



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. 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.

TAMALES TRICOLOR



Ingredientes:

Masa:

- ¼ lb de manteca de cerdo
- 3 lb de harina para tamales
- 3 cucharaditas de polvo para hornear
- 3 cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de consomé de pollo
- 4 chiles anchos remojados y desvenados
- 4 chiles poblanos asados pelados y desvenados
- 6 hojas de epazote
- 36 hojas de maíz remojadas y escurridas

Relleno Blancos:

- ½ lb de pollo deshebrado
- 1 cebolla picada
- ½ taza de elote

Relleno Rojos:

- ½ lb de carne de cerdo en chile colorado

Relleno Verdes:

- ½ lb de queso fresco

Procedimiento:

Tamales blancos:

- Bata la manteca hasta que esponje. Agregue 1 lb de harina, 1 cucharadita de polvo para hornear, 1 cucharadita de sal y 3 cucharadas de consomé. Mezcle todos los ingredientes hasta formar una masa. Después prepare los tamales. En cada hoja de maíz unte un poco de masa; en el centro coloque el relleno y doble los tamales.

- Colóquelos verticalmente en la tamalera y cuézalos a vapor durante una hora aproximadamente, ó hasta que la masa se desprenda fácilmente de la hoja.

Tamales rojos:

- Use los mismos ingredientes, pero agregue cuatro chiles anchos remojados y desvenados que va a licuar junto con el consomé para agregarlos a la masa. Para el relleno de estos tamales use ½ lb de carne de cerdo en chile colorado. El procedimiento es el mismo que en la receta anterior.

Tamales verdes:

- Proceda de igual manera: muela los chiles poblanos asados pelados y desvenados, junto con seis hojas de epazote. Intégrelos a la masa.

- Estos tamales se rellenan con ½ lb de queso fresco. Termine la preparación de igual manera que para los otros tamales.

Ingredients:

Dough:

- ¾ lb lard
- 3 lb tamales flour
- 3 tsps baking powder
- 3 tsps salt
- 3 Tbsps chicken broth powder
- 4 ancho chillies soaked and deveined
- 4 roasted poblano chillies, peeled and deveined
- 6 epazote leaves
- 36 softened and soaked corn husks

Filling White:

- ½ lb shredded chicken
- 1 chopped onion
- ½ cup corn

Filling Red:

- ½ lb pork meat soaked in red chillies

Filling Green:

- ½ lb fresh cheese

Preparation:

White Tamales:

- Mix the lard until it fluffs. Add 1 lb flour, 1 tsp baking powder, 1 tsp salt, 3 Tbsps chicken broth powder. Mix all the ingredients to form the masa. Then prepare tamales. In each corn husk spread some masa put the filling in the center and fold the tamales.

- Place them vertically in the pot and cook them for an hour approximately or until the masa can be removed from husk.

Red tamales:

- Use the same ingredients, but add four soaked and stemmed ancho chillies. Blend the ancho chillies with chicken broth powder and add to the masa. For the filling of these tamales use ½ pork meat with red chillies. The procedure is the same as described in the recipe above.

Green tamales:

- Proceed as previous recipe: put the peeled and stemmed poblano chillies and the six epazotes leaves in the blender. Add to the masa.

- These tamales are filled with ½ lb of fresh cheese. Finish the procedure as recipes above.

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 añada 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. 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, hierva el agua a fuego lento. Cocina sin destapar durante 1 hora. Saca un tamal, desenvuélvelo y déjalo reposar unos minutos, posteriormente, pícalo para ver si la masa está firme.

Ingredientes:

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.



