

G U Í A P A R A

DAR GRACIAS

y chuparse los dedos





Contenido

Pavo asado con mofongo de yuca	pg. 4
Flan de calabaza dulce.....	pg. 8
Guía de ocio.....	pg. 10
¡A comer sin remordimientos!.....	pg. 12
Pavo salvadoreño	pg. 14
Ponche festivo	pg. 18
Directorio de productos y servicios.....	pg. 20
Acerca de El Clasificado	pg. 21

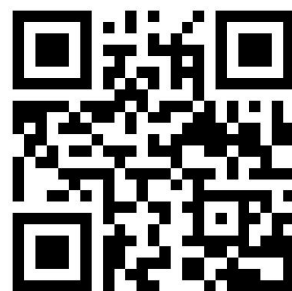
¡Venda sus cosas y reciba dinero!

Publique su anuncio gratis en

elclasificado.com



**Solo Escanee el código
para iniciar su anuncio**



o visite: bit.ly/anuncio-gratis



Pavo asado

CON MOFONGO DE YUCA

8 PORCIONES | LISTO EN 3 HORAS

El mofongo original se hace con el plátano macho verde frito y la piel del cerdo crujiente, a la que llamamos chicharrón. Cuando se hace de yuca, se suele hacer hervida, o hervida primero y frita después si quieres una mejor textura. En el caso de la versión de yuca, la tocineta o bacon sustituye al chicharrón. En realidad con ambos puedes servir el pavo y cualquier otra combinación de marinado como el romero, el tomillo, el coriandro, el comino; un poco de jugo de limón o de naranja le sentará bien al pavo.

PARA EL PAVO



INGREDIENTES

- 1 pavo entero de 12 lb aproximadamente
- $\frac{3}{4}$ de taza aceite de oliva extra virgen
- 1 sobre de sazón con culantro y achiote o 2 cucharaditas de achiote (annatto) en polvo
- 1 cabeza de ajo limpia y machacada
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharada de perejil seco
- Sal y pimienta al gusto (prefiero la sal kosher)



MODO DE PREPARACIÓN

1. Combina todos los ingredientes del marinado en un tazón profundo y deja a un lado.
2. Limpia el pavo con un poco de agua, retira y descarta la bolsa que tenga en su interior y luego báñalo bien con el marinado, incluso mete la mano debajo de la piel de la pechuga y échale marinado, lo mismo que por dentro. Agrégale un poco más de sal y pimienta, al final.
3. Tápalo y llévalo a la nevera por 24 a 36 horas.
4. Cuando lo vayas a cocinar, retíralo de la nevera, destápalo y precalienta el horno a 350 °F.
5. Cuando el horno esté listo, hornea el pavo por 15 minutos por libra con la pechuga hacia arriba y, de vez en cuando, báñalo por arriba con el mismo jugo que vaya soltando para que agarre más sabor y color.
6. Cuando el termómetro marque 155 °F al insertarlo entre la pechuga y la cadera, estará listo para sacarlo, taparlo y dejarlo descansar por 15 minutos antes de cortarlo.

PARA EL MOFONGO



INGREDIENTES

- 3 lb de yuca pelada, cortada en trozos de 1 o 2 pulgadas
- 1 barra de mantequilla sin sal, derretida
- ½ paquete de tocineta picada muy fina y frita
- 3 o 4 dientes de ajo grandes
- Aceite de girasol o canola para freír la yuca
- Perejil fresco a gusto
- Sal al gusto



Doreen Colondres

Chef y autora de
La Cocina No Muerde



MODO DE PREPARACIÓN

1. Mientras el pavo se está cocinando, echa la yuca en agua hirviendo con sal por 5 a 7 minutos para pre-cocinarla. Retírala a un plato con papel toalla para que se seque.
2. Llévala a una sartén con aceite de freír caliente y cocina por 5 minutos, o hasta que esté dorada y cocida. No puedes freírla a temperatura muy alta porque te quedará cruda por dentro, y tampoco a temperatura muy baja porque absorbe mucha grasa.
3. Saca la yuca del aceite y pásala por un plato con papel toalla para eliminar el exceso de grasa.
4. Comienza inmediatamente a majarla en un pilón de madera, agregando poco a poco la mantequilla, el perejil, los ajos, la sal y la tocineta hasta que esté con la consistencia y sazón perfectas.
5. Cuando lo vayas a servir, agrega un poco del jugo que haya soltado el pavo para darle mucho más sabor.
6. Sirve inmediatamente y da gracias a Dios por la cena que vas a disfrutar.

