



*Recetario*

RECIPE BOOK





# RANCH MARKET Masas

*Ranch Market masas have several distinctive qualities that make them a vital ingredient in traditional cooking. Here are some key characteristics:*



## *Quality*

Made with 100%  
high-quality  
selected corn



## *Nixtamalization*

Cooked and  
soaked for 24 hours  
in alkaline solution



## *Texture*

Smooth and  
pliable, ground  
w/ volcanic rock

## Tips for making tamales

- **1** pound of masa generates **4** to **5** tamales
- For **10** pounds of masa, you will need **3-4** lbs of meat or cheese
- **1** pack of tamale corn husks 120 ct makes **9** dozen tamales
- Traditional fillings include: Pork Leg, Chicken, Shredded Beef, or Panela Cheese
- Average cook times in "vaporera" pots include **70** mins for meat tamales and **60** mins for sweet

## Types of masa we sell

**Preparada** traditionally crafted and ready for making tamales

**Sin Preparar** simple masa dough without seasoning, best for tamale making experts who like to add unique ingredients and flair

**Dulce** for making Sweet Corn, Pecan, Strawberry, or Pineapple Tamales



# COMO PREPARAR TUS TAMALES

## HOW TO PREPARE YOUR TAMALES



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

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



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

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



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

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



**PASO 4.** Dobla la parte inferior hacia el frente. Colócalos dentro de la olla para cocinarlos.

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





# TAMALES ROJOS

## RED TAMALES

### Ingredientes:

#### Carne:

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

#### Salsa:

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

#### Tamales:

- 50 hojas para tamales
- 4 lb de masa preparada

### Procedimiento:

• Coloca la carne de puerco en una olla grande. Entierra los clavos en la cebolla y añada el ajo, sal y cubra con agua. Hiérvelo y retira la espuma de la superficie. Baja la flama, tápalo y cocina a fuego lento de 1 ½ a 2 horas. Deja enfriar la carne en el caldo, retírala y reserva el caldo. Deshebra muy finamente la carne. Retira la grasa del caldo.

• Para preparar la salsa, en un tazón remoja los chiles cubiertos con agua muy caliente durante 15-20 min. Se licúan con los ajos y el agua donde se remojaron. Esta salsa se cuele y se fríe en la manteca, se añade la carne, se sazonan con sal y se deja hervir unos minutos hasta que quede espesa.

• Ten listo en la mesa de trabajo la masa, la salsa y la carne de puerco. Sostén una hoja en la palma de la mano con el extremo puntiagudo hacia tu muñeca. Pon una cucharada de la masa en el centro de la mitad superior y deja un margen por todos los lados. Añade una cucharada de la carne en el centro de la masa. Dobla las orillas de la hoja sobre el relleno y levanta el extremo puntiagudo hasta que esté a nivel con el otro extremo.

• Agrega agua en una olla grande, pero sin que toque la canastilla de la vaporera. Coloca verticalmente cada tamal en la canastilla de la vaporera con el lado doblado hacia abajo. Una vez que esté llena la olla, hierva el agua a fuego lento. Cocina sin destapar durante 1 hora. Saca un tamal, desenvuélvelo y déjalo reposar unos minutos, posteriormente, pícalo para ver si la masa está firme.

### Ingredientes:

#### Meat:

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

#### Sauce:

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

#### Tamales:

- 50 corn husks for tamales
- 4 lb prepared masa

### Preparation:

• Place the pork meat in a big pot; insert the cloves in the onion. Add the garlic and salt, and cover with water. Bring to a boil and skim off any scum that rises to the surface. Reduce the flame, cover, and cook over a low heat from 1 ½ to 2 hours. Leave to cool down. Take out the meat and save the broth. Shred the pork meat and discard the fat. Strain the broth.

• For the sauce, soak the chili in a bowl with very hot water for 15-20 mins. Blend with the garlic and the water in which they were soaked. Fry this sauce in the lard. Add the meat. Season with salt and simmer for a few minutes until thickened.

• On your kitchen table place the masa, sauce and pork meat. Hold a leaf in the palm of your hand with the pointy end towards your wrist. Place a spoonful of the masa in the center of the upper half leaving space around the edges. Add a spoonful of the meat in the center of the masa. Wrap the husk around the stuffing lifting the pointy end to reach the other end.

