en bastones
- 3 tazas de lechuga cortada en trozos pequeños
- Vinagre de manzana
- Sal y pimienta
- 1 cucharada de orégano
- 3 latas de atún Dolores® en aceite
- 4 aguacates en rodajas
- 3 tomates en rodajas

Procedimiento:

- Poner 3 cucharadas de aceite de oliva en la sartén y freír las cebollas hasta que estén ligeramente blandas. Escurrir y reservar. Poner a hervir 2 tazas de agua con sal y añadir los chicharos y las zanahorias hasta que estén cocidos, escurrir y reservar.
- En un plato hondo mezclar las cebollas, los chicharos, las zanahorias, la lechuga, el vinagre, la sal, la pimienta, el aceite y el orégano. Poner el Atún Dolores® en el aceite y mezclar con cuidado.
- Servir sobre el aguacate y las rodajas de tomate. También se puede servir en tostadas.

Ingredients:

- ¼ of olive oil
- 2 onions sliced into a half moon
- 1 cup of peas
- 3 carrots cut into match sticks
- 3 cups of lettuce chopped into small pieces
- Apple vinegar
- Salt and pepper
- 1 spoon of oregano
- 3 cans of Dolores® tuna in oil
- 4 sliced avocados
- 3 sliced tomatoes

Preparation:

- Place 3 tablespoons of olive oil into frying pan and fry the onions until slightly soft. Drain and set aside. Boil 2 cups of salted water and add peas and carrots until cooked, drain and set aside.
- Mix the onions, peas, carrots, lettuce, vinegar, salt, pepper, oil and oregano in a bowl. Place the Dolores® Tuna in oil and mix carefully.
- Serve it over the avocado and tomato slices. You can use tostadas too.

ENSALADA TEQUILA

TEQUILA SALAD

Ingredientes:

- 2 tazas de garbanzos cocidos
- 10 nopales muy tiernos rebanados y cocidos
- 5 tomates medianos rebanados y sin semillas
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de tequila
- 3 cucharadas de sangrita
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- Saladitas Gamesa®

Procedimiento:

- Coloque las verduras en un platón. En el centro los garbanzos, alrededor las rajitas de nopal y cerrando el círculo las rebanadas de tomate.
- En un tazón mezcle con el batidor, la sal, el limón, la sangrita y el tequila. Añada poco a poco el aceite hasta que haga emulsión. Bañe la ensalada con esta salsa al momento de servirse.
- Acompañar con Saladitas Gamesa®

Ingredients:

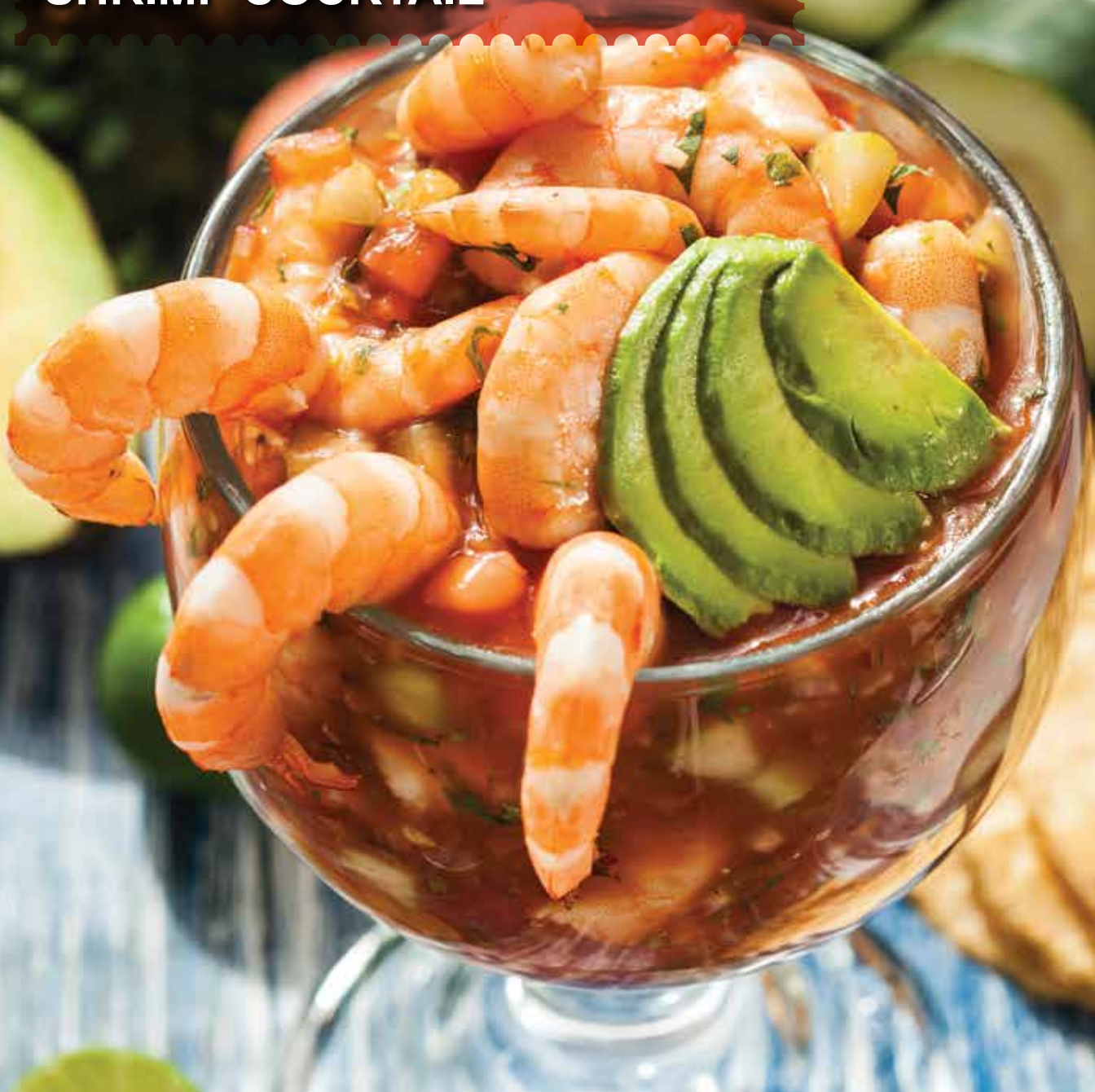
- 2 cups of chickpeas, cooked
- 10 cactus leaves, sliced and cooked
- 5 medium tomatoes, sliced and seeded
- 1 tsp salt
- 2 Tbsp of tequila
- 3 Tbsp of sangrita
- 1 tsp of lemon juice
- 8 Tbsp of olive oil
- Saladitas Gamesa® saltine crackers

