

A photograph of a plate of tamales, rice, and sauce on a wooden table. The plate is brown with a gold rim. It contains several tamales, some whole and one cut open to show the filling. There is a small bowl of sauce and a portion of rice. The background features a wooden table, a cup of coffee, and holiday decorations including pinecones and red berries.

TONY'S

Fresh Market

Always Fresh, Always Authentic!™

RECETARIO
RECIPE BOOK

HOW TO PREPARE YOUR TAMALES COMO PREPARAR TUS 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.

CHICKEN TAMALES

TAMALES DE POLLO

Ingredientes: Procedimiento:

Pollo:

- 2 lb de pechuga de pollo sin hueso
- 1 cebolla blanca
- 2 clavos enteros
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de salsa verde

Tamales:

- 4 lb de masa preparada
- 30 hojas para tamal, suavizadas

Pollo:

- Coloca las pechugas de pollo en una olla grande, agrega los clavos, cebolla, ajo, sal y cubre con agua.
- Hiérvelo y retira la espuma de la superficie. Baja la flama, tápelo y cocine a fuego lento durante 1 hora.
- Deja enfriar las pechugas en el caldo, retíralas y reserva el caldo. Deshebra muy finamente el pollo. Mezclar la salsa con el pollo.

Tamales:

- Ten listo en la mesa de trabajo la masa y el pollo en salsa verde. 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 en todos los lados. Añade una cucharada del pollo en el centro de la masa. Dobra 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. 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, y déjalo reposar unos minutos, posteriormente, pícalo para ver si la masa esta firme.

Ingredients: Preparation:

Chicken:

- 2 lb chicken breast, boneless
- 1 white onion
- 2 whole cloves
- 4 garlic cloves
- 1 tsp salt
- 1 cup green sauce

Tamales:

- 4 lbs prepared masa
- 30 tamale husks softened

Chicken:

- Place the chicken breast in a large pot; add the cloves, onion, garlic, salt and cover with water.
- Bring to a boil and skim off any scum that rises to the surface. Turn down the heat, cover, and cook over low heat for 1 hour.
- Allow the breasts to cool in broth, remove and reserve the broth. Shred chicken finely. Mix sauce with chicken.

Tamales:

- On your kitchen table, place the masa and the chicken mix. Hold a husk in the palm of your hand with the pointy end towards your wrist. Place a spoonful of the masa at the center of the upper half leaving a space all around it. Add a spoonful of the meat in the center of the masa.
- Wrap the leaf 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 it, and let it sit for a few minutes, and then pierce it with a fork to see if the masa is firm.





RED TAMALES TAMALES ROJOS

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, hiérve 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.

Ingredients:

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 SABEN MEJOR CON *Coca-Cola*

TAMALES DE RAJAS

8 SERVINGS

INGREDIENTS

4 lbs. Pork Shoulder, boneless, fat trimmed, cubed into 1" pieces*
5 cups Water
½ Onion
2 Garlic Cloves
2 tsp. Salt
1 cup Chef Merito® Adobo para Carne Con Chile

**For More heat, add your favorite Chile: Chile de Arbol, New Mexico, Chile Verde o Guajillo*

PREPARATION

In a large soup pot combine water, pork, onion, garlic and salt bring to a boil. Simmer covered, about 2 ½ hours or until meat is tender. Remove pork from broth and allow both pork and broth to cool (chilling the broth will allow you to easily remove the fat). Shred the pork meat using a fork and discard the fat. Strain the broth and reserve 3 cups. Heat a large saucepan, add and mix the Adobo para Carne Con Chile with the shredded pork,* (add your favorite chiles here), simmer, covered for 5 minutes. You may add 1 or 2 tablespoons of the reserved broth to adjust the consistency of the filling to your liking. If you are using store bought masa proceed to assemble your tamale.

Preparation for Masa Dough

In a large bowl add the shortening and beat for one minute. In a separate bowl, stir together masa harina, baking powder and salt. Add the masa harina mixture and broth to shortening, (alternating between the two), beating well after each addition. Add enough broth to make a thick, creamy paste. Soak corn husk in warm water for 20 minutes, rinse to remove any corn silk and drain well.

½ cup Shortening
3 cups Prepared Masa Harina
¼ tsp. Baking Powder
1 ½ tsp. Salt
30 Dried Corn Husks approx. 8 inches long, 6 wide

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. Serve warm. You may freeze tamales using freezer bags for future meals.

**This recipe can used to make meat, pork, or chicken tamales. Use 2 oz. Chef Merito® Adobo para Carne Con Chile for every 1 pound of meat.*

© 2024 The Coca-Cola Company.