• Add water in a large pot without covering the steamer basket. Place each tamale vertically on the grid over the folded end. Once the pot is full, simmer. Cook covered for 1 hour. Remove a tamale, unwrap, and let it settle for a few minutes, then pierce with a fork to see if the masa is firm.





# TAMALES TRICOLOR



## Ingredientes:

### Masa:

- ¾ lb de manteca de cerdo
- 3 lb de harina para tamales
- 3 cucharaditas de polvo para hornear
- 3 cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de consomé de pollo
- 4 chiles anchos remojados y desvenados
- 4 chiles poblanos asados pelados y desvenados
- 6 hojas de epazote
- 36 hojas de maíz remojadas y escurridas

### Relleno Blancos:

- ½ lb de pollo deshebrado
- 1 cebolla picada
- ½ taza de elote

### Relleno Rojos:

- ½ lb de carne de cerdo en chile colorado

### Relleno Verdes:

- ½ lb de queso fresco

## Procedimiento:

### Tamales blancos:

- Bata la manteca hasta que esponje. Agregue 1 lb de harina, 1 cucharadita de polvo para hornear, 1 cucharadita de sal y 3 cucharadas de consomé. Mezcle todos los ingredientes hasta formar una masa. Después prepare los tamales. En cada hoja de maíz unte un poco de masa; en el centro coloque el relleno y doble los tamales.
- Colóquelos verticalmente en la tamalera y cuézalos a vapor durante una hora aproximadamente, o hasta que la masa se desprenda fácilmente de la hoja.

### Tamales rojos:

- Use los mismos ingredientes, pero agregue cuatro chiles anchos remojados y desvenados que va a licuar junto con el consomé para agregarlos a la masa. Para el relleno de estos tamales use ½ lb de carne de cerdo en chile colorado. El procedimiento es el mismo que en la receta anterior.

### Tamales verdes:

- Proceda de igual manera: muele los chiles poblanos asados pelados y desvenados, junto con seis hojas de epazote. Intégrelos a la masa.
- Estos tamales se rellenan con ½ lb de queso fresco. Termine la preparación de igual manera que para los otros tamales.

## Ingredients:

### Dough:

- ¾ lb lard
- 3 lb tamales flour
- 3 tsps baking powder
- 3 tsps salt
- 3 Tbsps chicken broth powder
- 4 ancho chillies soaked and deveined
- 4 roasted poblano chillies, peeled and deveined
- 6 epazote leaves
- 36 softened and soaked corn husks

### Filling White:

- ½ lb shredded chicken
- 1 chopped onion
- ½ cup corn

### Filling Red:

- ½ lb pork meat soaked in red chillies

### Filling Green:

- ½ lb fresh cheese

## Preparation:

### White Tamales:

- Mix the lard until it fluffs. Add 1 lb flour, 1 tsp baking powder, 1 tsp salt, 3 Tbsps chicken broth powder. Mix all the ingredients to form the masa. Then prepare tamales. In each corn husk spread some masa put the filling in the center and fold the tamales.
- Place them vertically in the pot and cook them for an hour approximately or until the masa can be removed from husk.

### Red tamales:

- Use the same ingredients, but add four soaked and stemmed ancho chillies. Blend the ancho chillies with chicken broth powder and add to the masa. For the filling of these tamales use ½ pork meat with red chillies. The procedure is the same as described in the recipe above.

### Green tamales:

- Proceed as previous recipe: put the peeled and stemmed poblano chillies and the six epazotes leaves in the blender. Add to the masa.
- These tamales are filled with ½ lb of fresh cheese. Finish the procedure as recipes above.