MENUDO

Ingredientes:

- 9 qt de agua
- 1 ½ cucharada de orégano seco
- 2 cucharadas de chile en polvo
- 5 chiles de árbol
- 2 lb de menudo de res
- 6 dientes de ajo, picados finamente
- 1 cebolla grande
- 1 ½ cucharadas de sal
- 2 cucharadas de pimienta negra molida
- 6 chiles japoneses, sin semillas
- 2 lb de maíz pozolero precocido

Para servir:

- 1 cucharada de orégano seco
- ½ cebolla, picada
- 2 limones grandes, en trozos

Procedimiento:

- Hierva 3 qt de agua en una olla grande. Agregue el menudo, reduzca la flama y cocine a fuego lento durante 2 horas. Retire la grasa de vez en cuando. Escorra el agua y agregue otros 3 qt de agua. Siga cocinando a fuego lento durante 2 horas más. Escorra de nuevo. Vierta el agua restante en la olla y deje que suelte el hervor. Incorpore el ajo y una cebolla. Sazone con sal, pimienta, orégano y chile en polvo. Reduzca la flama y cocine a fuego lento por 1 hora.
- Ase los chiles de árbol en un sartén a fuego medio durante un par de minutos, hasta que empiecen a tostarse. Retírelos del sartén, córtelos a lo largo y retire las semillas. Muela los chiles de árbol y japoneses hasta que se vean bien picados. Incorpórelos a la olla y cocine a fuego bajo durante 2 horas más.
- Agregue el maíz precocido y cocine durante 1 hora más.

Para servir:

- Sirva con cebolla picada, orégano y jugo de limón para acompañar.

Ingredients:

- 9 qt water
- 1 ½ Tbsp dry oregano
- 2 Tbsps Chili powder
- 5 arbol chillies
- 2 lb beef tripe
- 6 cloves garlic, finely minced
- 1 large onion, finely minced
- 1 ½ Tbsp salt
- 2 Tbsps ground black pepper
- 6 Japanese seedless peppers
- 2 lb precooked hominy

To serve:

- 1 Tbsp dry oregano
- ½ onion, minced
- 2 lemons

Preparation:

- Boil 3 qt of water in a large pot. Add the tripe and reduce the heat. Cook over low heat for 2 hours, removing the fat and scum occasionally. Drain and add 3 qt of water. Bring to the boil and continue cooking over low heat for another 2 hours. Drain again. Bring the rest of the water to the boil, adding the garlic and one onion. Season with salt, pepper, oregano, and chili powder. Lower the heat and cook for one hour.
- Sauté the chile de arbol in a pan over medium heat for a couple of minutes or until they start to char. Take them out of the pan and cut them into long strips removing the seeds. Finely dice the chile de arbol and the Japanese chillies.
- Add the hominy to the pot and cook for another hour.

To serve:

- Serve with chopped onion, oregano, and lemon juice.



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 onions, sliced
- 1 bulb crushed garlic
- 2 tomatoes, sliced
- 2 peppers (red and green), sliced
- ½ lb rice (previously soaked)
- 2 oz achiote
- 2 big potatoes, sliced
- Juice of two sour oranges
- A pinch of peppermint
- Salt
- Water
- Congo chilli (to taste)

Preparation:

- Prepare the dough with the corn flour in warm water, juice of one sour orange and lard. Knead until a soft consistency. Add salt to taste.
- Prepare the pork with salt, the remaining sour orange, a pinch of black pepper, achiote or sweet paprika, grated onion, and crushed garlic.
- Make the 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.



BIRRIA DE RES

BEEF BIRRIA



Ingredients:

- 2 lb of beef chambarete or loaded ribs
- 5 tomatoes
- 1 large garlic clove
- ½ onion
- 4 bay leaves
- 1 Tbsp of oregano
- 1½ Tbsp of salt
- 1 liter of water

For the sauce:

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

To accompany:

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

Preparation:

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

Ingredientes:

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

Para la salsa:

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

Para acompañar:

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

Procedimiento:

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

PUPUSAS



Ingredientes:

- 4 tazas de harina de maíz
- 3 tazas de agua tibia
- 1 ½ cucharada de sal
- 2 tazas de queso desmenuzado
- Un plato hondo con agua y aceite

Procedimiento:

• Ponga a calentar una sartén o comal con anticipación. En un recipiente mezcle la harina con el agua tibia hasta lograr la consistencia ideal. Unte sus dedos en el agua con aceite y tome una puñadito de harina y forme una bolita, aplánela y agregue queso en el centro. Arme otra bolita igual y aplánela, junte las dos masas y cierre por los bordes. Posteriormente, coloque las pupusas en la sartén. Cuando empiecen a dorar voltee.