Tus
festividades
se disfrutan mejor con

Zambos
with
tajin



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™

RED POZOLE POZOLE ROJO



Ingredientes:

- 1 lb de maíz pozolero precocido
- 1 lb de carne de puerco
- 5 oz de chicharrón en trozos
- 5 chiles guajillos
- 3 limones
- 3 rábanos
- 2 aguacates cortados en cuadros
- 2 chiles anchos
- ¼ de lechuga romana picada
- 1 ¼ de cebollas
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 2 cucharadas de orégano
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Pimienta (al gusto)
- 1 cucharada de sal
- 2 cubos de caldo de tomate

Procedimiento:

- Pon en un escurridor maíz pozolero precocido y enjuágalo. Transfiere el maíz del escurridor a una cacerola. También agrega en la cacerola la carne de puerco, ½ cebolla, 1 diente de ajo, 2 hojas de laurel, 2 cubos de caldo de tomate. Cubre con agua todos los ingredientes y agrega ½ cucharada de sal. Hierva a fuego alto. Cuando hierva reduce a fuego medio, tapa la cacerola y deja cocinando por aproximadamente una hora hasta que la carne de puerco esté bien cocida. Retira la espuma constantemente.
- Mientras se cuece la carne, retira las semillas de los chiles. Pon los chiles a hervir durante 5 min. Transfiere con todo y agua a la licuadora y agrega ¼ de cebolla, 1 diente de ajo y pimienta al gusto. Una vez licuada, cuela y calienta en una cacerola a fuego medio 1 cucharada de aceite de oliva y agrega la salsa. Deja hervir durante 5 min. Ya que la carne que dejaste cocinando esté lista, sácala de la olla, deja enfriar y desmenuzala.
- Regresa a la olla en la que está el pozole, incorpora la salsa, la carne, sal, y agua. Revuelve y pon de nuevo a fuego medio por 10 minutos más. Cuando termine la cocción, retira de la olla la ½ cebolla, los dientes de ajo y las hojas de laurel.
- Para servir agrega por cada plato la cantidad al gusto de orégano, chicharrón molido, rábano y cebolla picados finamente, limón, lechuga y aguacate cortado en cuadros.

Ingredientes:

- 1 lb pre-cooked hominy
- 1 lb pork meat
- 5 oz fried pork rind, in pieces
- 5 guajillo chiles
- 3 lemons
- 3 radishes
- 2 avocados, cubed
- 2 ancho chiles
- ¼ iceberg lettuce, chopped
- 1 ¼ onions
- 2 garlic cloves
- 2 bay leaves
- 2 Tbsp oregano
- 1 Tbsp olive oil
- Pepper (to taste)
- 1 Tbsp salt
- 2 cubes of tomato bouillon

Preparation:

- Place the pre-cooked hominy in a colander and rinse. Transfer the hominy from the colander to a pot. Add the pork, ½ onion, 1 clove of garlic, 2 bay leaves, and 2 cubes of Tomato Bouillon. Add water and ½ Tbsp salt until all ingredients are covered. Bring to a boil over a high heat. When it comes to boil reduce to medium heat. Cover the pot and let cook for approximately 1 hour or until the pork is well cooked. Remove the scum at regular intervals.
- While the meat is cooking, remove the seeds from the chiles and boil them in water for 5 minutes. Place the chiles in the blender. Add water and add ¼ of the onion, 1 clove of garlic, and chiles to taste. Once blended, heat 1 Tbsp of olive oil in a pot over a medium heat and add sauce to boil for 5 min. Once the meat is done, remove from pot to cool. Shred it.
- Return meat to pot with the hominy, sauce, salt, and water. Stir and cook for another 10 minutes over a medium heat. When done, remove the ½ onion, garlic cloves, and bay leaves.
- Serve with oregano, ground fried pork rind, lemon, radishes finely diced, lettuce, diced onion, and avocado.

TUTTI FRUTAZO

Ingredientes: Procedimiento:

- Jarritos® ponche de frutas
- 2 oz de ron blanco
- 1 oz de zumo de lima
- 1 sandía
- Chile en polvo
- Corta la sandía en dados y congélala.
- Llena el vaso con los cubos de sandía congelados y exprime media lima.
- Añade ron, completa con Jarritos® Fruit Punch y decora con chile en polvo.

Ingredients: Preparation:

- Jarritos® Fruit Punch
- 2 oz white rum
- 1 oz lime juice
- 1 watermelon
- Chile powder
- Cut watermelon into cubes and freeze.
- Fill glass with frozen watermelon cubes and squeeze in half a lime.
- Add rum, top off with Jarritos® Fruit Punch and garnish with chile powder.