# CAZUELA DE ARROZ CON PAVO EASY TURKEY RICE CASSEROLE

## Ingredientes:

- 3 tazas de arroz blanco Mahatma® (cocido)
- 1 lata (14.5 oz) de chícharos
- 4 zanahorias
- 2 tazas de pavo cocido (desmenuzado o en trocitos)
- ¼ taza de yogur griego natural
- ½ taza de caldo de pollo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Sal y pimienta (al gusto)
- 1 taza de queso rallado
- 10 galletas integrales (desmenuzadas)

## Procedimiento:

- Precaliente el horno a 350° F. Coloque el arroz cocido en el recipiente para horno. Añada los chícharos y las zanahorias. Añada el pavo cocido. Mezcle el arroz, las verduras y el pavo.
- En un bol, bata el yogur, el caldo, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, la sal y la pimienta. Vierta la mezcla sobre el recipiente para el horno y mezcle.
- Añada la mitad del queso rallado y mezcle. Cubra la mezcla con el queso restante y las galletas integrales.
- Hornee durante unos 20-25 minutos (o hasta que el queso se derrita y todo esté caliente). ¡Sirva y disfrute!

## Notas

Prepare el arroz el día anterior para obtener la mejor textura. Rocíe un poco de aceite en el recipiente para horno antes de añadir los ingredientes para evitar que se peguen.

Puede guardar la cazuela de arroz con pavo en un recipiente hermético en el refrigerador hasta una semana o en el congelador hasta 3 meses.

## Ingredients:

- 3 cups Mahatma® White Rice (cooked)
- 1 (14.5 oz) can peas
- 4 carrots
- 2 cups cooked turkey (shredded or cubed)
- ¼ cup plain greek yogurt
- ½ cup chicken broth
- ½ tsp onion powder
- 1 tsp garlic powder
- Salt/ Pepper (to taste)
- 1 cup shredded cheese
- 10 whole wheat crackers (crumbled)

## Preparation:

- Preheat oven to 350° F. Place the cooked rice in a casserole dish. Add in the peas and carrots. Add in the cooked turkey. Mix the rice, vegetables, and turkey together.

- In a mixing bowl, whisk together the yogurt, broth, onion powder, garlic powder, salt, and pepper. Pour the sauce over the casserole dish and mix.

- Add ½ of the shredded cheese and mix. Top the casserole with the remaining cheese and crumbled whole wheat crackers.

- Bake for about 20-25 minutes (or until cheese is melted and everything is hot). Serve and enjoy!

## Recipe Notes

Make the rice the day before for the best texture. Spray the casserole dish with a little bit of oil before adding in the ingredients to prevent sticking.

Store this Turkey Rice Casserole in an airtight container in the refrigerator for up to a week or the freezer for up to 3 months!



**Mahatma**  
AMERICA'S FAVORITE RICE™

# TAMALES DE RAJAS CON QUESO FRESCO TAMALES WITH RAJAS AND QUESO FRESCO



## Ingredientes:

- ½ taza de aceite vegetal
- 2 tazas de harina de masa
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 1 ¾ taza de caldo de pollo tibio
- Sal al gusto
- 3 chiles poblanos
- Queso Fresco Cacique® Rancho Kilo
- 1 ¼ taza de Salsa Verde Cacique® Hatch Chile
- 14 hojas de maíz más extras para amarrar los tamales y para la olla de vapor
- Salsa adicional y Crema Mexicana Cacique® para decorar los tamales (opcional)

## Procedimiento:

- Asa los chiles poblanos en el asador durante 5-7 minutos o directamente sobre la llama de la estufa. Coloca los poblanos en una bolsa de plástico durante 8-10 minutos para que suden, luego retira con cuidado la piel y las semillas. Corta en tiras.

- Coloca las hojas de maíz en una olla grande o recipiente con agua caliente para que se suavicen. Una vez suaves, escórralas y reservalas.

- En un tazón grande, combina la harina de masa, sal, polvo para hornear, aceite, caldo, Crema Mexicana y agua. Mezcla bien hasta que esté completamente incorporado. Agrega el caldo de pollo tibio y mezcla hasta formar una masa suave. Sigue mezclando durante unos 5-6 minutos. La masa debe quedar suave y esponjosa. Sazona con sal.

- Coloca una vaporera en una olla grande o cubrela con papel aluminio en el fondo. Cubre la rejilla con hojas de maíz. Llena con agua caliente justo por debajo de la rejilla.

- Corta el queso fresco en 10 piezas de ½ pulgada de grosor, reserva un poco para decorar desmenuzado.

- Reúne la masa, salsa, queso fresco, tiras de chile poblano y hojas de maíz para armar los tamales.