FREE ADS

TO SELL USED
HOUSEHOLD ITEMS
\$250 OR LESS!

\$1 \$100 \$250 | **FREE**



You can add a photo for a nominal fee



Place your AD today

CALL 888.250.5997

Deadline is Thursday, 5pm for the following week's edition.

Private Parties only. Excludes businesses/services, real estate ads.

Other limits and restrictions apply. 20 words allowed for free ad



Flan

DE CALABAZA DULCE

8-10 PORCIONES | LISTO EN 20 MINUTOS

Esta receta es un clásico de mi tía Noemí en el Día de Acción de Gracias, pero ella lo hace con la calabaza común y consigue un sabor y color más fuertes. Este postre es mejor prepararlo el día antes o al menos 8 horas antes de servirlo para asegurarte de cortarlo cuando esté bien frío y tenga una buena consistencia. A la hora de decorar, se vale cualquier fruta, semillas de calabaza, almendras, nueces, crema batida o menta.



INGREDIENTES

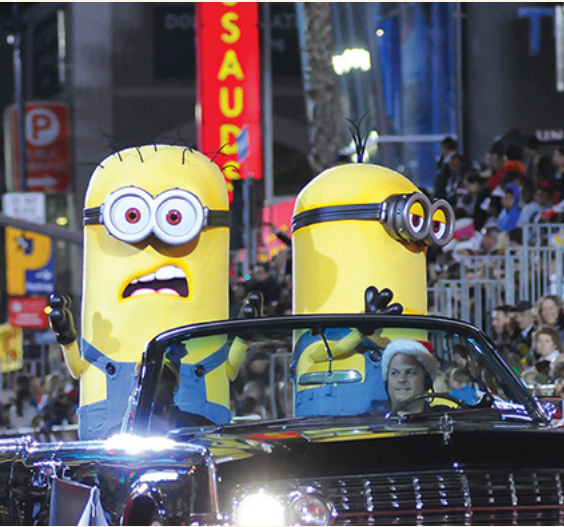
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 4 huevos
- 1 taza de azúcar (para el caramelo)
- 2 tazas de calabaza dulce pelada, sin fibras, hervida, bien majada y sin líquido
- ¼ cucharadita de vainilla (natural)
- ½ limón, lima (opcional)



MODO DE PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350 °F.
2. Combina los huevos, leches y vainilla en un tazón profundo o una licuadora.
3. Añade la calabaza cocida, mezcla bien y aparta.
4. **Para el caramelo:** en un sartén a temperatura media, echa el azúcar y 4 o 5 gotas de limón. Cuando se empiece a derretir por los bordes, comienza a moverlo hasta que esté totalmente derretido, con casi ningún grumo y de color dorado oscuro, no marrón ni quemado, para que no altere el sabor delicado del flan.
5. Vierte rápidamente, pero con mucho cuidado, en el molde del flan, asegurándote de que se cubra todo el fondo y un poco de las paredes.
6. Cuando se seque el azúcar, le añades la mezcla inicial.
7. Lleva al horno en baño María (colocas el molde del flan dentro de otro molde con agua suficiente para cubrir al menos ¾ partes de la superficie). Cocina por 45 minutos o hasta que al introducir un palillo en el flan salga limpio (sin mezcla pegada).
8. Cuando pierda calor, colócalo en la nevera para que se enfríe durante 3-4 horas.
9. Al momento de servirlo, lo despegas del molde a vuelta redonda usando un cuchillo o espátula fina. Luego lo volteas a un plato liso que sea más grande que el molde de hornear, y listo para comer.