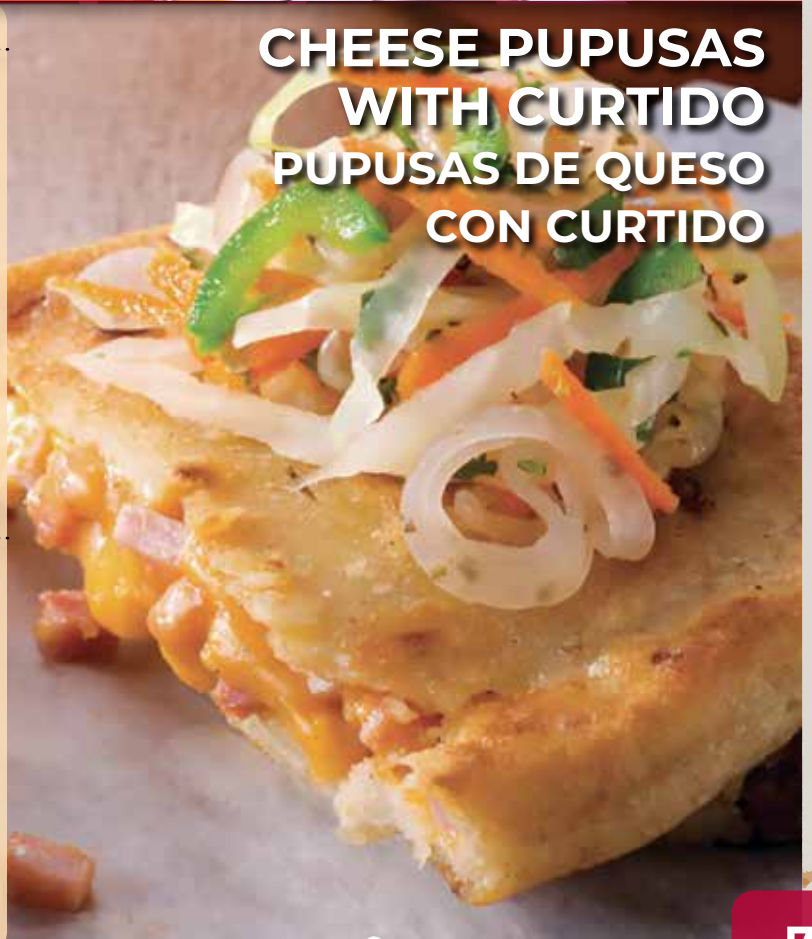
Ingredientes: Procedimiento:

- Curtido**
- 5 tazas de agua
 - 3½ cucharaditas de sal
 - ¼ de col/repollo, cortada finamente
 - ½ chile jalapeño mediano, sin semillas y en rebanadas finas
 - ½ zanahoria grande, rallada
 - ½ cebolla morada mediana, en rodajas muy finas
 - 1½ cucharaditas de cilantro picado
 - ½ taza de vinagre de manzana
 - ½ cucharadita de orégano mexicano seco
 - ¼ cucharadita de azúcar morena
- Relleno**
- 8 oz de Jamón Selecto FUD®, en cubitos
 - 6 oz de Queso Oaxaca FUD®, rallado (1½ tazas)
 - 1 oz de Queso Cotija FUD® rallado (¼ taza)
 - 3 cucharadas de base de sofrito de tomate para cocinar
- Masa**
- 2 tazas de harina de masa de maíz
 - 1 cucharadita de sal
 - 1½ tazas de agua tibia
 - ¼ taza de aceite vegetal
- Procedimiento:**
- Prepara el curtido: calienta a fuego alto 4 tazas de agua y 1½ cucharaditas de sal en una cacerola mediana hasta que hierva. Coloca la col en un tazón grande; vierte el agua hirviendo encima y tapa. Deja reposar 10 minutos; escurre.
 - En un tazón grande, mezcla el jalapeño, la zanahoria, la cebolla, el cilantro y la col; en un tazón pequeño, bate el vinagre, el orégano, el azúcar, la taza de agua restante y 2 cucharaditas de sal. Vierte la mezcla de vinagre sobre la mezcla de col; revuelve hasta integrar. Cubre y refrigera al menos 24 horas antes de servir. Rinde unas 4 tazas.
 - Prepara el relleno: en un tazón mediano mezcla el Jamón Selecto FUD®, Queso Oaxaca FUD®, Queso Cotija FUD® y el sofrito hasta integrar. Rinde unas 2¼ tazas.
 - Prepara la masa: en un tazón mediano aparte, mezcla la harina y la sal; con una cuchara de madera, revuelve mientras agregas poco a poco el agua. Con las manos, amasa la masa dentro del tazón 3 minutos o hasta que quede lisa. Si la masa se siente pegajosa, agrega un poco de harina; si se siente muy seca o quebradiza, agrega un poco de agua. Rinde unas 2 tazas.
 - Con las manos ligeramente aceitadas, toma trozos de masa y forma bolas de 2 pulgadas (de aproximadamente ¼ de taza cada una); con las manos, presiona cada bola para formar un disco de 5 pulgadas (de aproximadamente ¼ de pulgada de grosor). Coloca unas 3 cucharadas de relleno en el centro de cada disco; junta los bordes del disco encima del relleno para cubrirlo y únelos para formar una bola. Aplasta las bolas ligeramente para formar discos de 5 pulgadas (de aproximadamente ½ pulgada de grosor).
 - En una sartén grande, calienta 2 cucharadas de aceite a fuego medio-alto. Cocina las pupusas por tandas 6 minutos o hasta que estén doradas, volteándolas una vez. Rinde 8 pupusas. Sirvelas tibias acompañadas del curtido.