- Para formar los tamales, con una cuchara grande, esparce aproximadamente 1/3 taza de masa sobre la hoja. Luego agrega 1 cucharada de salsa. Coloca algunos trozos de queso fresco y una tira de chile poblano. Dobra el lado derecho de la hoja hacia el centro y haz lo mismo con el lado izquierdo. Dobra el extremo angosto hacia el centro y amarra el tamal con una tira delgada de hoja de maíz. Repite con los tamales restantes, asegurándote de que cada uno esté bien sellado mientras los preparas.

- Coloca los tamales en la vaporera preparada y cocina a fuego bajo durante 60 minutos. Revisa ocasionalmente y agrega agua caliente si es necesario. Para verificar si están listos, retira uno con pinzas y colócalo en un plato. Déjalo reposar 5 minutos. Si la hoja no se pega al tamal al retirarla, están listos. Sirve con salsa verde o roja. Decora con Crema Mexicana y queso fresco desmenuzado.

## Ingredients:

- ½ cups of vegetable oil
- 2 cups masa flour
- ½ tsp baking powder
- 1 ¾ cup warm chicken broth
- Salt to taste
- 3 poblano peppers
- Cacique® Rancho® Queso Fresco Kilo
- 1 ¼ cup of Cacique® Hatch Chile Salsa Verde
- 14 corn husks plus extra to tie the tamales and for the steaming pot
- Extra Salsa and Cacique® Crema Mexicana to drizzle your tamales (optional)

## Preparation:

- Roast the Poblano peppers in your broiler for 5-7 minutes or over a stovetop flame. Put the Poblanos inside a plastic bag for 8-10 minutes to steam, then gently remove skins and seeds from the peppers. Cut them into strips.

- Place corn husks in a large stock pot or bowl filled with hot water to soften. Once softened, drain them and set aside.

- In a large bowl combine the masa harina, salt, baking powder, oil, broth, Crema Mexicana and water. Mix well until it is fully incorporated. Pour the warm chicken broth and mix well until you form a soft dough. Keep mixing for about 5-6 minutes. The dough should be soft and fluffy. Season with salt.

- Place a steamer in a large stock pot or line with aluminum foil at the bottom. Cover the rack with corn husks. Fill with hot water just below the steamer rack.

- Slice the Queso Fresco into 10 - ½-inch thick pieces, reserve some for crumbled garnish.

- Gather the dough, salsa, Queso Fresco, Poblano peppers strips, and corn husks to assemble the tamales.

- To form the tamales, using a large spoon, spread about 1/3 cup masa dough on to the husk. Then add 1 Tbsp of salsa. Top with some pieces of queso fresco and a strip of poblano pepper. Fold the right side of the corn husk to the center and do the same with the left side. Fold over the narrow end of the husk towards the center and tie the tamale using a thin strip of corn husk. Repeat with remaining tamales, being careful to make sure the seam of each tamale is sealed while you finish making the rest.

- Place the tamales inside the prepared steamer and cook on low for 60 minutes. Check steamer occasionally and add hot water as needed. To check if the tamales are ready, remove one using tongs and place on a plate. Let it rest for 5 minutes. If the husk doesn't stick to the tamal when removed, then your tamales are ready. Serve with green or red salsa. Drizzle with Crema Mexicana and crumbled Queso Fresco.



# POZOLE ROJO

## RED POZOLE



### Ingredientes:

- 2 lb De carne de cerdo. (pierna o paleta)
- 1 cebolla blanca
- 1 cabeza y media de ajo
- 2 cucharaditas de orégano
- 4 hojas de laurel
- Sal al gusto
- 8 chiles rojos secos
- Comino en polvo
- 1 bolsa o lata de maíz pozolero
- Rábanos, lechuga y cebolla picados
- Tostadas Guerrero®
- Limones