Preparation:

- Place the vegetables in a dish. In the center, the chickpeas, around the slices of nopales, and closing the circle the slices of tomato.
- In a mixing bowl beat with the whisk the salt, lemon, sangrita and tequila. Add the oil little by little until emulsifying. Bathe the salad with this sauce at the moment of serving.
- Pair with Saladitas Gamesa® saltine crackers.



COCTEL DE CAMARÓN SHRIMP COCKTAIL



Ingredientes:

- 1 taza de camarón mediano, limpio y desvenado
- 1 tomate, picado
- 4 cucharaditas de cebolla morada, finamente picada
- 2 cucharadas de pepino, en cuadros y sin semillas
- 2 cucharaditas de salsa picante
- ½ taza de salsa cátsup
- Jugo de 1-2 limones
- 1 cucharadita salsa inglesa
- Cilantro, finamente picado
- Sal y pimienta (al gusto)
- Aguacate, para servir (opcional)
- Galletas saladas o tostadas

Procedimiento:

- En una olla con agua hirviendo, cueza los camarones con cáscara hasta que tengan un color rojizo. Retire del agua y reserve el caldo. Vierta el caldo en un tazón y mezcle con la salsa cátsup, la salsa inglesa, la salsa picante y el jugo de limón.
- Agregue al recipiente los camarones, el tomate, el pepino y la cebolla morada. Mezcle muy bien.
- Por último, añada cilantro picado al gusto. Sirva con rebanadas de aguacate y galletas saladas o tostadas.

Ingredients:

- 1 cup medium-size shrimp, clean and deveined
- 1 tomato, minced
- 4 tsp red onion, finely chopped
- 2 Tbsp cucumber, cubed and seeded
- 2 tsp hot sauce
- ½ cup ketchup
- 1 or 2 limes (the juice)
- 1 tsp Worcestershire sauce
- Cilantro, finely minced
- Salt and pepper (to taste)
- Avocado (optional)
- Saltine crackers or tostadas

Preparation:

- In a pot of boiling water, cook the unpeeled shrimp until they turn a reddish color. Remove them, and set aside reserving the cooking water. Pour the broth in a bowl, and mix it with the ketchup, Worcestershire sauce, hot sauce, and lemon juice.
- Add the shrimp, tomato, cucumber, and red onion. Mix well, adding the chopped cilantro last.
- Serve with avocado slices and saltine crackers or tostadas.



