



Edición Navideña

LAS MEJORES RECETAS FESTIVAS CON SABOR LATINO

PRESENTADO POR





POZOLE ROJO CON POLLO Y PUERCO

MODO DE PREPARACIÓN



RINDE: 16 porciones

INGREDIENTES

- 2 libras de aguja de puerco con hueso
- 3 a 4 libras de pollo entero, cortado en pedazos
- ¼ de taza de aceite
- 1 cebolla grande, picada
- 4 dientes de ajo, picados
- 16 tazas (1 galón) de consomé de pollo o agua
- 3 chiles guajillo secos, tostados
- 3 chiles pasilla, tostados
- 1 taza de agua
- 10 tazas de granos de maíz en lata, escurridos
- 2 cucharaditas de sal
- Col rallada, cebollas picadas, orégano seco, rodajas de limón y tostadas

Lave la carne de puerco y de pollo. Caliente una olla grande a fuego medio-alto; agregue el aceite y después cocine toda la carne, con la piel hacia abajo hasta que se dore. Después sáquela y colóquela aparte. Escurra el exceso de aceite de la olla, dejando sólo el suficiente aceite para cubrir el fondo. Agregue la cebolla, cocine y revuelva constantemente hasta que esté transparente, aproximadamente 5 minutos. Agregue el ajo y cocine 2 minutos más. Regrese la carne de pollo y de puerco a la olla y cubra con el consomé. Retire la espuma que se forme en la superficie, cubra y reduzca el fuego hasta que hierva. Cocine 2 ½ a 3 horas o hasta que el puerco esté tierno. Mientras se cocina la carne, quite las semillas y las venas de los chiles secos. Remójelos en agua hirviendo por 20 minutos. Escurra y licúe los chiles con una taza de agua en la licuadora. Póngalos aparte. Saque la carne de la olla. Deje enfriar ligeramente y deshebre la carne, quitándole los huesos. Regrese la carne deshebrada a la olla, retirando la espuma que se haya acumulado. Agregue el maíz y los chiles licuados a la olla, hierva alrededor de 1 hora o hasta que esté ligeramente espeso. Agregue más sal y agua si es necesario. Sirva en platos hondos con la col (repollo), cebolla, una pizca de orégano seco, rodajas de limón y tostadas a un lado.

CONSEJO DE LA CHEF LALA

Dejar los huesos en la carne durante el proceso de cocción le dan más sabor al pozole



TAMALES MEXICANOS PARA LA NAVIDAD

MODO DE PREPARACIÓN



RINDE: 8 porciones

INGREDIENTES

PARA PREPARAR LA MASA:

- 4 cucharadas de manteca
- 200 grs. de harina de maíz para amasar
- 1/2 cucharada de levadura / polvo de hornear
- 1 vaso de caldo de pollo, carne de res
- 1 pizca de comino molido
- 1 pizca de azúcar
- Sal al gusto

PARA EL RELLENO:

- 1/2 pimiento verde
- 100 grs. de maíz en lata
- 75 grs. de queso rallado
- 8 hojas de mazorca de maíz

Con un día de anticipación ponga las hojas de choclo o de mazorca de maíz a remojar, lo que le facilitará el proceso de darle forma al tamal. El día de la elaboración de los tamales empiece batiendo la manteca hasta que quede esponjosa. Siga batiendo y añada mientras tanto la sal, el azúcar, el comino, la harina y la levadura hasta que la pasta tenga la consistencia de miguitas muy pequeñas. Poco a poco, añada el caldo hasta que la consistencia se torne como de nata batida.

En un cuenco mezcle el maíz con el pimiento cortado y el queso. Sobre una hoja de maíz extienda un par de cucharadas de la masa. Agregue otra cucharada del cuenco del maíz. Pliegue la hoja de maíz, formando paquetes rectangulares, de modo que la masa de harina envuelva el relleno de maíz. Puede envolver el paquete en papel de aluminio, o amarre los tamales como tradicionalmente se hace: con hilo o con la misma hoja de maíz hecha tiras. Continúe con la misma operación. Luego cuézalos al vapor durante una hora aproximadamente o hasta que la masa se desprenda de las hojas de maíz. Retire el papel de aluminio o desamárrelos y sívalos en su envoltorio natural con su salsa mexicana favorita.