### Procedimiento:

- Prepare el caldo de cerdo: En una olla grande, mezcle el cerdo, la mitad de la cebolla blanca, la cabeza de ajo, 1 cucharadita de orégano, las hojas de laurel y la sal. Cubra con agua y lleve a ebullición. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 1.5 a 2 horas, o hasta que el cerdo esté muy tierno. Retire periódicamente la espuma que se forme en la superficie.
- Prepare la salsa de chile rojo: Mientras se cocina el cerdo, prepare la salsa de chile. Coloque los chiles secos en una olla pequeña y cúbralos con agua. Lleve a ebullición, luego retire del fuego y déjelos rehidratar durante unos 10 minutos hasta que estén blandos.
- Licuar la salsa: Pase los chiles ablandados a una licuadora junto con los 4 dientes de ajo, ¼ de cebolla, el comino molido y la cucharadita de orégano restante. Añada una o dos tazas del caldo caliente de la olla de la carne. Licuar hasta que la salsa quede homogénea.
- Mezclar y cocer a fuego lento: Retire la carne de cerdo cocida, desmenúzela y reserve. Colar la salsa de chile en la olla con el caldo restante para eliminar las pieles y las semillas. Añada la carne de cerdo desmenuzada y el maíz pozolero enjuagado a la olla. Revuelva bien. Añada el caldo de pollo.
- Terminar la cocción: Lleve la olla a fuego lento y cocine durante otros 30 minutos para que los sabores se mezclen. Pruebe y ajuste la sal si es necesario.
- Servir: Sirva el pozole caliente en platos grandes. Sirva inmediatamente con tostadas Guerrero®. La cebolla picada, los rabanitos, las gotas de limón y la lechuga se ponen al gusto del comensal

### Ingredients:

- 2 lb of pork (leg or shoulder)
- 1 white onion
- 1 ½ heads of garlic
- 2 tsps of oregano
- 4 bay leaves
- Salt to taste
- 8 dried red chiles
- Ground cumin
- 1 bag or can of hominy
- Chopped radishes, lettuce, and onion
- Guerrero® Tostadas
- Limes

### Preparation:

- Prepare the pork broth: In a large stockpot, combine the pork, half the white onion, the head of garlic, 1 tsp of oregano, the bay leaves, and salt. Cover with water and bring to a boil. Reduce the heat and simmer for 1.5 to 2 hours, or until the pork is very tender. Periodically skim any foam that rises to the top.
- Make the red chili sauce: While the pork cooks, prepare the chili sauce. Place the dried chiles in a small pot and cover with water. Bring to a boil, then remove from heat and let them rehydrate for about 10 minutes until soft.
- Blend the sauce: Transfer the softened chiles to a blender along with the 4 cloves of garlic, ¼ onion, ground cumin, and the remaining 1 tsp of oregano. Add a cup or two of the warm broth from the pozole pot. Blend until the sauce is smooth.
- Combine and simmer: Remove the cooked pork and set aside. Strain the chili sauce into the pot with the remaining broth to remove any skins or seeds. Add the shredded pork and the rinsed hominy back to the pot. Stir well. Add the chicken broth, if using.
- Finish cooking: Bring the pot to a simmer and cook for another 30 minutes to allow the flavors to meld. Taste and adjust salt if needed.
- Serve: Ladle the hot pozole into large bowls. Serve immediately with Guerrero® Tostadas. The chopped onion, radishes, lemon juice, and lettuce are added according to the diner's taste.







# PUPUSAS



## Ingredientes:

- 4 tazas de harina de maíz
- 3 tazas de agua tibia
- 1 ½ cucharada de sal
- 2 tazas de queso desmenuzado
- Un plato hondo con agua y aceite

## Procedimiento:

• Ponga a calentar una sartén o comal con anticipación. En un recipiente mezcle la harina con el agua tibia hasta lograr la consistencia ideal. Unte sus dedos en el agua con aceite y tome una puñadito de harina y forme una bolita, aplánela y agregue queso en el centro. Arme otra bolita igual y aplánela, junte las dos masas y cierre por los bordes. Posteriormente, coloque las pupusas en la sartén. Cuando empiecen a dorar voltee.

## Ingredients:

- 4 cups corn flour
- 3 cups tepid water
- 1 ½ Tbsp salt
- 2 cups of shredded cheese
- A large bowl with water and oil

## Preparation:

• Heat up a pan or a grill in advance. In a bowl mix the flour with tepid water to get the perfect texture. Dip your fingers in the water with the oil, take a handful of flour and make a small ball; flatten it and add some cheese in the center. Make another ball and flatten it; place it on the first one and close around the edges. Place the pupusas in a pan and fry until golden.