Guía de OCIO



Desfile de Navidad

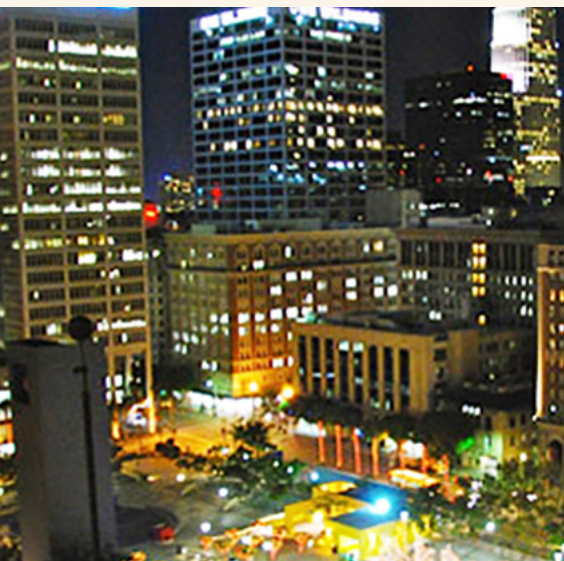
Como es tradición, regresa el popular desfile de Navidad en Hollywood en su versión número 83. Será presentado nada menos que por Olivia Newton-John y contará con carrozas, globos, bandas, jinetes y muchas celebridades, en un recorrido con el que da comienzo la temporada navideña.

Fecha: Domingo 27 de noviembre, desde las 5 p.m.

Admisión: Gratis. Sillas reservadas desde \$25

Lugar: 280 E. Colorado Blvd., Pasadena, CA 91101

Info: thehollywoodchristmasparade.org



¡Patinaje sobre hielo!

Diviértase en grande con su familia en la pista de patinaje más grande de L.A. También podrá disfrutar de actividades para toda la familia, festivales navideños y mucho más. Cada año esta pista de hielo transforma el corazón de la ciudad en un paisaje invernal con motivo de la Navidad.

Fecha: Desde el jueves 10 de noviembre, hasta el lunes 16 de enero de 2017, de 10 a.m. a 11 p.m.

Costo: \$9 por persona por 1 hora + \$4 por los patines

Lugar: 532 S. Olive St., Los Angeles, CA 90013

Info: www.holidayicerinkdowntownla.com



Disney On Ice "Mundo Encantado"

Lleve a sus hijos a un verdadero paraíso invernal más allá de toda la imaginación en uno de los mejores musicales de Disney: Frozen.

Fecha: A partir del 15 al 18 de diciembre

Admisión: boletos desde \$25

Lugar: Staples Center, Los Angeles, CA 90015

Info: disneyonice.com



CHILL en el Queen Mary

Disfrute de las hermosas esculturas de hielo inspiradas en el cuento de Lewis Carroll en compañía de su familia. Visite la villa de Santa, patine sobre el hielo y envíe su carta al Polo Norte.

Fecha: Del 23 de noviembre al 8 de enero

Admisión: boletos desde \$39.99

Lugar: Queen Mary, Long Beach, CA 90802

Info: www.queenmary.com/events/chill/



Newport Beach Christmas Boat Parade

Participe o asista al festival de barcos decorados con luces y adornos navideños. Sea parte del desfile por \$35 o encuentre el lugar ideal para ver los creativos botes, ya que no hay costo para disfrutar del evento.

Fecha: Del 15 al 18 de diciembre

Admisión: Gratis

Lugar: Newport Harbor

Info: www.christmasboatparade.com



Las Posadas en la Calle Olvera

No se pierda las tradicionales posadas navideñas en uno de los lugares más representativos de la cultura mexicana. Participe en las procesiones y cante villancicos, mientras los niños rompen una piñata en esta tradición que ya es costumbre en esta parte de la ciudad de Los Ángeles.

Fecha: Del viernes 16 al sábado 24 de diciembre

Admisión: Gratis

Lugar: Calle Olvera, Los Angeles, CA 90012

Info: www.calleolvera.com





¡A comer sin remordimientos!