TACOS MAHI MAHI CON MAYONESA GRILLED MAHI MAHI TACOS WITH SPICY MAYO



Ingredientes:

Mayonesa picante

- 1 taza de Mayonesa McCormick® con jugo de limón
- 1 cucharadita de comino molido El Guapo®
- ½ cucharadita de pimienta negra molido El Guapo®
- ½ cucharadita de chile quebrado El Guapo®
- 1 chile habanero sin semillas y finamente picado

Grilled Mahi Mahi Tacos

- 1 cucharadita de comino en polvo El Guapo®
- 1 cucharadita de paprika El Guapo®
- ½ cucharadita de pimienta negra molido gruesa El Guapo®
- ½ cucharadita de sal
- 2 filetes de pescado mahi mahi (Dorado), (8 onzas c/u)
- Jugo de 1 limón, (unas 3 cucharadas)
- 8 tortillas de maíz calientes
- Salsa verde Herdez®
- 1 aguacate maduro, pelado, sin hueso y rebanado
- ½ taza de cebollín en rebanadas

Procedimiento:

- Para la mayonesa picante, mezcle todos los ingredientes en un tazón pequeño hasta que se mezclen bien. Cubra y refrigere hasta que esté listo para servir.
- Para los tacos de Mahi Mahi, mezcle el comino, la paprika, la pimienta y la sal en un tazón pequeño. Sazone el pescado uniformemente con el jugo de limón y la mezcla para sazonar. Lleve a la parrilla de 3 a 5 minutos por lado hasta que se desmenuce con un tenedor fácilmente. (el mahi mahi se cocina rápido, por lo que trate de no cocinarlo de más). Transfiera el pescado a una tabla de cortar y corte cada filete en 4 tiras.
- Para servir, coloque una tira de pescado en una tortilla caliente. Ponga las cantidades deseadas de mayonesa picante, salsa, aguacate y cebolla. Sirva los tacos con gajos de limón si lo desea (almacene el resto de la mayonesa picante en un recipiente hermético en refrigerador).

Ingredients:

Spicy Mayo

- 1 cup McCormick® Mayonesa (Mayonnaise) with Lime Juice
- 1 tsp El Guapo® Ground Cumin
- ½ tsp El Guapo® Coarse Ground Black Pepper
- ½ tsp El Guapo® Crushed Red Pepper
- 1 habanero chile, seeded and finely chopped

Grilled Mahi Mahi Tacos

- 1 tsp El Guapo® Ground Cumin
- 1 tsp El Guapo® Paprika
- ½ tsp El Guapo® Coarse Ground Black Pepper
- ½ tsp salt
- 2 mahi mahi fish fillets, (8 ounces each)
- Juice from 1 lime, (about 3 tbsp)
- 8 corn tortillas, warmed or grilled
- Herdez® Salsa Verde
- 1 ripe avocado, peeled, pitted and sliced
- ½ cup sliced green onions

Preparation:

- For the Spicy Mayo, mix all ingredients in small bowl until well blended. Cover and refrigerate until ready to serve.
- For the Mahi Mahi Tacos, mix cumin, paprika, black pepper and salt in small bowl. Season fish evenly with lime juice and seasoning mixture. Grill over high heat 3 to 5 minutes per side or until fish flakes easily with a fork. (Mahi mahi cooks quickly, so try not to overcook it.) Transfer to cutting board. Cut each fillet into 4 strips.
- To serve, place 1 fish strip on warm tortilla. Top with desired amount of Spicy Mayo, salsa, avocado slices and green onions. Serve tacos with lime wedges, if desired. (Store any leftover Spicy Mayo in covered airtight container in refrigerator.)



SALMÓN CON ESPÁRRAGOS SALMON WITH ASPARAGUS



BUY IT TODAY!



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.
- Acompañe con Mineragua®

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.
- Pair with Mineragua®

CALDO DE BAGRE

CATFISH STEW



Ingredientes:

- 2 lbs de bagre en medallones o trozos
- 1 chile ancho picado
- 4 tomates picados en cubos
- 3 dientes de ajo finamente picados
- ½ cebolla finamente picada
- 2 zanahorias cortadas en cubos
- 2 papas cortadas en cubos
- 1 pizca de tomillo
- 1 pizca de mejorana
- 1 pizca de orégano
- Aceite de oliva

Procedimiento:

- En un sartén con un poco de aceite de oliva salee la cebolla y el ajo. Agregue el tomate picado y cocine por 5 minutos. Retire y reserve.
- En una cacerola con agua hirviendo cocine con un poco de sal las papas y zanahorias. Agregue el sofrito de tomate y las especias. Añada el pescado y el chile ancho. Cocine por 15 minutos a fuego medio. Sazone y sirva.

Ingredients:

- 2 lbs of catfish in medallions or pieces
- 1 ancho chili, chopped
- 4 tomatoes, diced
- 3 garlic cloves, finely chopped
- ½ onion, finely chopped
- 2 carrots, in cubes
- 2 potatoes, in cubes
- 1 pinch of thyme
- 1 pinch of marjoram
- 1 pinch of oregano
- Olive oil

Preparation:

- In a pan with a little olive oil sauté the onion and garlic. Add the chopped tomato and cook for 5 minutes. Remove and reserve.
- In a saucepan with boiling water, cook the potatoes and carrots with a little salt. Add the tomato sauce and the spices. Add the fish and the ancho chili. Cook for 15 minutes over medium heat. Season and serve

ENSALADA DE ARROZ Y ATÚN

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 onzas) 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 alcázaras
- ¼ de taza de perejil fresco finamente picado, dividido

Preparation:

- Con verduras frescas, alcázaras 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 alcázaras verdes, las alcázaras 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 Tbsp 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

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.

