

TONY'S
Fresh Market



Recetario

RECIPE BOOK

HOW TO PREPARE YOUR TAMALES COMO PREPARAR TUS TAMALES



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

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



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

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

RED TAMALES

TAMALES ROJOS



Ingredients:

Meat:

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

Sauce:

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

Tamales:

- 50 corn husks for tamales
- 4 lb 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.

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 añade 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.



BASIL-TARRAGON VEAL CHOPS

CHULETAS DE TERNERA

CON ALBAHACA Y ESTRAGÓN



Ingredients:

- 1/3 cup Filippo Berio® Extra Virgin Olive Oil, divided
- 2 Tbsp minced green onion
- 1 Tbsp chopped fresh parsley
- 1 Tbsp red wine vinegar
- 1 clove garlic, crushed
- 1/2 tsp freshly ground pepper, divided
- 4 lean loin veal chops, trimmed of fat (about 1 1/2 lb before trimming, including bone)
- 1/2 tsp dried basil, divided
- 1/2 tsp dried tarragon, divided

Preparation:

- In bowl, combine 2 Tbsp olive oil, green onion, parsley, vinegar, garlic, and 1/4 tsp pepper; add veal chops, coating well; with marinade. Cover and refrigerate for 24 hours, turning chops several times. Remove veal chops from fridge; let come to room temperature.
- Preheat oven to 325° F. In large skillet, brown veal chops in remaining oil; place each veal chop on 12-inch square of foil. Sprinkle veal chops with half of the basil and tarragon.
- Turn chops over, sprinkle with remaining basil, tarragon and pepper. Seal foil packages and bake for about 30 minutes or until veal chops are tender.

Ingredientes:

- 1/3 taza de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio®
- 2 cucharadas de cebollín picado
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- 1 diente de ajo picado
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 4 chuletas de ternera magras, sin grasa (aproximadamente 1 1/2 lb antes de recortarlas, incluyendo el hueso)
- 1/2 cucharadita de albahaca seca
- 1/2 cucharadita de estragón seco

Procedimiento:

- En un bol, mezcle 2 cucharadas de aceite de oliva, cebollín, perejil, vinagre, ajo picado y 1/4 de cucharadita de pimienta; añadir las chuletas de ternera y cubrírlas bien con el adobo. Tape y refrigere durante 24 horas, dándole la vuelta a las chuletas varias veces. Saque las chuletas de ternera de la nevera y dejar que alcancen la temperatura ambiente.
- Precaliente el horno a 325° F. En un sartén grande, dore las chuletas de ternera en aceite; coloque cada chuleta de ternera en un cuadrado de papel de aluminio de 12 pulgadas. Espolvoree las chuletas de ternera con la mitad de la albahaca y el estragón.
- Dee la vuelta a las chuletas y espolvoree con el resto de la albahaca, el estragón y la pimienta. Cierre bien los paquetes de papel de aluminio y hornee durante unos 30 minutos o hasta que las chuletas de ternera estén tiernas.

Knorr® Chicken Tamales

1H 45mins
Cooking Time

35 min
Prep Time

13 People
Serves



Cook

- Toss tomatillos, onion, and serrano in oil; broil on baking sheet until charred. Cool slightly.
- Blend charred vegetables with 1 Tbsp. Knorr® Chicken Bouillon (or 1 Cube) and garlic until smooth.
- Add to skillet with shredded chicken; cook on low until thickened, about 5 minutes.
- For masa: boil water with 1 Tbsp. Bouillon (or 1 Cube); stir in masa and baking powder. Mix with paddle on medium until combined.
- Beat lard in mixer until fluffy. Gradually mix in masa until smooth, beat 4 minutes to a thick paste. Cover and set aside.
- Spread 3 Tbsp. masa on husks, top with 2 Tbsp. filling, fold sides in and one end up. Fold one end of corn husk up against the seam to seal.
- Stand tamales upright in steamer, cover with 4 husks, steam 45 minutes until husks pull away. Add water as needed.
- Cool 3 minutes before serving.

