



RECETARIO
RECIPE BOOK

COMO PREPARAR TUS TAMALES

HOW TO PREPARE YOUR TAMALES



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

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



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

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



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

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



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

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

TAMALES DE POLLO

CHICKEN TAMALES

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:

- Coloque las pechugas de pollo en una olla grande, agregue los clavos, cebolla, ajo, sal y cubra con agua.
- Hervelo y retira la espuma de la superficie. Baje 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. Sosten una hoja en la palma de la mano con el extremo puntiagudo hacia la 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. Doble 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. Cocine sin destapar durante 1 hora. Saca un tamal, y déjalo reposar unos minutos, posteriormente, pícalo para ver si la masa está 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.



TAMALES ROJOS

RED TAMALES

Ingredientes:

Carne:

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

Salsa:

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

Tamales:

- 50 hojas para tamales
- 4 lb de masa preparada

Procedimiento:

- Coloca la carne de puerco en una olla grande. Entierra los clavos en la cebolla y añade el ajo, sal y cubra con agua. Hiévrvelo 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 frie 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. 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 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.



LOS TAMALES
SABEN MEJOR CON
Barrilitos



TAMALES DE RAJAS

INGREDIENTES

4 lbs. Paleta de Cerdo, deshuesada, sin grasa, cortada en cubos de 1 pulgada*.
5 tazas de Agua
1 Cebolla
2 Dientes de Ajo
2 cucharaditas de Sal
1 taza de Adobo Chef Merito® para Carne Con Chile

*Para más picante, agregue su Chile favorito: Chile de Arbol, Nuevo México, Chile Verde o Guajillo

PREPARACIÓN

En una olla grande para sopa combinar el agua, la carne de cerdo, la cebolla, el ajo y la sal, llevar a ebullición. Cocine a fuego lento tapado, aproximadamente 2 ½ horas o hasta que la carne esté tierna. Saque el cerdo del caldo y deje que tanto el cerdo como el caldo se enfríen. (enfriar el caldo le permitirá eliminar fácilmente la grasa). Desmenace la carne de cerdo con un tenedor y deseche la grasa. Colar el caldo y reservar 3 tazas. Caliente una cacerola grande, agregue y mezcle el Adobo para carne con chile con la carne de cerdo deshebrada,* (agregue aquí sus chiles favoritos), cocine a fuego lento, tapado por 5 minutos. Puede agregar 1 o 2 cucharadas del caldo reservado para ajustar la consistencia del relleno a su gusto. Si está usando masa comprada proceda a armar su tamal.

Preparación de la Masa

En un tazón grande agregue la manteca y bata por un minuto. En un recipiente aparte, mezcle la masa harina, el polvo para hornear y la sal. Añada la mezcla de harina de maíz y el caldo a la manteca, (alternando entre los dos), batiendo bien después de cada adición. Añadir suficiente caldo para hacer una pasta espesa y cremosa. Remojar la hoja de

RACIONES 30

1/4 taza de Manteca
3 tazas de Masa Harina preparada
1/4 cucharadita Polvo para Hornear
1 1/4 cucharadita de Sal
30 Hojas de Maíz Secas de aproximadamente 8 pulgadas de largo, 6 de ancho

maíz en agua tibia durante 20 minutos, enjuagar para quitar la seda del maíz y escurrir bien. Para armar cada tamal esparza aproximadamente 2 cucharadas de la mezcla de masa en el centro de la hoja de maíz. Luego, con una cuchara, coloque 2 cucharadas de la carne a lo largo en el centro. Doble la hoja hacia los lados y asegúrela con tiras de hoja de maíz. Cocine los tamales al vapor usando una olla con un inserto para cocinar al vapor. A continuación, coloque los tamales con la parte abierta hacia arriba a lo largo del periferio inferior de la olla. Añada agua suficiente para que quede por debajo de la parte superior de la vaporera y de los tamales. Coloque más oscaras encima de los tamales y tape la olla. Cocer los tamales al vapor durante 1 hora aproximadamente (añadiendo agua a la olla cuando sea necesario) o hasta que la cuscara se despreja de la Masa. Sirvelos calientes.

*Esta receta se puede usar para hacer tamales de carne, cerdo o pollo. Use 2 oz. de Adobo para Carne Con Chile Chef Merito® por cada libra de carne.

© 2004 The Coca-Cola Company

Tus
festividades
se disfrutan mejor con

Zambos
with
tajin



SUPERMERCADO
EL RANCHO
EL MEJOR DE LOS PRECIOS BAJOS

POZOLE ROJO

RED POZOLE



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 enjuégalo. 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.