Ingredients:

- 4 cups corn flour
- 3 cups tepid water
- 1 ½ Tbsp salt
- 2 cups of shredded cheese
- A large bowl with water and oil

Preparation:

• Heat up a pan or a grill in advance. In a bowl mix the flour with tepid water to get the perfect texture. Dip your fingers in the water with the oil, take a handful of flour and make a small ball; flatten it and add some cheese in the center. Make another ball and flatten it; place it on the first one and close around the edges. Place the pupusas in a pan and fry until golden.

SOPES DE POLLO



Ingredientes:

- 6 sopes
- 3 cucharadas de manteca de cerdo
- 1 taza de frijoles refritos
- 2 tazas de repollo finamente rebanado
- 1 taza de pollo cocido y deshebrado
- 3 cucharadas de cebolla blanca picada
- 1/3 de taza de cilantro picado
- 6 cucharadas de crema espesa
- 6 cucharadas de queso fresco rallado

Procedimiento:

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

Ingredients:

- 6 corn Sopes
- 3 Tbsps pork lard
- 1 cup refried beans
- 2 cups cabbage, finely sliced
- 1 cup chicken, cooked and shredded
- 3 Tbsps white onion, finely chopped
- 1/3 cup cilantro, finely chopped
- 6 Tbsps thick cream
- 6 Tbsps 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 towels for a few seconds to remove the excess fat and serve immediately with your favorite hot salsa.

MOLE POBLANO



Ingredients:

- 1 lb mulato chilies stemmed and seeds removed
- 1½ lb pasilla chilies stemmed and seeds removed
- 1½ lb ancho chilies 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
- ¼ lb raisins
- ½ lb almonds
- Chili seeds to taste
- ½ lb sesame seeds
- ½ Tbsp anise
- 1 tsp ground cloves or 5 cloves
- 2 cinnamon sticks
- 1 tsp ground black pepper or 6 whole peppers
- 4 metal chocolate bars
- ½ 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, onioncelery stick, parsley, and one garlic clove.

Preparation:

- Transfer the chilies to ¾ 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, peppers, chocolate and tomato, and fry well. Add the drained chilies 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.

Ingredientes:

- 1 lb de chiles mulatos desvenados y desepitados
- 1½ lb de chiles pasillas desvenados y desepitados
- 1½ lb de chiles anchos desvenados y desepitados
- 1 lb de manteca de cerdo
- 5 dientes de ajo medianos
- 2 cebollas medianas rebanadas
- 4 tortillas duras partidas en cuatro
- 1 bolillo frito bien dorado
- ¼ lb de pasitas
- ½ lb de almendras
- Pepitas de chile al gusto
- ½ lb de ajonjolí
- ½ cucharada de anís
- 1 cucharadita de clavo en polvo o 5 clavos de olor
- 2 varitas de canela en trozo
- 1 cucharadita de pimienta negra en polvo ó 6 pimientas enteras
- 4 tabletas de chocolate de metal
- ½ 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 apio, perejil y un diente de ajo.

Procedimiento:

- Pasa los chiles por ¾ lb de manteca caliente, y colócalos en una cazuela con agua muy caliente hasta que den un hervor para que se suavicen. En la misma manteca acitróna el ajo y la cebolla, añade la tortilla, el pan, las pasas, las almendras, las pepitas de chile, la mitad del ajonjolí, el anís, el clavo, la canela, las pimientas, el chocolate y el jitomate y fríe todo muy bien. Agrega los chiles escurridos y fríe unos segundos más. Muele esto en la licuadora con el caldo donde se coció el pavo. Cuela.
- En una cazuela de barro especial para mole, pon a calentar el resto de la manteca y añade la salsa. Deja hervir el mole durante cinco minutos. Sazona con sal y azúcar y, si es necesario, añade más caldo. La salsa debe quedar espesita. Deja hervir de 25 a 30 minutos más a fuego lento. Añade los trozos de guajolote y deja hervir unos minutos más.