Algunos pequeños trucos:

Para el relleno de los tamales también puede utilizar sobras de algún estofado o guiso que haya hecho, mezclado con el maíz y el queso.



POLLO ASADO CON MANGO

MODO DE PREPARACIÓN



RINDE: 6-8 porciones

INGREDIENTES

- 2 a 2½ libras de pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 1 mango maduro grande, pelado, sin hueso y hecho puré
- ⅓ de taza de vinagre
- 2 cucharadas de aceite balsámico
- ¾ de cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- Salsa de mango
- 2 mangos maduros grandes, pelados, sin hueso y picados
- ½ taza de cebolla picada
- ¼ de taza de vinagre blanco
- ¼ de taza de azúcar morena
- 1 cucharada de jengibre fresco rallado
- ½ cucharada de ralladura de cáscara de limón
- ¼ cucharadita de pimienta dulce (Allspice en inglés)

Enjuague el pollo y séquelo. Perfore la superficie de la carne con un tenedor y colóquelo en una bolsa sellada con el puré de mango, el vinagre, el aceite, sal y pimienta. Selle la bolsa y ponga a marinar en el refrigerador por varias horas o toda la noche. Combine todos los ingredientes de la salsa en una cazuela mediana y revuélvalos bien. Caliente hasta que hierva; reduzca la llama y cocine a fuego lento, cubriendo la cazuela con una tapa durante 20 minutos. Destape y cocine a fuego lento por unos cuantos minutos más para dejar que se evapore el exceso de líquido. Déjelo enfriar. Cuando esté listo para servir, saque el pollo ya marinado y colóquelo en una parrilla al carbón a fuego medio por aproximadamente 5 o 7 minutos por cada lado, o hasta que se cocine completamente. Sirva con la salsa de Mango.

Información cortesía de la Junta Nacional del Mango www.mangoinfo.org



ARROZ CON GANDULES



RINDE: 8 porciones

INGREDIENTES

PARA LA CUBIERTA:

- 2 tiras de tocino, picado
- 1 chile morrón verde mediano, picado
- 1 pimiento rojo pequeño, picado
- 1 ½ tazas de arroz de grano largo
- 1 lata (15.5 oz.) de gandules (o frijoles rosas pequeños), enjuagados y escurridos
- 1 tomate mediano, picado
- 3 tazas de agua
- 1 sobre de sazónador para arroz Knorr® Mi Arroz™
- 2 cucharadas de aceitunas rellenas de pimiento, rebanadas
- 1 cucharada de alcaparras, escurridas

MODO DE PREPARACIÓN

Fría el tocino a fuego medio en una sartén grande hasta que quede crujiente y haya soltado la grasa. Agregue los pimientos y fría a fuego medio, revolviendo de vez en cuando, por 5 minutos o hasta que queden suaves pero crujientes. Agregue el arroz y fría por 4 minutos, revolviendo frecuentemente. Agregue los gandules, el agua y Knorr® Mi Arroz™ y deje hervir a fuego medio alto. Baje a fuego lento, tape y cocine de 18 a 20 minutos, o hasta que el líquido se absorba y el arroz quede suave. Retírelo del fuego y agregue las aceitunas y las alcaparras. Déjelo reposar por 10 minutos antes de servir.

Receta cortesía de Contenido Latino



FLAN DE CAFÉ Y TEQUILA

MODO DE PREPARACIÓN

Para preparar el flan

En una cacerola, cocine el azúcar a fuego medio, revolviendo con frecuencia, hasta que esté derretida durante 6 a 8 minutos. Rápidamente vierta el azúcar caramelizada en moldes individuales. Ponga a un lado. Precaliente el horno a 350 grados. Coloque las tres leches, los huevos, la vainilla y el café en una licuadora. Revuelva hasta obtener una mezcla homogénea y suave. Luego viértala en los moldes. Ponga los moldes en una sartén grande. Con cuidado, vierta agua hirviendo en la sartén más grande hasta por lo menos la mitad de la altura de los moldes. Hornee sin tapar por unos 40 minutos. Retire los moldes individuales del baño de agua y deje que se enfríen por completo. Refrigere los moldes cubiertos con plástico.