TUTTIFRUTAZO

Ingredientes:

- Jarritos® ponche de frutas
- 2 oz de ron blanco
- 1 oz de zumo de lima
- 1 sandía
- Chile en polvo

Procedimiento:

- Corta la sandía en dados y congéla.
- 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:

- Jarritos® Fruit Punch
- 2 oz white rum
- 1 oz lime juice
- 1 watermelon
- Chile powder

Preparation:

- 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.



SOPES DE POLLO

Ingredientes:

- 6 sopes
- 3 cucharadas de manteca de cerdo
- 1 taza de frijoles refritos
- 2 tazas de pollo finamente rebanado
- 1 taza de pollo cocido y deshidratado
- 3 cucharadas de cebolla blanca picada
- ½ de taza de cilantro picado
- 6 cucharadas de crema espesa
- 6 cucharadas de queso fresco rallado La Vaquita®

Procedimiento:

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

Ingredients:

- 6 corn Sopes
- 3 Tbsp pork lard
- 1 cup refried beans
- 2 cups cabbage, finely sliced
- 1 cup chicken, cooked and shredded
- 3 Tbsp white onion, finely chopped
- ½ cup cilantro, finely chopped
- 6 Tbsp thick cream
- 6 Tbsp La Vaquita® fresh cheese, grated

Preparation:

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



MOLE POBLANO



Ingredientes:

- 1 lb de chiles mulatos desvenados y despepitados
- 1/4 lb de chiles pasillas desvenados y despepitados
- 1/4 lb de chiles anchos desvenados y despepitados
- 1 lb de manteca de cerdo
- 5 dientes de ajo mediano
- 2 cebollas medianas rebanadas
- 4 tortillas duras perfitas en cuatro
- 1 bolillo lito bien durado
- 1/4 lb de pasitas
- 1/4 lb de almendras
- Pajotillo de chile al gusto
- 1/2 lb de ajojollo
- 1/2 cucharada de anís
- 1 cucharadita de clavo en polvo o 5 clavos de olor
- 2 varitas de canela en raso
- 1 cucharadita de pimienta negra en polvo o 6 pimientas enteras
- 4 tabletas de chocolate de mestile
- 1/4 lb de jitomate pelado y picado
- Azúcar y sal al gusto
- 1 guajolote o pavo grande partido en piezas y cocido en un buen caldo hecho con zanahorias, poro, cebolla, una rama de ajo, perejil y un diente de ajo.

Procedimiento:

• Pasa los chiles por 1/2 lb de manteca caliente, y colócalos en una cazuela con agua muy caliente hasta que des un hervor para que se suavicen. En la misma manteca añádele el ajo y la cebolla, añádele la tortilla, el pan, las pasas, las almendras, las pepitas de chile, la mitad del ajojollo, el anís, el clavo, la canela, las pimientas, el chocolate y el jitomate y líbralo todo muy bien. Agrega los chiles escaldados y líbralo unos segundos más. Muele todo en la licuadora con el caldo donde se coció el pavo. Cuelta.

• Es una cazuela de barro especial para mole, pon a calentarse el resto de la manteca y añádele la salsa. Deja hervir el mole durante cinco minutos. Sacra con sal y azúcar y, si es necesario, añádele más caldo. La salsa debe quedar espesa. Deja hervir de 25 a 30 minutos más a fuego lento. Añádele los trozos de guajolote y deja hervir unos minutos más.

Ingredientes:

- 1 lb mulato chiles stemmed and seeds removed
- 1/4 lb pasilla chiles stemmed and seeds removed
- 1/4 lb ancho chiles stemmed and seeds removed
- 1 lb pork lard
- 5 medium garlic cloves
- 2 medium onions, sliced
- 4 fried tortillas, quartered
- 1 fried roll, well browned
- 1/4 lb raisins
- 1/4 lb almonds
- Chili seeds to taste
- 1/2 lb sesame seeds
- 1/4 tsp anise
- 1 tsp ground cloves or 5 cloves
- 2 cinnamon sticks
- 1 tsp ground black pepper or 6 whole peppers
- 4 mestile chocolate bars
- 1/4 lb tomatoes peeled and minced
- Sugar and salt to taste
- 1 turkey or large turkey cut into pieces and cooked in a good broth made with carrots, leek, onion, celery, stick, parsley, and one garlic clove.