POR **ELBA GONZÁLEZ**, MBA, RD, CDE®, CPT, LD

¡Las festividades de Acción de Gracias, Navidad y Año Nuevo están a la vuelta de la esquina! En esta época de celebraciones, no pocos pierden el control de las calorías que ingieren o cambian sus rutinas de actividad física, lo que ocasiona el consabido aumento de peso.

Sin embargo, hay maneras de evitar estas consecuencias y no arruinar los esfuerzos que hemos hecho por nuestra salud a lo largo del año. Como experta en nutrición y entrenadora personal que aplica lo que enseña, puedo decir que es posible disfrutar estos días especiales y compartir platos típicos en compañía de nuestros seres queridos, de una forma balanceada.

Estudios científicos demuestran que un estilo de vida que conjuga una alimentación balanceada y actividad física es la clave. Si se mantienen estas prácticas la mayor parte del tiempo y se hacen un hábito, las pequeñas desviaciones no afectan de

forma considerable.

Los siguientes consejos le ayudarán a disfrutar de las fiestas sin consecuencias negativas:

1. Coma algo antes de ir a una fiesta. Como una porción de fruta o yogur, para que mantenga el nivel de glucosa estable y el hambre no lo haga perder el control durante la reunión.

2. Enfóquese en las porciones. Los dietistas no consideramos que haya alimentos malos ni buenos. Comer alimentos altos en calorías no es conveniente, pero privarse de ellos tampoco lo es, así que el balance es lo más importante.

3. Mantenerse cerca de la cocina y de la mesa de platillos durante las fiestas pudiera hacer que ingieras alimentos en exceso. Dedíquese a compartir en otras áreas de la locación, tratando de no comer por comer sino de hacerlo de forma consciente.

4. Lleve un platillo saludable a la fiesta o reunión familiar. Por ejemplo, una ensalada que contenga legumbres como frijoles (habichuelas) pinto, negras, rojas o blancas, garbanzos (gandules), maní o soya pueden ser deliciosas opciones para compartir.

5. ¡Corte la grasa! Si va a comer o a preparar un platillo con alto contenido de grasa, puede reducirlo cortando la grasa visible en la carne o utilizando aceites de oliva y canola. También puede minimizar la grasa en una receta utilizando carnes magras (que digan en la etiqueta del empaque 90 a 95% libre de grasa), ya sea res, cordero, cerdo o pavo.

6. Incluya frutas y vegetales en la selección de sus comidas o si va a servirlos. Puede optar por comprarlos congelados si no están en estación durante el invierno, ya que de esta forma también mantienen sus nutrientes.

7. Sírvase las bebidas en vasos pequeños o compra las presentaciones de porciones reducidas. En el caso de los refrescos, escoja los empaques de 8 oz. de 90 calorías sobre el tamaño regular. También seleccione y ofrezca alternativas de bebidas de bajas o sin calorías, o jugos sin azúcar añadida.

8. ¡Manténgase activo/a. Durante la fiesta, muévase, brinque, salte y baile, y quemará muchas calorías!

Pavo Salvadoreño



Una deliciosa receta para celebrar el Día de Acción de Gracias, pero con el toque de la cocina centroamericana.



INGREDIENTES

- 10 tomates Roma, rebanados a la mitad
- 1 pimiento verde grande, rebanado a la mitad, las semillas y el tallo eliminados
- 6 cucharadas de aceite de uva, uso dividido
- 1 (de 15 libras) pavo, el cuello y las menudencias retiradas
- 2 manzanas Granny Smith medianas, peladas, sin corazón y rebanadas en cuartos
- 1 y 1/2 tazas de aceitunas verdes enteras con pimiento, escurridas
- 4 chiles anchos o chiles Nuevo México, sin tallo y sin semillas
- 1/2 taza de pepitas crudas
- 1 cebolla mediana, rebanada en cuartos
- 5 dientes de ajo
- 4 cucharaditas de MAGGI Caldo Sabor a Pollo Granulado
- 1 cucharada de Café Puro Soluble Nescafé Clásico