Para servir, pase un cuchillo fino alrededor del borde de la sartén entre la crema y la sartén. Levante con cuidado los moldes para que el jarabe se desplace sobre el flan.

Para preparar la crema batida

Bata la crema fría en el tazón de una batidora eléctrica. Cuando empiece a formar la espuma, agregue el azúcar en polvo, la vainilla y el tequila. Continúe batiendo hasta que forme picos firmes. Sirva el flan con una generosa porción de crema batida.

Receta cortesía de la Chef Pati Jinich



RINDE: 10 porciones

INGREDIENTES

PARA EL FLAN

- 1 taza de azúcar
- 1 lata (14 oz.) de leche condensada "La Lechera"
- 1 lata (12 oz.) de leche evaporada
- 1 taza de leche
- 6 huevos grandes
- 1 cucharadita de extracto de vainilla pura
- 1 cucharada de café instantáneo, disuelto en 1 cucharada de agua hirviendo

PARA LA CREMA BATIDA:

- 1 y ½ tazas de crema de leche, fría
- 1 cucharada de azúcar en polvo
- 1 y ½ cucharadita de extracto de vainilla pura
- 2 cucharadas de tequila blanco o plata



COQUITO, PONCHE PUERTORRIQUEÑO

MODO DE PREPARACIÓN

Preparación:

1. En una cacerola lleve a ebullición a temperatura media el agua, los clavos, las rajitas de canela y el jengibre.
2. Retírelo del fuego, cubra y deje reposar por 15 minutos. Elimine la canela, los clavos, el jengibre y conserve el agua.
3. Bata en la licuadora por 30 segundos la crema de coco, la leche evaporada, el ron y el agua con especias.
4. Vierta la mezcla en un contenedor de vidrio y refrigere después por un mínimo de 2 horas.
5. Sirva en copas de aperitivo, rocíe si lo desea con canela en polvo.

Consejos

Si es amante del sabor a la canela, mientras lo refrigera introduzca dentro del recipiente una raja de canela completa. Para presentar en la copa, use como elemento decorativo canela en polvo o rajitas.

Receta cortesía de Contexto Latino

INGREDIENTES

- 1 lata (12 onzas) de leche evaporada CARNATION Evaporated Milk
- 1 lata de 15 onzas de crema de coco, Coco López Real Cream of Coconut
- 1 taza de ron
- 1 taza de agua
- 12 clavos
- 2 rajitas de canela
- 1 pedazo de jengibre pelado, fresco (1 pulgada)
- Canela en polvo (opcional)



CHAMPURRADO ABUELITA

INGREDIENTES

- 1 y $\frac{1}{2}$ tazas de agua caliente
- $\frac{1}{4}$ de taza de masa de harina
- 3 tazas de leche
- 1 o 1 y $\frac{1}{2}$ tabletas (90 gr. cada una) de chocolate Abuelita de Nestlé

MODO DE PREPARACIÓN

Coloque el agua caliente y la masa de harina en una olla grande y mézclelos hasta que esté suave. Añada la leche y el chocolate Abuelita. Caliéntelo sobre fuego medio, mezclando constantemente hasta que hierva. Reduzca el fuego a bajo y cocine mezclando constantemente de 1 a 3 minutos o hasta que quede espeso a su gusto. Espolvoréelo con canela molida si así lo desea. Sírvalo inmediatamente.