# SOPES DE POLLO



## Ingredientes:

- 6 sopes
- 3 cucharadas de manteca de cerdo
- 1 taza de frijoles refritos
- 2 tazas de repollo finamente rebanado
- 1 taza de pollo cocido y deshebrado
- 3 cucharadas de cebolla blanca picada
- 1/3 de taza de cilantro picado
- 6 cucharadas de crema espesa
- 6 cucharadas de queso fresco rallado

## Procedimiento:

• Calienta la manteca en un sartén y coloca los sopes boca abajo para que se frian. Voltéalos y cubre el interior totalmente con los frijoles refritos.  
• Agrega un poco de pollo, repollo, cebolla, cilantro, crema y queso. Cuando hayas terminado de rellenar cada uno de los sopes, ya deberán estar calientes. En caso contrario, espera algunos segundos para que el sope quede ligeramente dorado.  
• Colócalos un momento sobre una servilleta de papel para retirar el exceso de grasa y sirve inmediatamente. Acompaña con la salsa picante de su preferencia.

## Ingredients:

- 6 corn Sopes
- 3 Tbsps pork lard
- 1 cup refried beans
- 2 cups cabbage, finely sliced
- 1 cup chicken, cooked and shredded
- 3 Tbsps white onion, finely chopped
- 1/3 cup cilantro, finely chopped
- 6 Tbsps thick cream
- 6 Tbsps fresh cheese, grated

## Preparation:

• Heat up the lard in a frying pan and place the sopes upside down to fry. Turn them over and spread the whole surface with the refried beans.  
• Add some of the shredded chicken, cabbage, onion, cilantro, cream, and cheese. By this time the sopes should be hot. If not, leave them for a few more seconds until golden.  
• Place on a kitchen towels for a few seconds to remove the excess fat and serve immediately with your favorite hot salsa.



# NACATAMAL



## Ingredientes:

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

## Procedimiento:

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

## Ingredients:

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

## Preparation:

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







# PIERNA DE CERDO ADOBADA MARINATED PORK LEG



## Ingredientes:

- Pierna de cerdo de 8-10 lb

### Para la marinada:

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

### Para la salsa Adobo

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

## Procedimiento:

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

### Salsa Adobo:

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

## Ingredients:

- Pork leg 8-10 lb

### Marinade:

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

### For the Adobo sauce

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

## Preparation:

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

### Adobo sauce:

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



# SANGRÍA DE ARÁNDANOS Y ALBAHACA

## CRANBERRY BASIL SANGRIA



### Ingredientes:

- Hielo
- Manzana picada
- Arándanos frescos
- Jugo de naranja
- Jugo de arándanos
- Sangría Señorial®
- Albahaca fresca
- Rodaja de naranja fresca (opcional, para decorar)

### Procedimiento:

- Añada la manzana picada y un puño de arándanos frescos a un vaso con hielo. Mezcle con ¼ de taza de jugo de naranja, ¼ de taza de jugo de arándanos y ¼ de taza de Sangría Señorial®.
- Adorne con albahaca fresca y una rodaja de naranja.

### Ingredients:

- Ice
- Chopped apple
- Fresh cranberries
- Orange Juice
- Cranberry juice
- Sangría Señorial®
- Fresh basil
- Fresh orange slice (optional, for garnish)

### Preparation:

- Add chopped apple and handful of fresh cranberry to a glass with ice. Combine with ¼ cup orange juice, ¼ cup cranberry juice and ¼ cup Sangría Señorial®.
- Garnish with fresh basil and a slice of orange.

# FLAN DE ROMPOPE

## FLAN WITH ROMPOPE



### Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 taza de rompope de vainilla
- 6 huevos

### Procedimiento:

- En una cacerola a fuego bajo derrite el azúcar, revolviendo constantemente para que no se queme.
- Una vez que tome consistencia de caramelo, viértelo en el molde para flan. Deja enfriar.
- Licúa el resto de los ingredientes.
- Sirve esta mezcla en el molde, sobre el caramelo endurecido.
- Cubre el flan muy bien y llévalo a un recipiente con agua, para que se cocine a baño María.
- Hornea por 1 hora a 425° F o hasta que lo veas con consistencia firme, y que, al introducir un cuchillo, éste salga limpio.
- Deja enfriar y desmolda.