Mahatma
AMERICA'S FAVORITE RICE



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



TILAPIA

Ingredientes:

- Aceite vegetal en spray
- 4 filetes de tilapia Sea Best®
- 4 tomates medianos, pelados y picados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ½ cucharaditas de tomillo
- ¼ cucharadita de pimienta roja
- 2 dientes de ajo, picados finamente
- 1 cucharada de jugo de limón verde
- Perejil para adornar

Procedimiento:

- Precaliente el horno a unos 400 °F.
- Engrase un recipiente para hornear con aceite vegetal en spray.
- Coloque los filetes en el recipiente. Asegúrese que los filetes no queden unos encima de otros.
- Mezcle los demás ingredientes en un tazón.
- Vierta la mezcla de los tomates sobre los filetes repartiéndola en forma pareja.
- Hornee sin cubrir de 15 a 20 minutos o hasta que el pescado se pueda cortar fácilmente con un tenedor.
- Adorne con hojas de perejil.

Ingredients:

- Vegetable oil spray
- 4 Sea Best® Tilapia fillets
- 4 medium tomatoes, peeled and minced
- 2 tbsp olive oil
- 1 ½ tsp thyme
- ¼ tsp red pepper
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 1 tbsp lime juice
- Parsley to garnish

Preparation:

- Preheat oven at 400 °F.
- Grease a roasting pan with vegetable oil spray.
- Place fillets on the pan. Make sure fillets do not overlap.
- Mix the rest of the ingredients in a bowl.
- Pour the tomatoes mix on the fillets evenly.
- Roast uncover 15 to 20 minutes, or until fish easily flakes with a fork.
- Garnish with parsley leaves.



SALMÓN A LA PLANCHA CON CÍTRICOS CITRUS GRILLED SALMON

Ingredientes:

- 4 filetes de salmón con piel
- Hojas de lechuga mixtas
- El zumo de 2 limones
- ½ taza de zumo de naranja
- 2 naranjas medianas, peladas (sólo los gajos, sin piel ni hebras)
- 1 lima grande pelada (sólo los gajos, sin piel ni hebras)
- 1 taza de tomates cherry cortados por la mitad
- 2 dientes de ajo grandes picados
- Pimienta recién molida y sal al gusto
- 2 cucharaditas de aceite Nutrioli®
- 2 cucharaditas de eneldo fresco picado

Procedimiento:

- Lavar bien el salmón y dejarlo secar, sazonar cada filete con sal y pimienta por todos lados.
- Mezclar los jugos de la naranja y del limón en un tazón amplio, agregar el ajo, el eneldo y el aceite Nutrioli®; colocar los filetes en el tazón y dejar reposar por 20 minutos.
- Calentar la parrilla a fuego medio-alto. Colocar el salmón con la piel hacia arriba en la parrilla y cocinarlo al punto deseado. Retirar de la sartén de la parrilla y distribuir en cada plato. Servir los filetes con la lechuga, los tomates y los gajos de naranja y limón.

Ingredients:

- 4 salmon fillets with skin
- Mixed lettuce leaves
- The juice of 2 lemons
- ½ cup of orange juice
- 2 medium oranges, peeled (only the segments, without skin or membranes)
- 1 large peeled lime (only the segments, without skin or membranes)
- 1 cup cherry tomatoes, cut in half
- 2 large garlic cloves minced
- Freshly ground pepper and salt to taste
- 2 tsp of Nutrioli® oil
- 2 tsp chopped fresh dill

Preparation:

- Wash the salmon well and let it dry, season each fillet with salt and pepper on all sides.
- Mix the orange and lemo juices in a wide bowl, add the garlic, dill and Nutrioli® oil; place the fillets in the bowl and let stand for 20 minutes.
- Heat up the grill pan to medium-high. Place the salmon, skin-side up on the grill and cooked to desired doneness. Remove from the grill pan and distribute on each plate. Serve the fillets with the lettuce, tomatoes, and orange and lime wedges.