Ingredients: Preparation:

- Curtido**
- 5 cups water
 - 3½ tsp salt
 - ¼ head cabbage, thinly shaved
 - ½ medium jalapeño chile pepper, seeded and thinly sliced
 - ½ large carrot, grated
 - ½ medium red onion, thinly shaved
 - 1½ tsp chopped fresh cilantro leaves
 - ½ cup apple cider vinegar
 - ½ tsp dried Mexican oregano
 - ¼ tsp brown sugar
- Filling**
- 8 oz FUD® Selecto Ham, finely diced
 - 6 oz FUD® Oaxaca Cheese, shredded (1½ cups)
 - 1 oz FUD® Cotija Grated Cheese (¼ cup)
 - 3 Tbsp tomato sofrito cooking base
- Dough**
- 2 cups masa flour
 - 1 tsp salt
 - 1½ cups warm water
 - ¼ vegetable oil
- Preparation:**
- Prepare Curtido: Heat medium covered saucepot with 4 cups water and 1½ tsp salt to a boil over high heat. Place cabbage in large bowl; pour boiling water over to cover. Let stand 10 minutes; drain.
 - In large bowl, toss jalapeño, carrot, onion, cilantro and cabbage; in small bowl, whisk vinegar, oregano, sugar and remaining 1 cup water and 2 tsp salt. Pour vinegar mixture over cabbage mixture; stir until well combined. Cover; refrigerate at least 24 hours before serving. Makes about 4 cups.
 - Prepare Filling: In medium bowl, stir FUD® Selecto Ham, FUD® Oaxaca Cheese, FUD® Cotija Grated Cheese, and sofrito until combined. Makes about 2¼ cups.
 - Prepare Dough: In separate medium bowl, stir flour and salt; with wooden spoon, gradually stir in water. With hands, knead dough in bowl 3 minutes or until smooth. If dough feels sticky, work additional flour into dough; if too dry and cracking, work in a little more water. Makes about 2 cups.
 - With lightly oiled hands, form dough into 2-inch balls (about ¼ cup each); with hands, press each ball into 5-inch disk (about ¼-inch thick). Place about 3 Tbsp filling in center of each disk; bring sides of dough up over filling and pinch together to form a ball. Lightly pat balls into 5-inch disk (about ½-inch thick).
 - In large skillet, heat 2 Tbsp oil over medium-high heat. In batches, cook pupusas 6 minutes or until golden brown, turning once. Makes 8 pupusas. Serve warm garnished with curtido.

CHEESE PUPUSAS WITH CURTIDO PUPUSAS DE QUESO CON CURTIDO



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



PORK SHOULDER WITH WINE GRAVY

PALETA DE CERDO CON SALSA DE VINO

Ingredientes:

- 6 lb. de muslo de cerdo deshuesada
- 10 dientes de ajo (pelados y cortados en cuartos)
- 1 cucharada de romero fresco
- 1 cucharadita de romero seco
- 1 cucharada de tomillo fresco
- 1 cucharadita de tomillo molido
- 1 ½ cucharadita de pimentón ahumado
- 2 cucharaditas de sal marina fina
- 1 cucharadita de pimienta negra (recién molida)
- ½ taza de mostaza molida (a la piedra)
- 5 tazas de vino blanco (dividido, como Chardonnay o Pino Grigio)
- ¼ taza de mantequilla sin sal
- ¼ taza de harina
- 1 cucharada de miel