MODO DE PREPARACIÓN

1. Coloque la parrilla del horno en la posición del medio. Prepare de una bandeja para hornear con papel aluminio. Precaliente el asador.
2. Ponga los tomates y el pimiento rebanado boca abajo en la bandeja para hornear preparada. Ase durante 7 a 10 minutos o hasta que la piel de las verduras se comience a levantar y pelar. Retire del horno.
3. Con unas pinzas, coloque los tomates y el pimiento en una bolsa de plástico. Cierre la bolsa y deje reposar por 10 minutos.
4. Ajuste la temperatura del horno a 400° F. Coloque el pavo en una asadera. Frota con 4 cucharadas de aceite en todos los lados. Coloque en el horno durante 15 a 20 minutos o hasta que la piel del pavo empiece a dorar. Retire del horno.
5. Coloque las manzanas y las aceitunas en la cavidad del pavo. Ponga a un lado. Reduzca la temperatura del horno a 350° F.
6. Caliente las 2 cucharadas restantes de aceite en una sartén grande a fuego medio.
7. Agregue los chiles secos y semillas de calabaza. Revuelva rápidamente durante unos 6 minutos o hasta que las pepitas empiecen a dorarse.
8. Vierta la mezcla de pepitas y chile seco en una licuadora. Coloque a un lado.
9. Elimine la mayor cantidad de las pieles de tomate al vapor. Agregue los tomates, el pimiento, la cebolla, el ajo, el caldo y los gránulos de café a la licuadora; cubre. Mezcle hasta que quede suave.
10. Vierta lentamente la salsa sobre el pavo, untando de manera uniforme.
11. Hornee, vertiendo la salsa en el pavo de vez en cuando, durante 3 horas o hasta que un termómetro de lectura instantánea insertado en la parte más gruesa del muslo registre 165° a 170° F. Retire las manzanas y las aceitunas de la cavidad antes de servir.

CONSEJO: Sirva en un plato o tabla de cortar grande acentuado por uvas verdes, manzanas verdes, ensalada de verduras y hierbas.

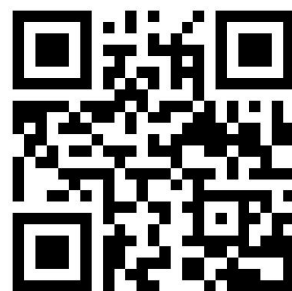
¡Venda sus cosas y reciba dinero!

Publique su anuncio gratis en

elclasificado.com



**Solo Escanee el código
para iniciar su anuncio**



o visite: bit.ly/anuncio-gratis

A glass pitcher and a glass filled with a red beverage, likely sangria, are the central focus. The pitcher is filled with chunks of yellow and red fruit, including apples and strawberries. The glass also contains fruit and a slice of lime. The scene is set on a dark wooden surface with a red and white checkered napkin. Several fresh fruit slices, including oranges and a lime, are scattered around the pitcher and glass. The text "Ponche Festivo" is written in a white, cursive font across the middle of the image.

Ponche Festivo

Una receta simple para preparar un rico ponche festivo y compartir con toda la familia este día de Acción de Gracias.



INGREDIENTES

- 2 tazas de jugo de naranja sin pulpa
- 1 taza de jugo de arándanos
- 1 taza de Sprite Zero
- 6 limones en rodajas
- Frutas variadas cortadas en cubitos (como piña, sandía, melón y manzana)



MODO DE PREPARACIÓN

Combinar todos los ingredientes y servir frío o con hielo. Decorar con los vasos con cuñas de limón si se desea.

Directorio de productos y servicios

ESPECIAL FOTO Y VIDEO \$499

120-4X6, 6-8X10, 1-11X14, 1-16X20 y 3 dvs. Trabajo profesional. Especial pre-video. Reserve para 2017.

(562)658-7704

SAN ANTONIO BAKERY

Variedad diseños y sabores.