CHILES RELLENOS DE QUESO FRESCO

STUFFED POBLANOS WITH FRESH CHEESE



Ingredientes: Procedimiento:

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

- 6 Poblano chillies
 - Salt and pepper to taste
 - ½ lb fresh cheese, grated
 - Flour
 - 2 eggs, separate
 - Vegetable oil
- Roast the chilies; remove skin. Remove the seeds through an incision carved lengthwise with a knife trying to not tear the chili. Season the chilies 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 chilies 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!™



ATÚN TUNA



Ingredientes:

- 2 latas de atún de agua Tuny®
- 2 papas blancas
- 2 tomates picados en cuadros
- ½ limón (jugo)
- 2 cucharadas de Mayonesa
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1 rama de perejil picada finamente
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 aguacate

Procedimiento:

- En una olla con agua hirviendo, cueza las papas hasta que estén suaves. Déjelas enfriar, para pelarlas y cortarlas en cubos.
- Mezcle el atún con la papa, el tomate también, la mayonesa y el jugo de limón.
- Revuelva con mucho cuidado para no batir la papa, sazone con aceite de oliva extra virgen, sal y pimienta al gusto. Espolvoree perejil picado.
- Sirva la ensalada de atún con papa y decore con gajos de aguacate.

Ingredients:

- 2 Tuny® cans of tuna in water
- 2 white potatoes
- 2 diced tomatoes
- ½ lemon (juice)
- 2 Tbsp of Mayonnaise
- 1 tsp of olive oil
- 1 finely minced parsley branch
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of pepper
- 1 avocado

Preparation:

- In a pot with boiling water, cook the potatoes until they become smooth. Let cool to peel them and dice them.
- Mix the tuna with the potato, the tomato, mayonnaise, and lemon juice. Carefully stir so the potato doesn't whisk, season with extra virgin olive oil, salt and pepper to taste. Sprinkle minced parsley.
- Serve the tuna salad with potato, and decorate with avocado.

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 limon
- 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



PUPUSAS DE FRIJOL CON QUESO FRESCO BEAN AND FRESH! CHEESE PUPUSAS

INGREDIENTS / INGREDIENTES:

PUPUSA DOUGH / MASA DE PUPUSA

- 2 Cups corn flour / 2 Tazas de harina de maíz.
- 1 ½ Cups cold water / 1 ½ de agua fría.
- 2 Tps salt / 2 Cucharaditas de sal.

GARNISH / GUARNISH

- Tomato Salsa / Salsa de Jitomate.
- Curtido / Curtido.
- Crema Mexicana Don Francisco.

FILLING / RELLENO

- ½ Cup Queso Fresco Don Francisco / ½ Taza de Queso Fresco Don Francisco.
- ½ Cup refried beans / ½ Taza de frijoles refritos.
- ½ Tbsp vegetable oil / ½ Cucharada de aceite vegetal para freír.

INSTRUCTIONS / INSTRUCCIONES:

1. In a large bowl, mix the corn flour and salt, then add the water. Using your hands mix until the dough has a firm consistency. / En un tazón grande, mezclar la harina de maíz y sal, luego agregar el agua. Con las manos, mezclar hasta que la masa tenga una consistencia firme.
2. Take a small golf-sized portion of dough and roll into a ball, then flatten into an even round. / Crear una bola de masa del tamaño de una pelota de golf, aplamar en una ronda uniforme.
3. Fill the dough round with 1 ½ tsp refried beans and 1 ½ tsp of Queso Fresco Don Francisco. Fold the dough over the filling until it's sealed. Then pat until it is flat. / La masa redonda se debe de rellenar con 1 ½ cucharadita de frijoles refritos y 1 ½ cucharadita de Queso Fresco Don Francisco. Doblar la masa sobre el relleno hasta que esté sellado. Luego, dar palmaditas hasta que esté plano.
4. Heat a large pan or griddle over medium heat. Brush with oil, then place 2-3 pupusas on the pan and cook until golden-brown on each side. / Calentar el sartén grande o una plancha a fuego medio. Untar con aceite, luego colocar entre 2-3 pupusas en el sartén y cocinar hasta que estén doradas por cada lado.

Ingredientes:

- ½ taza de cebolla morada picada en cubos pequeños
- 1 taza de jitomate picado en cubos (sin semilla)
- ¼ taza de cilantro finamente picado
- 1 taza de mango picado en cubos
- 1 chile serrano (sin semillas) finamente picado.
- 1 pieza de limón (utilizar su jugo)
- 1 pieza de naranja (utilizar su jugo)
- 1 oz aceite de oliva
- 1 lb de Marazul® Select Surimi Flakes
- Sal
- Pimienta
- Galletas saladas

Procedimiento:

- En un recipiente mezclar los ingredientes, jugo de limón, jugo de naranja, cebolla, jitomate, cilantro, mango, chile serrano, aceite de oliva, sal y pimienta.
- Agregar el Marazul Select Surimi Flakes en trozos y mezclar.
- Dejar marinar unas horas en refrigeración.
- Servir con galletas saladas.