Procedimiento:

- Seca bien la paleta de cerdo con papel absorbente. Colócala en una bandeja de asar grande con los lados altos. Con un cuchillo de pelar afilado, haz 40 incisiones (de 2.5 cm de profundidad) por todo el cerdo. Inserta una astilla de ajo en cada una de ellas (utiliza el dedo para hacer los agujeros lo suficientemente grandes y profundos como para insertar el ajo).
- En un bol mediano, mezcla el romero, el tomillo, el pimentón, la sal, la pimienta y la mostaza; remueve para formar una pasta espesa. Cubre la parte superior y los lados de la paletilla con esta pasta. Cubre el cerdo con papel de aluminio, asegurándose de que el papel no toque la carne; déjalo a temperatura ambiente durante 30 minutos (o prepáralo con anticipación y mantenlo refrigerado hasta 12 horas; vuelve a ponerlo a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de asarlo).
- Precalienta el horno a 425°F. Vierte 3 tazas de vino alrededor del cerdo y cúbrelo de nuevo con el papel de aluminio entoldado. Asa durante 1 hora. Destapa y añade 2 tazas más de vino; tapa de nuevo y continúa asando durante 1 hora o hasta que la temperatura interna alcance los 170°F. Retira el asado del horno y déjalo reposar durante 20 minutos; transfiere el asado a una tabla de cortar grande.
- Mientras reposa, cuele los jugos a través de un colador, presionando los sólidos contra el colador para eliminar todos los jugos; después, desecha los sólidos. Deja reposar los jugos durante cinco minutos; después, retira la capa de grasa que sube a la parte superior y deséchala. Mantén los jugos calientes (tendrás entre 2 y 2 ½ tazas; si no tienes suficiente, puedes diluirlo con un poco de caldo o agua. Si no vas a hacer la salsa gravy, desecha los jugos).
- Para hacer la salsa gravy: En una olla mediana a fuego medio, derrite la mantequilla; añade la harina y remuévela bien. Continúa cocinándola y removiéndola durante 2-3 minutos o hasta que adquiera un color ligeramente dorado. Añade 2 tazas de los jugos calientes a la vez y remueve enérgicamente. Deja que la salsa hierva a fuego medio, sin dejar de remover, hasta que espese, unos 3 minutos. Retira la salsa del fuego, añade la miel y sazónala con sal y pimienta al gusto. Mantén la salsa caliente a fuego muy lento.
- Corta el cerdo en lonchas finas y pásalo a una fuente; sírvelo con la salsa aparte.

Ingredients:

- 6 lb. boneless pork shoulder roast
- 10 cloves garlic (peeled and sliced into fourths)
- 1 Tbsp. fresh rosemary
- 1 tsp. dried rosemary
- 1 Tbsp. fresh thyme
- 1 tsp. ground thyme
- 1 1/2 tsp. smoked paprika
- 2 tsp. fine sea salt
- 1 tsp. black pepper (freshly ground)
- 1/2 cup ground mustard (stone-)
- 5 cups white wine (divided, such as Chardonnay or Pino Grigio)
- 1/4 cup unsalted butter
- 1/4 cup flour
- 1 Tbsp. honey

Preparation:

- Pat-dry the pork shoulder well with paper towels. Place it in a large roasting pan with high sides. With a sharp paring knife, cut 40 (1-inch deep) incisions all over the pork. Insert a garlic sliver into each one (use your finger to make the holes large and deep enough to insert the garlic).
- In a medium bowl, combine the rosemary, thyme, paprika, salt, pepper, and mustard; stir to form a thick paste. Coat the top and sides of the shoulder with this paste. Tent aluminum foil over the pork, making sure not to let the foil touch the meat; set aside at room temperature for 30 minutes (or make ahead and keep refrigerated up to 12 hours; bring back to room temperature for 30 minutes before roasting).
- Preheat the oven to 425°F. Pour 3 cups of wine around the pork and cover again with the tented foil. Roast for 1 hour. Uncover and add 2 more cups of wine; cover again and continue roasting for 1 hour or until the internal temperature reaches 170°F. Remove roast from the oven and let it stand for 20 minutes; transfer roast to a large cutting board.
- While it rests, strain the juices through a sieve, pressing the solids against the sieve to remove all of the juices; then, discard the solids. Let the juices sit for five minutes; then remove the layer of fat that rises to the top and discard. Keep the juices warm (you will have about 2 to 2 ½ cups; if you don't have enough, you can thin it out with a bit of broth or water. If not making gravy, discard the juices).
- To make the gravy: In a medium pot set over medium heat, melt the butter; add the flour and stir together well. Continue cooking and stirring it for 2-3 minutes or until it is a lightly golden color. Add 2 cups of the warm juices at once, and stir vigorously. Bring the gravy to a simmer over medium heat, while stirring constantly, until it thickens, about 3 minutes. Remove gravy from the heat; stir in the honey, and season with salt and pepper, to taste. Keep the gravy warm over very low heat.
- Slice the pork thinly and transfer it to a serving platter; serve with gravy on the side.