### Ingredients:

- 1 cup sugar
- 1 can condensed milk
- 1 can evaporated milk
- 1 cup vanilla Rompope (eggnog-like drink)
- 6 eggs

### Preparation:

- In a saucepan over low heat, melt the sugar, stirring constantly to prevent it from burning.
- Once caramelized, pour it into the flan mold. Allow to cool.
- Blend the rest of the ingredients.
- Pour this mixture into the mold over the hardened caramel.
- Cover the flan tightly and transfer to a pan of water to bake in a double boiler.
- Bake for 1 hour at 425° F or until firm and a knife comes out clean when inserted.
- Let cool and remove from flan mold.





# BUÑUELOS MEXICAN FRITTERS



## Ingredientes:

- 1 lb de harina
- ½ lb de manteca vegetal
- ½ taza de azúcar
- 1 pizca de sal
- Azúcar con canela para espolvorear
- Aceite para freír
- ½ qt de agua

## Procedimiento:

- Bate la harina con la manteca vegetal, el azúcar y una pizca de sal hasta que quede una masa firme. Divídela en varias bolitas y déjalas reposar por algunos minutos.
- En un sartén, calienta aceite a fuego medio. Con un rodillo forma tortillas delgadas utilizando las bolitas de masa y pásalas por el aceite hirviendo hasta que tomen un color dorado por ambos lados. Retíralas del aceite e inmediatamente espolvorea con la mezcla de azúcar y canela.

## Ingredients:

- 1 lb flour
- ½ lb shortening
- ½ cup sugar
- Pinch of salt
- Sugar and cinnamon to sprinkle the fritters
- Frying oil
- ½ qt water

## Preparation:

- Mix the flour with the shortening, sugar, and salt to make a firm dough. Divide in several small balls and leave to sit for a few minutes.
- In a pan, heat up some oil over medium heat. With a rolling pin flatten the balls into thin tortillas and dip quickly into the boiling oil until golden on both sides. Remove from the oil and sprinkle with the sugar and cinnamon mix.

## Ingredientes:

- 1 cucharada de agua
- ¼ de taza de café instantáneo en granos Nescafé® Clásico® 100% Puro
- 1 lb (2 paquetes) de queso crema, a temperatura ambiente
- 1 lata (14 oz) de leche condensada azucarada Nestlé® La Lechera®
- 2 cucharadas de leche evaporada Nestlé® Carnation®
- ⅓ de cucharadita de sal
- 30 galletas María Gamesa® (1 paquete)
- 2 tazas de crema batida congelada, descongelada
- Opcional: crema batida adicional, cacao en polvo, chispas de chocolate

## Procedimiento:

- Aparta una charola para hornear cuadrada o redonda de 9 pulgadas.
- En un tazón pequeño, combina el café en granos y el agua. Mezcla bien y reserva.
- En un tazón grande, bate el queso crema hasta que esté suave. Luego, incorpora la leche evaporada, la leche condensada azucarada y la sal. Agrega el café y mezcla bien. Luego, incorpora la crema batida a la mezcla.
- Coloca una capa de galletas María en el fondo de una charola para hornear. Extiende una capa de la mezcla de café sobre las galletas. Coloca otra capa de galletas encima y extiende otra capa de la mezcla sobre estas. Repite con el resto de las galletas y la mezcla de café. Si lo deseas, puedes cubrir con crema batida, cacao en polvo o chispas de chocolate. Envuelve bien y refrigera durante al menos 1 hora o hasta que esté firme antes de servir.