Sugerencia: Se puede añadir anís y clavos de olor para darle más sabor al champurrado y después quitarlos antes de servir. También puede colar el champurrado si desea que quede más suave. EC

Receta cortesía de El mejor nido, de Nestlé



GELATINA DE FRESAS Y PASTEL DE QUESO

MODO DE PREPARACIÓN



RINDE: 20 porciones

INGREDIENTES

PARTE A

- 2 cucharadas de gelatina en polvo sin sabor
- 1 $\frac{3}{4}$ taza de agua
- 1 taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$ taza de jugo de piña enlatado
- 2 tazas de fresas frescas, rebanadas

PARTE B

- 1 taza de fresas
- 2 tazas de leche
- 2 tazas de azúcar
- 1 paquete (8 oz.) de queso crema
- 4 cucharadas de gelatina en polvo sin sabor
- $\frac{1}{2}$ taza de agua

Parte A

Mezcle la gelatina en polvo con $\frac{1}{4}$ de taza de agua para hidratarla y deje a un lado. Coloque el jugo de piña, $\frac{1}{2}$ taza de agua y azúcar en una olla a fuego mediano. Al soltar vapor justo antes de hervir, apague el fuego y agregue la gelatina hidratada. Revuelva hasta disolver totalmente. Agregue la taza de agua restante y deje en la olla unos 15 minutos hasta que la mezcla comience a cuajar. Arme la gelatina en tres pasos. Vierta $\frac{1}{3}$ de la mezcla de gelatina dentro del molde elegido y refrigere por 30 minutos. Agregue las fresas, cúbralas con otro tercio de la mezcla de gelatina y refrigere por 30 minutos. Agregue el último tercio de gelatina para cubrir las fresas restantes. Refrigere durante 1 hora.

Parte B

Mezcle la gelatina en polvo con agua para hidratarla y deje a un lado. Licue las fresas con la leche hasta obtener una preparación suave. Coloque la mezcla en una olla a fuego mediano, agregue el azúcar y revuelva. Lleve al punto de ebullición, baje el fuego y continúe cocinando durante 3 minutos sin dejar de revolver. Apague el fuego, agregue la gelatina hidratada y revuelva hasta disolver totalmente. Licue la $\frac{1}{2}$ de la mezcla con el queso crema hasta que quede suave. Coloque la mezcla nuevamente en la olla y revuelva para integrar. Mientras está aún tibio, vierta toda la mezcla en el molde original, sobre la parte A. Refrigere 6 horas antes de desmoldar.



BUÑUELOS



RINDE: 4-6 porciones

INGREDIENTES

- ½ taza de azúcar
- 1 cucharadita de canela molida
- 6 tortillas de harina, completas o cortadas en pedazos

MODO DE PREPARACIÓN

En un plato, mezcle la canela y el azúcar. En una cacerola mediana y profunda, agregue el aceite hasta que llegue a la mitad de la cacerola. Caliente el aceite en fuego medio-alto hasta que esté listo para freír. Una por una, fría las tortillas hasta que se doren. Con una cuchara de ranura, pase las tortillas fritas a una servilleta de cocina para extraer el aceite. Mientras estén calientes, pase las tortillas a la mezcla de azúcar y canela, voltéelas hasta que estén cubiertas y sirva.



ATOLE DE LECHE



RINDE: 4-6 porciones

INGREDIENTES

- 1 lata de Woodhouse Hot Chocolate, de cualquier sabor
- 1 taza de mantequilla
- ¼ de taza de polvo de cacao
- ¾ de taza de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 3 huevos grandes
- ½ cucharadita de sal marina fina
- 1 taza de harina para todo uso

MODO DE PREPARACIÓN

1. Licue en una batidora eléctrica 3 tazas de agua y la harina de maíz. Vierta la mezcla en una cacerola mediana pasándola por un colador para evitar los grumos y ponga a cocinar a fuego muy bajo removiendo constantemente hasta que llegue al punto de ebullición.
2. Reduzca la temperatura y continúe cocinando revolviendo constantemente, hasta que la mezcla se torne espesa.
3. Agregue la leche evaporada, 1¼ tazas de agua, el azúcar, el extracto de vainilla y las rajitas de canela y deje hervir nuevamente, baje la temperatura al mínimo y deje cocinando hasta que la mezcla esté bien espesa. Retire las rajitas de canela. Sirva y espolvoree en la superficie con la canela en polvo.