Ingredients:

- ½ cup red onion in small cubes
- 1 cup of tomato into cubes (without seed)
- ¼ cup of finely chopped cilantro
- 1 cup of chopped mango into cubes
- 1 finely chopped serrano pepper (without seeds)
- 1 pieces of lime (use its juice)
- 1 piece of orange (use its juice)
- 1 oz olive oil
- 1 lb of Marazul® Select Surimi Flakes
- Salt
- Pepper
- Crakers

Preparation:

- In a bowl, mix the ingredients, lime juice, orange juice, onion, tomato, cilantro, mango, serrano pepper, olive oil, salt and pepper.
- Add the Marazul Select Surimi Flakes and mix.
- Marinate for a few hours in the refrigerator.
- Serve with crackers.

CEVICHE DE SURIMI SURIMI CEVICHE



AQUAMAR
REAL FISH. NEVER IMITATED.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



TOMATES CHERRY CON ATÚN, CHIPOTLE, MAYONESA Y NUECES

CHERRY TOMATOES WITH TUNA, CHIPOTLE, MAYONNAISE AND WALNUTS



Ingredients:

- 15 tomates cherry
- 1 lata de atún
- ¼ de taza de mayonesa
- ½ lata de Chiles Chipotle en Salsa de Adobo La Morena® finamente picados
- 1 cucharada de alcaparras curadas en sal y enjuagadas
- 2 filetes de anchoa enjuagados
- 1 diente de ajo
- 2 ramitas de orégano fresco
- Un manojo de hojas de albahaca fresca
- 1 oz de nueces
- 1 cubo de hielo
- ½ taza de queso parmesano rallado
- Sal

Preparation:

- Cortar la parte superior de los tomates. Utilizar una cuchara para retirar las semillas con cuidado.
- Espolvorear el interior con sal.
- Escurrir los tomates colocándolos en papel absorbente durante 15 minutos.
- Colocar en el procesador de alimentos el atún, la mayonesa, las alcaparras, los Chiles Chipotle en Salsa de Adobo La Morena®, las anchoas, el ajo, el orégano, la albahaca, las nueces y el cubo de hielo hasta obtener una mezcla homogénea.
- Sazonar con sal e integrar el queso parmesano.
- Rellenar los tomates con la mezcla. Acomodar en un platón y servir con Chiles Chipotle en Salsa de Adobo La Morena®, previamente enjuagados en agua.

Ingredients:

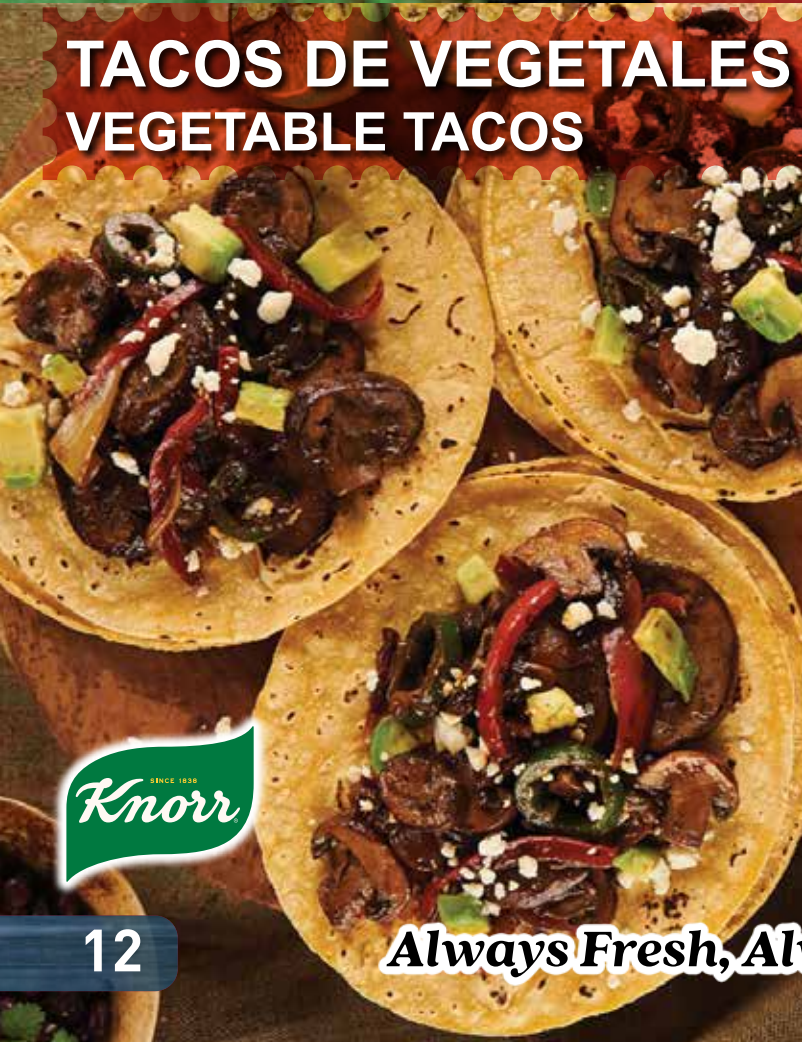
- 15 cherry tomatoes
- 1 can of tuna
- ¼ cup of mayonnaise
- ½ can of Chipotle Peppers in Adobo Sauce La Morena® finely chopped
- 1 Tbsp of salt-cured capers rinsed
- 2 anchovy filets rinsed
- 1 clove garlic
- 2 sprigs fresh oregano
- A bunch of fresh basil leaves
- 1 oz of nuts
- 1 cube of ice
- ½ cup of grated parmesan cheese
- Salt