Ingredients

- 10 tomatillos
- 1 white onion, halved
- 1 serrano chile peppers, stemmed
- 1 Tbsp. vegetable oil
- 2 tbsp. Knorr® Granulated Bouillon Chicken Flavor or 2 Knorr® chicken flavor Bouillon cubes, divided
- 3 cloves garlic
- 2 lbs cooked and cooled chicken, shredded
- 1 3/4 cups water
- 3 cups masa harina
- 1 1/2 tsp. baking powder
- 1 cup lard or vegetable shortening
- 30 corn husks, soaked in warm water until soft, drained and patted dry, divided

LIME PEPPER CHICKEN WINGS

ALITAS DE POLLO CON LIMA Y PIMIENTA

Ingredients:

- 2 lb chicken wings (flats & drums)
- 2-3 Tbsps Badia® Lime Pepper Seasoning, plus extra for finishing
- 1 Tbsp Badia® Olive Oil

Crispy Dredge:

- 1/2 cup cornstarch or all-purpose flour
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp Badia® Lime Pepper Seasoning

Butter Toss:

- 4 Tbsps butter, melted
- 1-2 tsp Badia® Lime Pepper Seasoning

Ingredientes:

- 2 lb de alitas de pollo (planas y muslos)
- 2-3 cucharadas de condimento de pimienta y lima Badia®
- 1 cucharada de aceite de oliva Badia®

Empanizado crujiente:

- 1/2 taza de maicena o harina para todo uso
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 cucharadita de condimento Badia® Lime Pepper

Mantequilla para mezclar:

- 4 cucharadas de mantequilla derretida
- 1-2 cucharaditas de condimento Badia® Lime Pepper

Preparation:

- Prep the Wings. Pat wings dry. Toss with olive oil and Badia® Lime Pepper Seasoning.
- Dredge for Crispiness. Mix cornstarch (or flour), baking powder, and Badia® Lime Pepper Seasoning. Coat wings evenly and shake off excess.
- Fry. Heat oil to 350°F. Fry wings in batches for 8-10 minutes until golden and fully cooked. Drain on a wire rack.
- Butter Toss. Melt butter and mix with Badia® Lime Pepper Seasoning. Toss wings while hot until fully coated.
- Serve. Sprinkle with extra Badia® Lime Pepper Seasoning before serving

Procedimiento:

- Preparación de las alitas. Seque las alitas con palmaditas. Mezcle con aceite de oliva y condimento Badia® Lime Pepper.
- Reposar para que queden crujientes. Mezcle la maicena (o harina), la levadura en polvo y el condimento Badia® Lime Pepper. Cubra las alitas de manera uniforme y sacuda el exceso.
- Freír. Caliente el aceite a 350 °F. Fría las alitas en tandas durante 8-10 minutos hasta que estén doradas y completamente cocidas. Escorra sobre una rejilla metálica.
- Mezcla de mantequilla. Derrita la mantequilla y mezcle con el condimento Badia® Lime Pepper. Mezcle las alitas mientras están calientes hasta que estén completamente cubiertas.
- Servir. Espolvoree con un poco más condimento Badia® Lime Pepper antes de servir.

BADIA

30-MINUTE CHILI

RO★TEL

Ingredients:

- 1 lb ground chuck beef (80% lean)
- 3/4 cup chopped yellow onion
- 1 pkg (1.25 oz each) chili seasoning mix
- 1 can (16 oz each) beans in chili seasoned sauce, undrained
- 1 can (14.5 oz each) Hunt's® Diced Tomatoes, undrained
- 1 can (10 oz each) Ro★Tel® Original Diced Tomatoes & Green Chilies, undrained
- 1 can (8 oz each) or 1 cup Hunt's® Tomato Sauce
- 1 cup water

Ingredientes:

- 1 lb de carne molida de res (80 % magra)
- 3/4 taza de cebolla amarilla picada
- 1 paquete (1.25 oz cada uno) de mezcla de especias para chili
- 1 lata (16 oz cada una) de frijoles en salsa de chile
- 1 lata (14.5 oz cada una) de tomates cortados en cubitos Hunt's®
- 1 lata (10 oz cada una) de tomates cortados en cubitos y chiles verdes Ro★Tel® Original, sin escurrir
- 1 lata (8 oz cada una) o 1 taza de salsa de tomate Hunt's®
- 1 taza de agua

Preparation:

- Cook beef and onion in large saucepan over medium-high heat 5 minutes or until beef is crumbled and no longer pink, stirring occasionally; drain.
- Stir in seasoning mix. Add remaining ingredients; bring to a boil. Reduce heat to medium; simmer 10 minutes, stirring several times.