Preparation:

• Transfer the chiles to 1/2 lb of hot lard, and place in a pan with very hot water until it comes to a boil to soften. In the same lard sauté garlic and onion, add the tortilla, rolls, raisins, almonds, chili seeds, half of the sesame seeds, anise, clove, cinnamon, pepper, chocolate and tomato, and fry well. Add the drained chiles and fry a few more seconds. Grind in the blender with the broth where the turkey was cooked. Strain.

• In a clay pot special for mole, heat the remaining lard and add sauce. Simmer the mole for 5 minutes. Season with salt and sugar and, if necessary, add more broth. The sauce should be thick. Simmer for 25-30 more minutes over a slow heat. Add the turkey pieces and simmer a few more minutes.

PIERNA DE CERDO ADOBADA

MARINATED PORK LEG



Ingredientes:

- Pierna de cerdo de 8-10 lb

Para la marinada:

- 10 dientes de ajo
- 1/2 cebolla blanca grande
- 4 hojas de laurel
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- 1 1/2 cucharadita de comino molido
- 1/2 taza de jugo de naranja fresco
- 1/2 taza de vinagre de manzana
- 1 cucharada de sal de grano
- Papel aluminio o bolsa de horno

Para la salsa Adobo

- 8 Chile Ancho limpios sin semillas y desmenuados
- 6 Chile Pasilla limpios sin semillas y desmenuados
- 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 cubrela con la salsa anterior asegurándote de que entre a las incisiones y penetre en la carne. Marínala 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 cubre 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 licua y sacra con sal al gusto.
- Cuando ya está 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 325° F.
- Usando una brocha de espeseta, unta la manteca derretida sobre la carne, asegurándote 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, voltea 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 jugosa. 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 hornado 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, así se deshace. Cuando veas que la carne está lista, desapa y sube la temperatura del horno hasta 425° F. Asa durante aproximadamente 8-10 minutos para que la carne quede doradita. Asegúrate de no quemar la carne. Tardará 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 los rebanados de carne al servir.

Ingredients:

- Pork leg 8-10 lb

Marinade:

- 10 cloves garlic
- 1/2 large white onion
- 4 bay leaves
- 1 Tbsp dried oregano
- 1 1/2 tsp of ground black pepper
- 1 1/2 tsp ground cumin
- 1/2 cup fresh orange juice
- 1/2 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
- 1 Tbsp 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 325° 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 425° 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 martejado
- 2 tomates rojos cortados en rodajas
- 2 pimientos dulces (rojo y verde) cortados en rodajas
- 1/2 lb de arroz previamente enjuagado
- 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 agrégale 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 martejado.
- Una vez que la masa esté suave, amasa los nacatamales poniendo dos mitades de hojas de plátano soacasadas 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 picantitos congo.
- Amarra bien los nacatamales con un mecate fino o sondaizca; cuidando que estén amarrados firmemente.
- Amarrados los nacatamales se ponen a hervir en una olla a fuego medio bajo por unas 4 a 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
- 1/2 lb rice (previously soaked)
- 2 oz achiote
- 2 big potatoes, sliced
- Juice of two sour oranges
- A pinch of peppermint
- Salt
- Water
- Congo chili (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 Rancho® más un poco para adornar
- 1 bolsa de hojas de maíz
- 4 tazas de harina de masa
- 2 cucharaditas de sal marina
- 1.5 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 taza de aceite de canola o aceite vegetal
- 1 1/2 tazas de caldo de pollo, res o vegetal
- 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 cacerola 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 resérvale.
- 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 llena el fondo con papel de aluminio. Cubre la rejilla con hojas de maíz. Llévala con agua caliente justo por debajo de la rejilla de la vaporera.
- Corta el queso fresco en rebanadas de 1/4 pulgadas de grueso.
- Una vez que las hojas de maíz estén blanditas, escúrrelas y comienza a armar los 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 masa de maíz en el centro de la hoja de maíz. Con una espátula de silicona, 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 cucharaditas 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 cuando se le retire la parte superior de la olla.
- Repite la operación con los tamales restantes, teniendo cuidado de que la costura de cada tamal quede sellada invertiendo la manera de hacer el resto.
- Coloca los tamales dentro de la vaporera preparada y cocínalos a fuego bajo durante 60 minutos. Comprueba la vaporera de vez en cuando y añades agua caliente según sea necesario.
- Para comprobar si los tamales están listos, saca uno con unos pinces y colócalo en un plato. Déjalo reposar durante 5 minutos. Si la olla no se pega al tamal al retirarlo, entonces los tamales están listos.
- Sirvelos con salsa, un chorrito de crema mexicana y queso fresco desmenuzado.