MARINATED PORK LEG

PIERNA DE CERDO ADOBADA



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. Asa 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. Licúa hasta que tengas 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. Marina por lo menos 6 horas en el refrigerador.

Salsa Adobo:

- Tuesta los chiles en un comal a fuego medio. Recuerda que este es un proceso rápido para evitar que se quemen los chiles y no nos quede amarga la salsa.
- Coloca los chiles ya asados en una olla pequeña y cubra con agua. Cocina a fuego lento durante aproximadamente 12 minutos hasta que estén suaves. Deja enfriar por unos 10 minutos.
- Escurre los chiles y colócalos en la licuadora con jugo de naranja, vinagre y agua. Licúa hasta que la mezcla esté tersa y sazónala con sal al gusto.
- Cuando ya esté listo para hornear la pierna. Retira la pierna de cerdo del refrigerador y deja reposar a temperatura ambiente. Precalienta el horno 20 minutos antes de cocinarla a 365° F.
- Usando una brocha de repostería, unta la manteca derretida sobre la carne, asegurándose de cubrirla por completo. Luego cubre la pierna de cerdo con la mitad de la salsa de Adobo y colócala en el horno precalentado. Cubre la carne con papel de aluminio. Si usa la bolsa para hornear, asegúrate 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, cocina la carne una hora más y vuelve a voltear la pierna. Gira 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 mi 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. Asa durante aproximadamente 8-10 minutos para que la carne quede doradita. Asegúrate de no quemar la carne. Tomará solo unos minutos. Retira la carne y deja 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 cocina 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. Usa esta salsa para servir sobre las rebanadas de carne al servir.

Ingredients:

- Pork leg 8-10 lb

Marinade:

- 10 cloves garlic
- 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 Tbsp 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.



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, pimiento 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 onion, sliced
- 1 bulb garlic ground
- 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 ground 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.



TAMALES CON CHORIZO, QUESO Y CREMA

TAMALES WITH CHORIZO, QUESO FRESCO AND CREMA



Ingredientes:

- 2 paquetes de 9 onzas de Chorizo de Cerdo Cacique®
- 1 Paquete de 10 oz de Queso Fresco Cacique Rancharo®, más un poco para adornar
- 1 bolsa de hojas de maíz
- 4 tazas de harina de masa
- 2 cucharaditas de sal marina
- 1.5 cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de aceite de canola o aceite vegetal
- 1 ½ tazas de caldo de pollo, res o vegetales
- 1 taza de Crema Mexicana Cacique®
- 1 taza de agua
- Salsa Casera Cacique® Mediana (para adornar)
- Crema Mexicana Cacique®

Procedimiento:

- Dora el chorizo hasta que los trocitos estén crujientes, unos 8-10 minutos. Coloca con una cuchara en un plato forrado con papel absorbente y déjalo a un lado.
- Coloca las hojas de maíz en una olla o recipiente grande lleno de agua caliente para ablandarlas. Una vez ablandadas, escúrrelas y reservalas.
- En un tazón grande mezcla la masa harina, la sal, el polvo para hornear, el aceite, el caldo, la Crema Mexicana y el agua. Mezcla bien hasta que esté totalmente incorporada.
- Vierte el caldo de pollo caliente y mezcla bien 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 y forra el fondo con papel de aluminio. Cubre la rejilla con hojas de maíz. Llena con agua caliente justo por debajo de la rejilla de la vaporera.
- Corta el queso fresco en rebanadas de ½ pulgada de grueso.
- Una vez que las hojas de maíz estén blandas, escúrrelas y comienza a armar tus tamales. Coloca una hoja de maíz sobre una tabla de cortar, asegurándote de tener el lado más liso hacia ti. Añade 1/3 de taza de la masa de maíz en el centro de la hoja de maíz. Con una espátula de silicon, extiende la masa hasta cubrir la mitad superior de la hoja. Asegúrate de que sólo queda una capa fina. También se puede utilizar los dedos para extender la masa utilizando los dedos mojados para ayudar a que la masa no se le pegue.
- Añade 1-2 cucharadas del chorizo cocido en el centro de la masa. Coloca una rebanada de Queso Fresco encima del chorizo. Dobra el lado derecho de la hoja de maíz hacia el centro y luego el lado izquierdo. Dobra el extremo estrecho de la hoja hacia el centro y ata el tamal utilizando una tira fina de hoja de maíz. La zona abierta del tamal es la parte que quedará de pie mirando hacia la parte superior de la olla.
- Repite la operación con los tamales restantes, teniendo cuidado de que la costura de cada tamal quede sellada mientras termina de hacer el resto.
- Coloca los tamales dentro de la vaporera preparada y cocina a fuego bajo durante 60 minutos. Comprueba la vaporera de vez en cuando y añade agua caliente según sea necesario.
- Para comprobar si los tamales están listos, saca uno con unas pinzas y colócalo en un plato. Déjalo reposar durante 5 minutos. Si la cáscara no se pega al tamal al retirarlo, entonces tus tamales están listos.
- Sirvelos con salsa, un chorrito de crema mexicana y queso fresco desmenuzado.