Preparation:

- Slice the top of the tomatoes. Use a spoon to remove the seeds carefully.
- Sprinkle inside with salt.
- Drain down tomatoes placing them on paper towels for 15 minutes.
- Place the tuna, mayonnaise, capers, the Chipotle Peppers in Adobo Sauce La Morena®, anchovies, garlic, oregano, basil, nuts and ice bucket in the food processor until smooth mixture.
- Season with salt and integrate parmesan cheese.
- Fill the tomatoes with the mixture. Arrange on a platter and serve with Chipotle Peppers in Adobo Sauce La Morena®, previously rinsed in water.

TACOS DE VEGETALES

VEGETABLE TACOS



Ingredients:

- 1 cucharada de caldo de verduras Knorr® Selects
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo grandes, picados
- 2 cucharaditas de chile ancho en polvo
- 1 cucharadita de comino molido
- 2 paquetes (10 oz. cada uno) de champiñones crimini en rodajas
- 1 pimiento rojo grande, sin semillas, cortado en rodajas finas
- 1 cebolla grande, cortada en rodajas finas, aproximadamente 2 tazas
- 1 chile jalapeño mediano, sin semillas si se desea, cortado en rodajas finas
- 12 tortillas de maíz, calentadas según las instrucciones del paquete

Arroz:

- 1 taza de arroz integral sin cocer
- 2 ½ tazas de agua

Ensalada:

- 6 tazas de ensalada verde mixta
- 1 tomate grande, cortado en gajos
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre balsámico

Preparation:

- Empezar por cocer el arroz integral en agua según las instrucciones del paquete. Unos 20 minutos antes de que el arroz esté cocido, comenzar a preparar sus tacos. Combinar el Knorr® Selects Vegetable Bouillon, el aceite, el ajo, el chile en polvo y el comino en un plato hondo grande. Añadir los champiñones, el pimiento rojo, la cebolla y el chile jalapeño y revolver para cubrirlos. Dejar reposar 5 minutos.
- Calentar una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto y cocinar la mezcla de verduras en tandas, hasta que las verduras estén tiernas y el líquido se haya evaporado, unos 7 minutos por tanda.
- Su familia puede hacer sus propios tacos poniéndole a las tortillas la mezcla de verduras y, si lo desea, con los ingredientes para tacos de su elección.
- Por último, mezclar las verduras de la ensalada, los trozos de tomate, el aceite y el vinagre en la ensaladera.
- Servir los tacos con la ensalada y el arroz.

Ingredients:

- 1 Tbsp Knorr® Selects Vegetable Bouillon
- 3 Tbsp vegetable oil
- 2 large cloves garlic, minced
- 2 tsp ancho chile powder
- 1 tsp ground cumin
- 2 packages (10 oz. ea.) sliced crimini mushrooms
- 1 large red bell pepper, seeded, thinly sliced
- 1 large onion, thinly sliced, about 2 cups
- 1 medium jalapeno pepper, seeded if desired, thinly sliced
- 12 corn tortillas, warmed according to package directions

Rice:

- 1 cup uncooked brown rice
- 2 ½ cups water

Salad:

- 6 cups mixed salad greens
- 1 large tomato, cut in wedges
- 6 Tbsp olive oil
- 3 Tbsp balsamic vinegar

Preparation:

- Start by cooking the brown rice in water according to package directions. About 20 minutes before rice should be cooked, begin to prepare your tacos. Combine Knorr® Selects Vegetable Bouillon, oil, garlic, chili powder and cumin in large bowl. Add mushrooms, red pepper, onion and jalapeno pepper and toss to coat. Let stand 5 minutes.
- Heat large nonstick skillet over medium-high heat and cook vegetable mixture in batches, until vegetables are tender and liquid has evaporated, about 7 minutes per batch.
- Have your family build their own tacos by topping tortillas with vegetable mixture and if desired, taco toppings of your choice.
- Finally, toss the salad greens, tomato wedges, oil and vinegar in salad bowl.
- Serve tacos with salad and rice.

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
 - ½ 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 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
 - ½ 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.