Ingredients:

- 2 1/2 oz packages Cacique® Pork Chorizo
- 10 oz package of Cacique Rancho® 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-corn-oil or vegetable oil
- 1 1/2 cups broth chicken, beef, or vegetable
- 1 cup-Cacique® Crema Mexicana
- 1 cup 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 into a paper-lined 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 1/4-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 leave 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.
- 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 leave 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 seams 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.



PONCHE

TRADITIONAL PUNCH

Ingredientes:

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

Procedimiento:

- Hierve el agua con el azúcar y las rajos 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

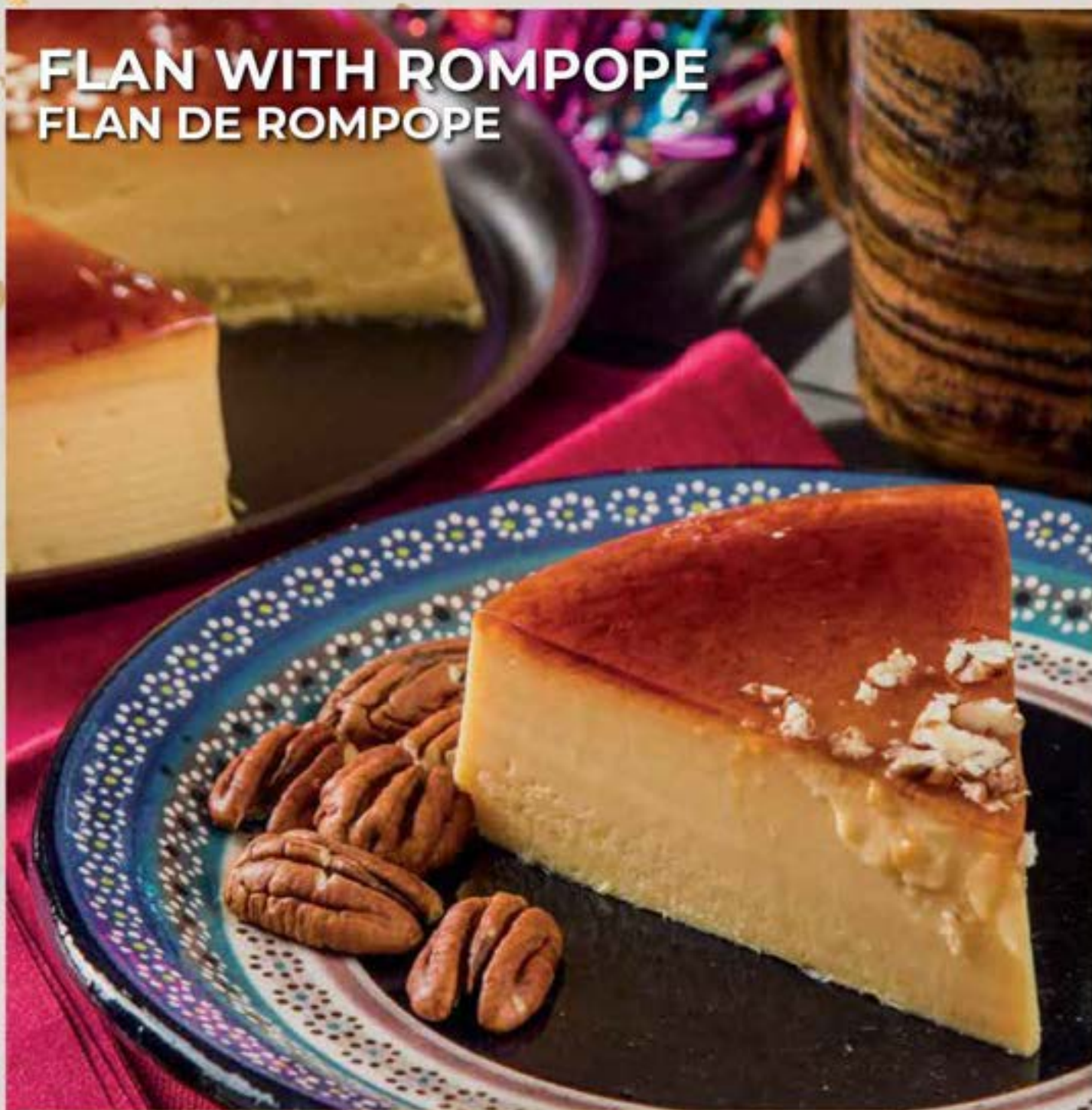
Preparation:

- 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.