Ingredients:

- 2-9oz packages Cacique® Pork Chorizo
- 10 oz package of Cacique® Queso Fresco, plus more for garnish
- 1 bag corn husks
- 4 cups masa flour
- 2 tsp sea salt
- 1.5 tsp baking powder
- 1 cup canola oil or vegetable oil
- 1 ½ cups broth chicken, beef, or vegetable
- 1 cup Cacique® Crema Mexicana
- 1 cups Water
- Cacique® Medium Homestyle Salsa (for garnish)
- Cacique® Crema Mexicana

Preparation:

- Cook the chorizo until the little bits are crisping up, about 8-10 minutes. Spoon onto a paper-towel lined plate and set aside.
- 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 in 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 ½-inch thick slices.
- Once the corn husks are soft, drain them and begin assembling your tamales. Lay one corn husk on a cutting board, making sure to have the smoother side facing you. Add a 1/3 cup of the corn masa to the middle of the corn husk. Using a silicone spatula, spread the masa to cover the top half of the husk. Make sure you only have a thin layer. You can also use your fingers to spread out the masa using wet fingers to help the masa not stick to you.
- Next, add 1-2 spoonfuls of the cooked chorizo into the middle of the masa. Place a slice of Queso Fresco on top of the chorizo. Fold the right side of the corn husk to the center then the left side. Fold up the narrow end of the husk towards the center and tie the tamale using a thin strip of corn husk. The open area of the tamale is the part that will stand up facing the top of the pot.
- 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 Salsa, a drizzle of Crema Mexicana and crumbled Queso Fresco.

¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™



TRADITIONAL PUNCH PONCHE

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.



FLAN WITH ROMPOPE FLAN DE 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.

MEXICAN FRITTERS BUÑUELOS

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.



TRES LECHES MARIAS GAMESA® COOKIE SHOOTER POSTRE TRES LECHES GAMESA®



Ingredientes:

- 1 paquete (4.9 oz) de Galletas Marias Gamesa®
- 1 taza de harina para todo uso
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- ¼ cucharadita de sal
- 5 huevos, separados
- 1 taza de azúcar granulada, dividida
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ taza de leche entera

Tarta de galletas

- Tres Leches:
- 1 lata (12 onzas) de leche evaporada
- ¾ de taza de leche condensada con azúcar
- ½ taza de leche entera
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ taza de crema espesa o para batir (35%)
- ¼ taza de azúcar de repostaría (glaseado)
- 1 taza de frambuesas

Ingredientes:

- 1 pkg (4.9 oz) Marias Gamesa® Cookies
- 1 cup all-purpose flour
- 2 tsp baking powder
- ¼ tsp salt
- 5 eggs, separated
- 1 cup granulated sugar, divided
- 1 tsp vanilla extract
- ½ cup whole milk

Tres Leches Cookie Cake Shooters:

- 1 can (12 oz) evaporated milk
- ¾ cup sweetened condensed milk
- ½ cup whole milk
- 1 tsp vanilla extract
- ½ cup heavy or whipping (35%) cream
- ¼ cup confectioners' (icing) sugar
- 1 cup raspberries

Procedimiento:

- Precalienta el horno a 350°F. Forra el fondo de un molde para hornear de 13 x 9 pulgadas con papel encerado.
 - En el procesador de alimentos, tritura las galletas Marias Gamesa® hasta que queden finamente trituradas (hace aproximadamente 1 ¼ tazas).
 - En un recipiente mediano, mezcla la harina, ¾ de taza de migas de galleta, la levadura en polvo y la sal.
 - En un recipiente grande, con una batidora eléctrica manual, bate las yemas de huevo y ¾ de taza de azúcar granulada hasta que adquieran un color amarillo pálido, se espesen y queden esponjosas. Bate la vainilla y reserva.
 - En otro recipiente grande, con una batidora eléctrica manual con las espas limpias, bate las claras de huevo hasta que empiecen a formarse picos suaves. Bate gradualmente el resto del azúcar granulada hasta que empiecen a formarse picos duros.
 - A la mezcla de yemas, con la batidora eléctrica manual a velocidad baja, añade la mezcla de harina en 3 partes alternando con la leche en 2 partes, empezando y terminando con la mezcla de harina. Incorpora la mezcla de claras de huevo. Vierte la masa en el molde preparado; alisa la parte superior.
 - Hornea de 20 a 25 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel salga limpio. Dejar enfriar por completo sobre una rejilla.
 - Mientras tanto, en un recipiente mediano, mezcla la leche evaporada, la leche condensada con azúcar y la leche entera.
 - Con un tenedor o pincho, pincha el pastel por todas partes (esto permitirá que el pastel absorba la mezcla de leche). Corta el pastel en cubos de 1 pulgada y colócalos en doce vasos de 6 onzas.
 - Reparte uniformemente la mezcla de leche entre los vasos llenos.
 - Cubre y refrigera durante al menos 1 ó 2 horas o hasta que el pastel esté húmedo e haya absorbido toda la mezcla de leche.
 - Justo antes de servir, con una batidora eléctrica manual con las espas limpias, bate la crema hasta que empiecen a formarse picos duros. Incorpora el azúcar glas hasta que se mezclen bien.
 - Cubre cada cake shooter con una porción de la mezcla de crema montada y espolvorea con el resto de las galletas trituradas. Decora con frambuesas.
- Consejo: Para variar, se puede sustituir la leche entera por leche de coco y espolvorear tanto con galletas trituradas como con coco rallado sin azúcar tostado.

Preparation:

- Preheat oven to 350°F. Line bottom of 13 x 9-inch baking dish with parchment paper.
 - In food processor, pulse Marias Gamesa® Cookies until finely crushed (makes about 1 ¼ cups).
 - In medium bowl, whisk together flour, ¾ cup cookie crumbs, baking powder and salt.
 - In large bowl, using handheld electric mixer, beat together egg yolks and ¾ cup granulated sugar until pale yellow in color, thickened and fluffy. Beat in vanilla and set aside.
 - In another large bowl, using handheld electric mixer with clean beaters, beat egg whites until soft peaks start to form. Gradually beat in remaining granulated sugar until stiff peaks start to form.
 - To egg yolks mixture, using handheld electric mixer on low speed, add flour mixture in 3 parts alternately with milk in 2 parts, starting and ending with flour mixture. Fold in egg whites mixture. Storage batter into prepared pan; smooth top.
 - Bake for 20 to 25 minutes or until tester comes out clean when inserted into center of cake. Let cool completely on rack.
 - Meanwhile, in medium bowl, stir together evaporated milk, sweetened condensed milk and whole milk.
 - Using a fork or skewer, poke cake all over (this will let the cake absorb milk mixture). Cut cake into 1-inch cubes and fit into twelve 6-oz glasses.
 - Divide milk mixture evenly among filled cups.
 - Cover and refrigerate for at least 1 to 2 hours or until cake is moist and has absorbed all the milk mixture.
 - Just before serving, using handheld electric mixer with clean beaters, beat cream until stiff peaks start to form. Beat in confectioners' sugar until combined.
 - Top each cake shooter with dollop of whipped cream mixture and sprinkle with remaining crushed cookies. Garnish with raspberries.
- Tip: For variation, substitute whole milk with coconut milk and sprinkle with both crushed cookies and toasted unsweetened shredded coconut.

TRADITIONAL CHAMPURRADO

CHAMPURRADO TRADICIONAL



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 añade 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 tbsp Maizena
- 5 oz of chocolate
- 1 qt milk
- 4 oz sugar
- 2 oz cocoa powder
- ½ cup water
- 1 tsp liquid vanilla
- 1 stick cinnamon
- 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.



¡Siempre Fresco, Siempre Auténtico!™

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.
Offer Valid 11/13/24 - 01/07/25.

Lesser value gift cards cannot be
combined for this offer to be applicable.



TONYSFRESHMARKET.COM