Excelente presentación. Chino

(909)590-4283 Fontana **(909)356-**

6880 Montclair **(909)621-0123**

AUTO GLASS

Reemplazamos cualquier tipo de vidrios, autos, camionetas, etc.

Presupuestos gratis Servicio móvil.

Alonso Celular. **(951)254-1325.**

Oficina **(909)320-0857**

COMPRO CARROS PARA JUNK

Desde el 2000 para arriba. Pago

mejor precio. Cualquier área. Vamos a domicilio.

(951)283-6638. (951)227-5079

COMPETITION MUFFLERS

Tenemos los mejores precios.

Catalizadores desde \$150. Frenos, cambio de aceite. Mecánica general.

Servicio de A/C **(951)689-2210,**

(714)610-4427

TACOS BUFFET

5 Carnes asada, pastor, pollo, chorizo, cabeza. Arroz, frijoles, guacamoles,

salsas, agua. \$350 p/100 personas.

(562)644-8844

RICOS TACOS

Excelente presentación. 5 Carnes, verduras, 3 salsas, guacamoles, arroz, frijoles. Desechables, horchata. 100

personas \$350. Buffet, platillos de

guisados. **(562)261-3912**

NECESITA PLOMERO

Destapamos drenajes, corregimos liqueos de agua, gas, drenajes.

Reparaciones y ventas de boilers

usados. Instalamos líneas nuevas.

(951)956-1659



DJ ZORBA Y VALSES

Cualquier Evento: Música variable.
Buen ambiente, karaoke.
Coreografías estilo México. Precios accesibles.
Raúl **(951)522-7485**



RICAS PUPUSAS SALVADOREÑAS

Para toda ocasión: Queso, chicharrón, loroco, revueltas, calabaza, jalapeño. Buen servicio y calidad. Paquetes Especiales.
(909)265-1266



CASOS FAMILIARES

Custodia, Child Support, divorcio, Tenemos representación de abogado. **(818)720-8980**. Somos profesionales. CONSULTA GRATIS.



PARE SU DESALOJO

¿Recibiste demanda? Quédate en tu casa de 2-5 meses. Servicio a domicilio. 24/7. **(818)720-8980**. Representación de abogados.



EZ 911 TERMITES CONTROL

Wood repair, termite control, fumigations, free inspections.
(562)500-3921



ENGANCHE DESDE \$500

¡Fiamos carros! No importa que no tenga papeles. **(626)820-3719**, **(626)820-8585**.



¿Tiene algo que vender?

Anúnciese GRATIS en nuestra página web: **bit.ly/adgratis**



Anuncios GRATIS

En nuestra sección de Dedicatorias. Deséele un feliz cumpleaños, aniversario, bautizo, quinceañera a esa persona especial: **bit.ly/adgratis**

Acerca de El Clasificado

El Clasificado es una compañía multimedia perteneciente a EC Hispanic Media.

Nuestro propósito es ofrecer innovadoras estrategias publicitarias en medios impresos y digitales, así como eventos comunitarios promocionales.

- ElClasificado.com recibe casi 3 millones de visitas diarias
- Contamos con una circulación impresa semanal que excede los 800,000 ejemplares
- Nuestra distribución comprende más de 300 ciudades de todo el centro y sur de California
- Rebasamos 2 millones de lectores en línea y medio impreso cada semana

Si desea hacer llegar sus productos y servicios al mercado Latino, no dude en contactarnos y con gusto le brindaremos soluciones multimedia.

Teléfono: **323-837-4056** | E-mail: **raguirre@elclasificado.com**

Además de ElClasificado.com, EC Hispanic Media también comprende las siguientes páginas web:

Quinceanera.com

El enlace perfecto entre jovencitas Hispánicas, sus familias y proveedores de servicios para fiestas

Masclientes.com

Posicione su marca, expanda su presencia en línea y atraiga a la audiencia digital

SuSocioDeNegocios.com

Encuentre herramientas y educación para hacer crecer su negocio

AlBorde.com

Contenido musical y cultural para la joven audiencia angelina.

ECClassifieds.com

Consiga efectivo vendiendo en línea los muebles y ropa que ya no ocupa