Procedimiento:

- Cocine la carne y la cebolla en una cacerola grande a fuego medio-alto durante 5 minutos o hasta que la carne se desmenuce y ya no esté rosada, revolviendo ocasionalmente; escurra.
- Añada la mezcla de especias. Añada el resto de los ingredientes y lleve a ebullición. Reduzca el fuego a medio y cocine a fuego lento durante 10 minutos, removiendo varias veces.

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™

PUPUSAS



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.

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 volteé.

DESTAPA EL ESPIRITU NAVIDEÑO



CHIPOTLE CHICKEN TAMALES



Ingredients

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

Preparation

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

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

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

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

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

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



SHEET PAN PORK CHOPS WITH POTATOES & BROCCOLI

CHULETAS DE CERDO AL HORNO CON PATATAS Y BRÓCOLI



Ingredients:

- 4 bone-in ribeye pork chops, 1-inch thick
- 2 tsps dried rosemary, crushed
- 1 tsp salt
- ½ tsp ground black pepper
- 5 Tbsps extra virgin olive oil
- 1 head of broccoli, cut into florets
- 1 lb small Yukon Gold potatoes, quartered
- 1 small red onion, cut into 8 wedges
- 12 whole mini peppers

Preparation:

- Preheat the oven to 450°F.
- In a large bowl, combine salt, pepper, rosemary, and oil. Mix well.
- Rub pork chops with 2 Tbsps of the oil mixture, then place on a baking sheet lined with parchment paper.
- Toss broccoli florets, cut potatoes, onion wedges, and whole peppers with remaining oil mixture and spread out on a sheet tray lined with parchment paper.
- Place pork chops on the top oven rack and the vegetables on the bottom rack. Cook for 18–20 minutes or until pork chops reach an internal temperature of 145°F.
- Remove cooked pork chops to a serving plate. Allow vegetables to continue cooking for 10 more minutes.
- Pour the pork pan juices into a sauté pan over medium-high heat. Cook to reduce the juices for 2–4 minutes, then pour over pork chops.
- Remove vegetables from the oven when the potatoes are tender and the broccoli has a little bit of char. Serve with pork chops and enjoy!

Ingredientes:

- 4 chuletas de cerdo con hueso, de 1 pulgada de grosor
- 2 cucharaditas de romero seco triturado
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- 5 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 cabeza de brócoli, cortada en pedazos
- 1 lb de papas Yukon Gold pequeñas, cortadas en cuadrillos
- 1 cebolla roja pequeña, cortada en 8 gajos
- 12 pimientos mini

Procedimiento:

- Precaliente el horno a 450 °F.
- En un bol grande, mezcle la sal, pimienta, romero y el aceite. Mezclar bien.
- Unte 2 cucharadas de la mezcla sobre las chuletas de cerdo y coloquelas en una bandeja de horno forrada con papel vegetal.
- Mezcle los floretes de brócoli, las papas cortadas, los trozos de cebolla y los pimientos con el resto de la mezcla de aceite y extiéndalos en una bandeja para horno forrada con papel vegetal.
- Coloque las chuletas de cerdo en la rejilla superior del horno y las verduras en la rejilla inferior. Cocine durante 18-20 minutos o hasta que las chuletas de cerdo alcancen una temperatura interna de 145 °F.
- Retire las chuletas de cerdo cocidas a un plato para servir. Deje que las verduras se sigan cocinando durante 10 minutos más.
- Vierta los jugos de la bandeja del cerdo en una sartén a fuego medio-alto. Cocine para reducir los jugos durante 2-4 minutos y luego viértalos sobre las chuletas de cerdo.
- Retire las verduras del horno cuando las papas estén tiernas y el brócoli esté ligeramente dorado. Sirva con las chuletas de cerdo y ¡disfrútelas!