MANZANAS CON CHAMOY

CHAMOY APPLES

Ingredientes:

- 2 manzanas
- 6 dulces de tamarindo
- Chile en polvo
- Gomas de gusano
- Gomas Lifesavers®
- Limón
- Chamoy Amor®

Preparation:

- Sobre una tabla de cortar, extender los dulces de tamarindo con un rodillo. Unir los extremos de los dulces de tamarindo para formar una sola capa de fruta. Cubrir las manzanas con la capa de fruta, dándole forma con las manos calientes. Espolvorear las manzanas cubiertas con chile en polvo y cortarlas en octavos.
- Colocar los trozos de manzana en un plato y añadir las nueces de galleta, las zanahorias, la jícama, el pepino y las gomas picantes.
- Servir las manzanas cubiertas con Chamoy Amor®, chile en polvo y jugo de limón.

Ingredients:

- 2 apples
- 6 tamarind candies
- Chile powder
- Gummy worms
- Lifesavers® gummies
- Lime
- Chamoy Amor®

Preparation:

- On a chopping board, roll out tamarind candies with a rolling pin. Join the ends of the tamarind candies to make a single fruit leather. Cover apples with fruit leather, shaping it with your warm hands. Sprinkle covered apples with chile powder and cut into eighths.
- Place apple wedges on a plate and add cracker nuts, carrots, jicama, cucumber, and spicy gumies.
- Serve crazy apples topped with Chamoy Amor®, chile powder, and lime juice.



f @ /SalsasAmorUsa

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



KLASS HORCHATA CON CAFE KLASS HORCHATA WITH COFFEE CUBES

Ingredients:

- 8 cucharadas de Klass® Aguas frescas de arroz horchata y canela
- 3 tazas de café negro
- 2 tazas de leche
- 6 tazas de agua
- Canela molida

Preparation:

- Preparar las 3 tazas de café americano al gusto.
- Verter las tazas de café negro en los moldes de hielo y congelar.
- Mezclar la leche y el agua.
- Disolver en la mezcla Klass® Aguas frescas sabor arroz horchata y canela.
- Servir en el vaso con los cubitos de café helado.
- Darle un toque especial con la canela molida.

Ingredients:

- 8 Tbsp of Klass® Aguas frescas Horchata Rice & Cinnamon
- 3 cups of black coffee
- 2 cups of milk
- 6 cups of water
- Ground cinnamon

Preparation:

- Prepare the 3 cups of american coffee to taste.
- Pour the black coffee cups into the ice molds and freeze.
- Mix the milk and the water.
- Dissolve Klass® Aguas frescas Horchata Rice & Cinnamon flavor in the mixture.
- Serve in glass with the iced cubes of coffee.
- Give it a special touch with the ground cinnamon.

JERICALLA JALISCO STYLE FLAN

Ingredients:

- 6 huevos
- 1 qt de leche
- 1 ¼ tazas de azúcar Casa Cárdenas®
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 taza de almendras sin cáscara y picadas

Preparation:

- Precaliente el horno a 350° F.
- Bata los huevos hasta que se esponjen. Añada la leche, el azúcar y la vainilla. Continúe batiendo hasta que todos los ingredientes se integren bien.
- Agregue ½ taza de almendras picadas y bata durante 1 minuto más.
- Vierta la preparación en moldes individuales y espolvoréelos encima el resto de las almendras picadas y un poco de azúcar. Coloque los recipientes en una charola profunda con agua caliente. Hornee las jericallas hasta que se cuajen y que la superficie esté ligeramente dorada. Sirvalas a temperatura ambiente o frías.

Ingredients:

- 6 eggs
- 1 qt of Milk
- 1 ¼ cups of Casa Cárdenas® sugar
- 1 Tbsp vanilla essence
- 1 cup of almonds, peeled and chopped

Preparation:

- Preheat the oven to 350° F.
- Beat the eggs until they sponge. Add the milk, sugar, and vanilla. Continue beating until all ingredients have integrated.
- Add ½ of chopped almonds and beat for one more minute.
- Pour the mix in individual molds and sprinkle the remaining chopped almonds and some sugar. Place molds in a deep tray with hot water. Bake jericallas until firm and surface is slightly brown. Serve at room temperature or cold.



CAPIROTADA

MEXICAN BREAD PUDDING



Ingredients:

- 8 virotes 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 almibar 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

Preparation:

- 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 pocomás. 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 powdered brown sugar
- 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 panela cheese
- ¾ lb of grated Chihuahua cheese
- 6 slices of chopped pineapple in syrup
- 1 cup of diced quince jam or jasmin posy
- 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 powdered brown sugar 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 way: 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 jasmin posy, 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 of the 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



© 2022 Cardenas Markets
All Rights Reserved
2501 E Guasti Rd, Ontario, CA 91761