BUÑUELOS MEXICAN FRITTERS

Ingredientes:

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

Procedimiento:

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

Ingredients:

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

Preparation:

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



POSTRE TRES LECHES GAMESA® TRES LECHES MARIAS GAMESA® COOKIE SHOOTERS

Ingredientes:

- 1 paquete (43 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 taza (12 oz) de leche evaporada
- ½ de taza de leche condensada con azúcar
- ½ taza de leche entera
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ taza de crema espesa o crema batida (30%)
- ½ taza de azúcar de repostería (glucosa)
- 1 taza de fresas

Ingredients:

- 1 pkg (43 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:

- ½ can (12 oz) evaporated milk
- ½ cup sweetened condensed milk
- ½ cup whole milk
- 1 tsp vanilla extract
- ½ cup heavy or whipping (30%) cream
- ½ cup confectioner (icing) sugar
- 1 cup raspberries

Procedimiento:

- Precalentar el horno a 200°F. Forrar el fondo de un molde para hornear de 12 x 8 pulgadas con papel encerado.
- En el procesador de alimentos, batir las galletas Marias Gamesa® hasta que quede bastante finas (debe aproximadamente 1 ½ días).
- En un recipiente mediano, mezclar la harina, ½ de taza de migas de galleta, la levadura en polvo y la sal.
- En un recipiente grande, con una batidora eléctrica manual, batir las yemas de huevo y ½ de taza de azúcar granulada hasta que espesquen a formar un poco de masa.
- En otro recipiente grande, con una batidora eléctrica manual con las espas limpias, batir la clara de huevo hasta que espesquen a formar poco masas. Batir gradualmente el resto de azúcar granulada hasta que empiecen a formarse picos de masa.
- A la mezcla de yemas, con la batidora eléctrica manual a velocidad baja, añadir la mezcla de harina en 3 partes alternando con la leche en 2 partes, amasando y batiendo con la mezcla de harina. Incorporar la mezcla de claras de huevo. Verter la masa en un molde preparado, aplanar la parte superior.
- Hornear 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.
- Puntaje Tres Leches:
 - Mantar la tarta, en un recipiente mediano, mezclar la leche evaporada, la leche condensada con azúcar y la leche entera.
 - Con un tenedor y pincho, hacer el pastel por todos partes, hasta permitir que el pastel absorba la mezcla de leche. Colar el pastel en cubos de 1 pulgada y colocar en dos vasos de 6 onzas.
 - Agregar uniformemente la mezcla de leche sobre las rejas limpias.
 - Cubrir y refrigerar durante al menos 1 a 2 horas o hasta que el pastel esté frío y haya absorbido toda la mezcla de leche.
 - Justo antes de servir, con una batidora eléctrica manual con las espas limpias, batir la crema hasta que empiecen a formarse picos de masa. Incorporar el azúcar que resta que se restaron de la tarta.
 - Colar esta crema sobre el pastel y la mezcla de leche restante y espolvorear con el resto de las galletas trituradas. Decorar con fresas.
- Consejo: Para evitar, siempre sustituir la leche entera por leche de coco y preparar la tarta con galletas trituradas como con queso salado con azúcar tableta.

Preparation:

- Preheat oven to 200°F. Line bottom of 12 x 8-inch baking dish with parchment paper.
- In food processor, pulse Marias Gamesa® Cookies until finely crushed (about 1 ½ cups).
- In medium bowl, whisk together flour, ½ cup cookie crumbs, baking powder and salt.
- In large bowl, using handheld electric mixer, beat together egg yolks and ½ cup granulated sugar until pale yellow in color. Thickened and fluffy. Beat in vanilla and salt.
- 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 to form.
- To egg yolk 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 white mixture. Scrape 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 in pan.
- Tres Leches Cake Shooters:
 - Mix evaporated, 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 baking 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 confectioner sugar until combined.
 - Top each cake shooter with dollop of whipped cream mixture and sprinkle with remaining crushed cookie. Garnish with raspberries.
- Tip: For variation, substitute whole milk with coconut milk and sprinkle with both crushed cookies and toasted sweetened shredded coconut.



CHAMPURRADO TRADICIONAL

TRADITIONAL CHAMPURRADO

Ingredientes:

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

Procedimiento:

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

Ingredients:

- 8 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.





¡Regala y GANA!



Tarjeta de regalo de \$100 por sólo:

\$89.99

¡Compra una tarjeta de regalo El Rancho de \$100 por sólo \$89.99!

Vigencia del 15 de Noviembre 2024 a Enero 12 2025



DESCARGA LA APLICACIÓN Y AHORRA



EL RANCHO Rewards

COMPRA, GANA Y AHORRA



Escanea el código QR para descargar la aplicación.
elranchoinc.com/rewards