TASTE WHAT
PORK CAN DO.™

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™

NACATAMAL

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 nacatamals 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 nacatamals with a kitchen string making sure they are tightly tied.
- Place the nacatamals in a pot on a medium low heat for 4 to 5 hours until soft.

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:

- Se prepara la masa de maíz con agua tibia, el jugo de una naranja agria y la manteca de cerdo; se amasa hasta que quede con una consistencia suave y se le 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, se arman 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.
- Se amarran bien los nacatamales con un mecate fino o sondaleta; 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 of beef chambarete or loaded ribs
- 5 tomatoes
- 1 large garlic clove
- ½ onion
- 4 bay leaves
- 1 Tbsp of oregano
- 1½ Tbsp of salt
- 1 liter of water

For the sauce:

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

To accompany:

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

Preparation:

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

Ingredientes:

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

Para la salsa:

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

Para acompañar:

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

Procedimiento:

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

BEEF BIRRIA BIRRIA DE RES



Ingredients:

- 8 oz (about 10 slices) bacon, coarsely chopped
- 1 lb Mexican chorizo, casings removed, chopped
- 1 lb Yukon gold, baby gold or yellow potatoes, peeled and cut into $\frac{3}{4}$ to $\frac{1}{2}$ " pieces (if mini potatoes, keep skin on)
- $\frac{1}{4}$ tsp kosher or coarse sea salt, divided, or to taste
- $\frac{1}{2}$ tsp coarsely ground black pepper, divided, or to taste
- $\frac{1}{2}$ large white onion, coarsely chopped (about $\frac{1}{2}$ cups)
- $\frac{1}{2}$ lb fresh chiles verdes, such as Chilaca, Anaheim, California, New Mexico or Hatch, stemmed, seeded and diced
- 1 fresh jalapeño, stemmed and chopped
- 2 garlic cloves, finely chopped
- $\frac{3}{4}$ lb ripe plum tomatoes, cored, seeded and diced
- 2 La Costeña® chipotle chiles in adobo sauce, seeded and chopped
- 1 lb pork tenderloin, cut into bite-sized pieces
- 1 lb beef tenderloin, cut into bite-sized pieces
- $\frac{1}{2}$ tsp ground cumin
- 2 Tbsps vegetable oil
- Warm corn tortillas

Preparation:

- Heat a large, wide, heavy casserole or deep, heavy skillet, or a large paella pan over medium-high heat. Once hot, add the bacon and cook until it begins to brown and has rendered some of its fat, about 3-4 minutes. Add the chorizo, cooking and breaking into smaller pieces for about 2 minutes, or until it begins to render its fat and darken in color.
- Add the potatoes, $\frac{1}{4}$ tsp of the salt, and $\frac{1}{4}$ tsp of the black pepper. Toss and cook for 3-4 minutes, so the potatoes begin to soften as the chorizo continues to cook and brown. Add the onion and cook for another 2-3 minutes, until it softens a bit. Add the chiles verdes and jalapeño, stir, and cook a couple minutes more. Add the garlic, stir, and cook for a minute. Add the tomatoes and chipotles, stir, and cook for another 3-4 minutes. With a slotted spoon or spider, remove all the cooked ingredients and scrape them into a large bowl.
- Season the pork and beef tenderloin with the remaining $\frac{3}{4}$ tsp salt, $\frac{1}{4}$ tsp pepper, and cumin.
- Set the same pan over high heat and add the vegetable oil. Once hot, add the pork and beef and brown on all sides, about 5 to 6 minutes. Add all of the chorizo-potato mix back to the pan, toss, and heat thoroughly. Serve with warm corn tortillas for people to tuck into tacos.