## Ingredients:

- 1 Tbsp water
- ¼ Cup Nescafé® Clásico® 100% Pure Instant Coffee Granules
- 1 lb (2 packages) cream cheese, at room temperature
- 1 Can (14 oz) Nestlé® La Lechera® Sweetened Condensed Milk
- 2 Tbsps Nestlé® Carnation® Evaporated Milk
- ⅓ tsp salt
- 30 Gamesa® Marias Cookies (1 sleeve)
- 2 cups frozen whipped topping, thawed
- Optional: Additional Whipped Topping, Cocoa Powder, Chocolate Chips

## Preparation:

- Set aside a 9-inch square or round baking dish.
- In a small bowl, combine coffee granules and water. Mix to combine and set aside.
- In a large bowl, beat cream cheese until smooth. Then mix in Nestlé® Carnation Evaporated Milk, Nestlé® La Lechera® Sweetened Condensed Milk, and salt. Add coffee and mix to combine. Then fold in whipped topping to mixture.
- Layer bottom of baking dish with Maria cookies. Spread a layer of the coffee mixture over cookies. Place another layer of cookies on top and spread another layer of the mixture on top of these cookies. Repeat with remaining cookies and coffee mixture. Top with optional whipped topping, cocoa powder and/or chocolate chips. Wrap well and refrigerate for at least 1 hour or until firm before serving.

# CARLOTA DE CAFÉ







# PONCHE

## TRADITIONAL PUNCH

### Ingredientes:

- 3 qt de agua
- 1 pza de caña sin piel
- 1 lb de tejocote
- 1 lb de guayabas
- 7 oz de pasas
- 7 oz de granillo de nuez
- 2 lb de azúcar
- 4 mandarinas
- 2 rajas de canela

### Procedimiento:

- Hierva el agua con el azúcar y las rajas de canela. Pica la guayaba en cuartos, las cañas en bastones y los tejocotes en mitades. Cuando el agua ya tenga el sabor de la canela, es momento de agregar los tejocotes, espera a que estén a media cocción y después agrega la caña, la mandarina y finalmente la guayaba, ésta debe de ser al final para evitar que se deshaga.
- Espera a que tome su sabor, al momento de servir agrega a cada taza nuez y un toque de pasas.

### Ingredients:

- 3 qt water
- 1 piece sugarcane (peeled)
- 1 lb tejocotes (hawthorns)
- 1 lb guavas
- 7 oz raisins
- 7 oz ground nuts
- 2 lb sugar
- 4 mandarin oranges
- 2 cinnamon sticks

### Preparation:

- Boil the water with the sugar and cinnamon sticks. Chop the guavas in four, sugarcane in strips, and the tejocotes (hawthorns) in half. When the water is well flavored with the cinnamon, add the tejocotes. When they are half cooked, add the sugar cane, mandarin, and guavas in this order, to avoid the guavas from disintegrating.
- When the flavors have developed, serve adding the nuts and some raisins.







# CHAMPURRADO TRADICIONAL

## TRADITIONAL CHAMPURRADO

### Ingredientes:

- 6 cucharadas de maicena
- 5 oz de chocolate
- 1 qt de leche
- 4 oz de azúcar
- 2 oz de chocolate en polvo
- ½ taza de agua
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 1 raja de canela
- ½ taza de leche fría

### Procedimiento:

- En una olla, calienta 3 tazas de leche junto con el agua y la canela. Una vez caliente, agrega el chocolate en polvo, el chocolate oscuro, el azúcar y la vainilla. Mueve constantemente para diluir bien todos los ingredientes.
- En un recipiente aparte diluye la maicena en la leche fría restante. Baja el fuego y añada poco a poco la maicena diluida en la leche fría. Es muy importante mover la mezcla de manera uniforme y constante para evitar que se formen grumos. Déjalo hervir por al menos 5 minutos hasta que espese. Retira la raja de canela y sirve bien caliente.

### Ingredients:

- 6 Tbsps Maizena
- 5 oz of chocolate
- 1 qt milk
- 4 oz sugar
- 2 oz cocoa powder
- ½ cup water
- 1 tsp liquid vanilla
- 1 cinnamon stick
- ½ cup cold milk

### Preparation:

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





*Give the gift of flavor*

**\$100** gift card for only

**\$89<sup>99</sup>**

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



Offer only available in-store. \$89.99 price applies when you buy a single \$100 value gift card. Lesser value gift cards cannot be combined for this offer to be applicable. Promotion valid Wednesday, November 5, 2025 - Tuesday, January 6, 2026.



8 11372 76001 6