PASTELITOS DE CHOCOLATE



RINDE: 15-20 porciones

INGREDIENTES

- 1 lata de Woodhouse Hot Chocolate, de cualquier sabor
- 1 taza de mantequilla
- ¼ de taza de polvo de cacao
- ¾ de taza de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 3 huevos grandes
- ½ cucharadita de sal marina fina
- 1 taza de harina para todo uso

MODO DE PREPARACIÓN

Caliente el horno a 350 grados F. Ponga la mezcla de mantequilla y chocolate en una cacerola a fuego lento revolviendo ocasionalmente hasta que se mezcle, teniendo cuidado de no quemar el chocolate. Una vez mezclado, agregue el cacao en polvo y revuelva hasta que queden incorporados. Retire la sartén de la hornilla y deje que se enfríe durante al menos 5 minutos. Una vez enfriado ligeramente, añada el azúcar y la vainilla y mezcle. Añada los huevos uno a la vez batiéndolos juntos. Luego agregue la sal y la harina (y extras opcionales) y bata hasta que esté todo combinado. Vierta la mezcla en un molde de 9 x 13 pulgadas engrasado y enharinado y hornee durante unos 40 minutos, o hasta que un palillo salga limpio luego de insertarlo en el pastel. Espere hasta que por lo menos esté ligeramente frío para cortar los pastelitos (brownies), porque de lo contrario estará pegajoso si está caliente. Puede agregar elementos opcionales, como merengue encima de los pastelitos o chispas de chocolate o unas hojitas de menta. Use su imaginación.





PASTEL “ESPONJA”

MODO DE PREPARACIÓN

Unte el molde de hornear con mantequilla. Bata las claras de huevo y póngalas a un lado. Bata la crema también y añada el azúcar poco a poco. Vaya revolviendo lentamente hasta que el azúcar se haya mezclado completamente con la crema. Luego vierta las claras de huevo y la harina en forma alternada, sobre la mezcla de crema y azúcar, lo más suave posible. Vaya revolviendo y luego ponga toda la mezcla en el molde y ponga en el horno por una hora y media o hasta que el pastel adquiera un tono de color dorado pálido en la parte superior. Para asegurarse de que el pastel está completamente cocinado, inserte un cuchillo delgado y afilado. Si el cuchillo sale completamente limpio, el pastel está listo. Saque el molde del horno y pase un cuchillo alrededor del pastel para aflojarlo del molde. Después de aproximadamente 15 minutos, saque el pastel del molde y déjelo enfriar completamente sobre una fuente o plato grande y estará listo para servir.



RINDE: 6 porciones

INGREDIENTES

- 6 claras de huevo
- 2 tazas de crema batida
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de harina para pastel
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Mantequilla para cubrir el molde para hornear

Receta cortesía de Camino Mágico y la
Coalición Latina de Nutrición

DIRECTORIO de otros servicios y productos

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

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

DJ ZORBA Y VALSES

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

EZ 911 TERMITES CONTROL

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

SAN ANTONIO BAKERY

Variedad diseños y sabores. Excelente presentación. Chino
(909)590-4283 Fontana
(909)356-6880 Montclair
(909)621-0123

TACOS BUFFET

5 Carnes asada, pastor, pollo, chorizo, cabeza. Arroz, frijoles, guacamoles, salsas, agua. \$350 p/100 personas.
(562)644-8844

RICAS PUPUSAS SALVADOREÑAS

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

ENGANCHE DESDE \$500

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

AUTO GLASS

Reemplazamos cualquier tipo de vidrios, autos, camionetas, etc. Presupuestos gratis
Servicio móvil. Alonso Celular.
(951)254-1325. Oficina
(909)320-0857

RICOS TACOS

Excelente presentación. 5 Carnes, verduras, 3 salsas, guacamoles, arroz, frijoles. Desechables, horchata. 100 personas \$350. Buffet, platillos de guisados. (562)261-3912

CASOS FAMILIARES

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

¿Tiene algo que vender?

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

COMPRO CARROS PARA JUNK

Desde el 2000 para arriba. Pago mejor precio. Cualquier área. Vamos a domicilio.
(951)283-6638
(951)227-5079

NECESITA PLOMERO

Destapamos drenajes, corregimos liqueos de agua, gas, drenajes. Reparaciones y ventas de boilers usados. Instalamos líneas nuevas.
(951)956-1659

PARE SU DESALOJO

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