CHIHUAHUA-STYLE MIXED MEAT GRILL DISCADA CHIHUAHUENSE



Ingredientes:

- 8 oz de tocino (picado en trozos grandes)
- 1 lb de chorizo mexicano, sin piel y picado
- 1 lb de papas Yukon Gold, Baby Gold o amarillos, peladas y cortadas en trozos de $\frac{3}{4}$ a $\frac{1}{2}$ " (si son papas galeanas no pelarlas)
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal kosher o sal de mar al gusto
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de pimienta negra molida al gusto
- $\frac{1}{2}$ cebolla blanca grande, (picada es aproximadamente $1\frac{1}{2}$ tazas)
- $\frac{1}{2}$ lb de chiles verdes frescos, como Chilaca, Anaheim, California, Nuevo México o Hatch, sin tallo, sin semillas y picados.
- 1 chile jalapeño, sin tallo y picado
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- $\frac{3}{4}$ lb de jitomates
- 2 chiles chipotle La Costeña® en salsa adobo, sin semillas y picados
- 1 lb de lomo de cerdo, cortado en trozos pequeños
- 1 lb de lomo de res, cortado en trozos pequeños
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de comino molido
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Tortillas de maíz calientes

Procedimiento:

- Caliente una cacerola o sartén grande o una paellera grande a fuego medio-alto. Una vez caliente, añada el tocino y cocine hasta que empiece a dorarse, como de 3-4 minutos. Añada el chorizo, cocinándolo y rompiéndolo en trozos más pequeños durante unos 2 minutos, o hasta que empiece a soltar su grasa y oscurecerse.
- Añada las papas, $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal y $\frac{1}{4}$ de cucharadita de pimienta negra. Revuelva y cocine durante 3-4 minutos, para que las papas empiecen a ablandarse mientras el chorizo continúa cocinándose. Añada la cebolla y cocine durante otros 2-3 minutos, hasta que se ablande un poco. Añada los chiles verdes y el jalapeño, revuelva y cocine un par de minutos más. Añada el ajo, revuelva y cocine durante un minuto. Añada los tomates y los chipotles, revuelva y cocine durante otros 3-4 minutos. Con una espátula, retire todos los ingredientes cocidos y viértalos en un bol grande.
- Sazone el lomo de cerdo y de ternera con las $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta y comino.
- Ponga el aceite vegetal en el mismo sartén a fuego alto. Una vez caliente, añada la carne de cerdo y dórelos por todos los lados, unos 5 o 6 minutos. Añada toda la mezcla de chorizo y papas a la sartén, revuelva y caliente bien. Sirva con tortillas de maíz calientes para que la gente se sirva tacos.



CARNITAS

Ingredients:

- 2 cups orange juice
- 2 Tbsps black pepper
- $\frac{1}{4}$ cup salt
- 1 Tbsp smoked paprika
- 10 lb pork shoulder

Preparation:

- Preheat oven to 350° F.
- Cut 10 lb of pork into four smaller pieces of 2- $\frac{1}{2}$ lb each.
- Rub spices all over the pork.
- Place pork in pan with orange juice.
- Cover meat and pan with foil; bake for 4 hours.
- Pork shoulder is done when it can be shredded and is fork-tender.
- Depending on the oven, up to one more hour of cooking may be needed.

Ingredientes:

- 2 tazas de jugo de naranja
- 2 cda de pimienta negra
- $\frac{1}{4}$ taza de sal
- 1 cda de paprika ahumada
- 10 lb de paleta de cerdo

Procedimiento:

- Precalentar el horno a 350° F.
- Cortar las 10 lb de Puerco en cuatro partes de 2 $\frac{1}{2}$ lb cada una.
- Frotar las especias por toda la carne.
- Colocar la carne de cerdo en el sartén con jugo de naranja.
- Cubrir la carne y el sartén con papel de aluminio; hornear durante 4 horas.
- La paleta de cerdo está hecha cuando se puede desmenuzar y se puede desmenuzar con un tenedor.
- Dependiendo del horno, puede ser necesaria hasta una hora más de cocción.



MARINATED PORK LEG

PIERNA DE CERDO ADOBADA



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
- 1 cup of water
- 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.

Ingredientes:

- Pierna de cerdo de 8-10 lb

Para la marinada:

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

Para la salsa Adobo

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

Procedimiento:

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

Salsa Adobo:

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

CRANBERRY BASIL SANGRIA

SANGRÍA DE ARÁNDANOS Y ALBAHACA

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.

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:

- 1 can (11.3 oz) Jumex® Pineapple Nectar
- 1 bottle (750 ml) red wine (a fruity variety like Merlot or Garnacha)
- ¼ cup orange liqueur (such as Cointreau or Triple Sec)
- ¼ cup spiced rum or dark rum
- 1 orange, sliced into rounds
- 1 apple, diced
- ½ cup fresh pineapple chunks
- ½ cup cranberries (optional, for garnish)
- 1-2 cinnamon sticks
- 1 Tbsp brown sugar or honey (to taste)
- Ice

Preparation:

- In a large pitcher, mix the wine, Jumex® Pineapple Nectar, rum, orange liqueur, and brown sugar. Stir until the sugar dissolves.
- **Add Fruit:** Toss in the orange slices, diced apple, pineapple chunks, cranberries, and cinnamon sticks.
- **Chill:** Cover and refrigerate for at least 2-4 hours (overnight if possible) to let the flavors blend beautifully.
- **Serve:** Fill glasses with ice, pour in the sangría, and garnish with a slice of orange or a cinnamon stick.
- **Flavor Profile**
 - Tropical & fruity: Pineapple nectar adds a juicy sweetness.
 - Warm & spiced: Cinnamon and rum create a cozy holiday depth.
 - Festive look: The colorful fruit pieces and red wine base mirror the rich tones in your image.

Ingredientes:

- 1 lata (11.3 oz) de jugo de néctar de piña Jumex®
- 1 botella (750 ml) de vino tinto (una variedad afrutada como Merlot o Garnacha)
- ¼ taza de licor de naranja (como Cointreau o Triple Sec)
- ¼ taza de ron especiado o ron oscuro
- 1 naranja cortada en rodajas
- 1 manzana cortada en cubitos
- ½ taza de trozos de piña fresca
- ½ taza de arándanos (opcional, para decorar)
- 1-2 ramas de canela
- 1 cucharada de azúcar morena o miel (al gusto)
- Hielo

Procedimiento:

- En una jarra grande, mezcle el vino, el jugo de néctar de piña Jumex®, el ron, el licor de naranja y el azúcar morena. Revuelva hasta que el azúcar se disuelva.
- **Añada la fruta:** Añada las rodajas de naranja, la manzana cortada en cubos, los trozos de piña, los arándanos y las ramas de canela.
- **Enfríe:** Tape y refrigere durante al menos 2-4 horas (si es posible, toda la noche) para que los sabores se mezclen perfectamente.
- **Servir:** Llene los vasos con hielo, vierta la sangría y adorne con una rodaja de naranja o una ramita de canela.
- **Perfil de sabor**
 - Tropical y afrutado: El néctar de piña aporta una dulzura jugosa.
 - Cálido y especiado: La canela y el ron crean una acogedora profundidad festiva.
 - Aspecto festivo: Los coloridos trozos de fruta y la base de vino tinto reflejan los tonos intensos de tu imagen.

HOLIDAY PINEAPPLE

SANGRÍA

FESTIVAL DE SANGRÍA

CON PIÑA



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™

MEXICAN FRITTERS BUÑUELOS



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 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 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 Tbsp Nestlé® Carnation® Evaporated Milk
- ⅓ tsp salt
- 30 Galletas® 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.

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 Maria 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 Maria 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. Rellene 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.

CARLOTA DE CAFÉ



Ingredients:

Cake

- PAM® Baking Spray
- 1 pkg (15.25 oz each) Duncan Hines® Classic Butter Golden Cake Mix
- 4 eggs
- 1 cup whole milk
- 1 tsp vanilla extract
- 1 tsp ground cinnamon

Topping

- 2 cups heavy whipping cream, divided
- 1 can (14 oz each) sweetened condensed milk
- 1 can (12 oz each) evaporated milk
- 3 Tbsps powdered sugar
- ½ tsp vanilla extract
- Additional cinnamon, for garnish, optional
- Fresh berries, for garnish, optional

Preparation:

Cake

- Preheat oven to 350°F. Spray a 9x13-inch baking pan with baking spray.
- Beat cake mix, eggs, milk, 1 tsp vanilla extract, and cinnamon in a large bowl with an electric hand mixer on low speed for 30 seconds. Beat on medium speed for 1 minute, or until well mixed.
- Pour into pan and bake 20 to 23 minutes, until a toothpick inserted in center comes out clean. Let cool 5 to 10 minutes before using a skewer or chopstick to poke holes all over the top.

Topping

- Whisk together 1 cup heavy whipping cream, condensed milk and evaporated milk in a medium bowl. Pour mixture slowly and evenly over top of cake, taking care to fill holes.
- Cover and refrigerate at least 4 hours or overnight.
- Just before serving, add remaining 1 cup whipping cream, 1 tsp vanilla, and powdered sugar to a large bowl and beat until stiff peaks form. Spread whipped cream over top of the set cake and cut into squares. Sprinkle tres leches cake with cinnamon and serve with fresh berries, if desired.

EASY TRES LECHES CAKE PASTEL DE 3 LECHES



Ingredientes:

Pastel

- Spray para hornear PAM®
- 1 paquete (15.25 oz cada uno) de mezcla para pastel dorado clásico con mantequilla Duncan Hines®
- 4 huevos
- 1 taza de leche entera
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de canela molida

Cobertura

- 2 tazas de crema batida
- 1 lata (14 oz cada una) de leche condensada azucarada
- 1 lata (12 oz cada una) de leche evaporada
- 3 cucharadas de azúcar en polvo
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- Canela para decorar, opcional
- Frutos rojos para decorar, opcional

Procedimiento:

Pastel

- Precaliente el horno a 350 °F. Rocíe aceite en aerosol sobre el molde para hornear de 9 x 13 pulgadas.
- Bata la mezcla para pastel, los huevos, la leche, 1 cucharadita de extracto de vainilla y la canela en un bol grande con una batidora eléctrica de mano a velocidad baja durante 30 segundos. Bata a velocidad media durante 1 minuto o hasta que esté bien mezclado.
- Vierta en el molde y hornee de 20 a 23 minutos (hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio). Deje enfriar de 5 a 10 minutos antes de usar un palillo para hacer agujeros por toda la superficie.

Cobertura

- Bata 1 taza de crema batida, la leche condensada y la leche evaporada en un bol mediano. Vierta la mezcla lentamente y de manera uniforme sobre la superficie del pastel, teniendo cuidado de rellenar los agujeros. Cubra y refrigere durante al menos 4 horas o toda la noche.
- Justo antes de servir, añada la taza restante de crema batida, 1 cucharadita de vainilla y azúcar glas a un bol grande y bata hasta que se formen picos firmes. Extienda la crema para batir (Chantilly) sobre la superficie del pastel y corte en cuadrados. Espolvoree con canela y sírvalo con frutos rojos frescos, si así lo desea.

ICED COCOA CHOCOLATE HELADO

Ingredients:

- 1 cup water or milk
- 2 envelopes (1.38 oz each) Swiss Miss Milk Chocolate Hot Cocoa Mix
- 1 cup crushed ice
- Reddi-wip® Original Dairy Whipped Topping, optional

Preparation:

- Heat water or milk in glass measuring cup in microwave on High 30 seconds or until warm. Stir in cocoa mix until blended.
- Pour over ice in glass. Top with a serving of Reddi-wip® and serve immediately.

Ingredientes:

- 1 taza de agua o leche
- 2 sobres (1.38 oz cada uno) de mezcla para chocolate caliente con leche Swiss Miss
- 1 taza de hielo picado
- Reddi-wip® Crema batida original de leche, opcional

Procedimiento:

- Calienta el agua o la leche en una jarra medidora de vidrio en el microondas a máxima potencia durante 30 segundos o hasta que esté caliente. Añada la mezcla de chocolate y revuelve hasta que se mezcle bien.
- Vierta sobre el hielo en un vaso. Cubra con una porción de Reddi-wip® y sirva inmediatamente.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



TRADITIONAL CHAMPURRADO

CHAMPURRADO TRADICIONAL

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.

Ingredientes:

- 6 cucharadas de maizena
- 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 maizena en la leche fría restante. Baja el fuego y añada poco a poco la maizena 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.



Give the gift of flavor

\$100 gift card for only

\$89⁹⁹

¡Compra una tarjeta de regalo
Tony's 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