CARNITAS

Ingredientes:

- 2 tazas de jugo de naranja
- 2 cdas de pimienta negra
- ¼ taza de sal
- 1 cda de paprika ahumada
- 10 lb de paleta de cerdo

Procedimiento:

- Precalentar el horno a 350° F.
- Cortar las 10 lb de Puerco en cuatro partes de 2 ½ lb cada una.
- Frotar las especias por toda la carne.
- Colocar la carne de cerdo en el sartén con jugo de naranja.
- Cubrir la carne y el sartén con papel de aluminio; hornear durante 4 horas.
- La paleta de cerdo está hecha cuando se puede desmenuzar y se puede desmenuzar con un tenedor.
- Dependiendo del horno, puede ser necesaria hasta una hora más de cocción.

Ingredients:

- 2 cups orange juice
- 2 Tbsps black pepper
- ¼ cup salt
- 1 Tbsp smoked paprika
- 10 lb pork shoulder

Preparation:

- Preheat oven to 350° F.
- Cut 10 lb of pork into four smaller pieces of 2-½ lb each.
- Rub spices all over the pork.
- Place pork in pan with orange juice.
- Cover meat and pan with foil; bake for 4 hours.
- Pork shoulder is done when it can be shredded and is fork-tender.
- Depending on the oven, up to one more hour of cooking may be needed.



PIERNA DE CERDO ADOBADA MARINATED PORK LEG



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
- 1 aluminio o bolsa de horno

Para la salsa Adobo

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

Procedimiento:

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

Salsa Adobo:

- Tueste los chiles en un comal a fuego medio. Recuerde que este es un proceso rápido para evitar que se quemen los chiles y no nos quede amarga la salsa.
- Coloque los chiles ya asados en una olla pequeña y cubra con agua. Cocine a fuego lento durante aproximadamente 12 minutos hasta que estén suaves. Deje enfriar por unos 10 minutos.
- Escurre los chiles y colóquelos en la licuadora con jugo de naranja, vinagre y agua. Licuar hasta que la mezcla esté tersa y sazone con sal al gusto.
- Cuando ya esté listo para hornear la pierna. Retira la pierna de cerdo del refrigerador y deje reposar a temperatura ambiente. Precalentar el horno 20 minutos antes de cocinarla a 365° F.
- Usando una brocha de repostería, unte la manteca derretida sobre la carne, asegurándose de cubrirla por completo. Luego cubra la pierna de cerdo con la mitad de la salsa de Adobo y colóquela en el horno precalentado. Cubra la carne con papel de aluminio. Si usa la bolsa para hornear, asegúrese de cerrar la bolsa y hacer las incisiones de acuerdo con las instrucciones del paquete.
- Después de 1 hora, voltear la carne y con una cuchara cubre con los jugos que ha soltado, cocinar la carne una hora más y vuelve a voltear la pierna. Gire la carne al menos dos veces durante el proceso de cocción. Es muy importante mantener la pierna de cerdo bien tapada con papel de aluminio para que la carne quede bien jugosita. Si ves que se está secando, agrega más salsa de adobo.
- El tiempo de cocción dependerá del tamaño y peso de la pierna de cerdo. El tiempo promedio de horneado es de 1 hora de cocción por cada kilo de carne.
- Cuando la carne se puede perforar fácilmente con un tenedor, ya casi está lista. Tardará aproximadamente 5 horas. A mí me gusta que la carne quede bien suave y jugosa, casi se deshace. Cuando veas que la carne está lista, destapa y sube la temperatura del horno hasta 435° F. Asar durante aproximadamente 8-10 minutos para que la carne quede doradita. Asegúrate de no quemar la carne. Tomará solo unos minutos. Retire la carne y deje reposar unos 10 minutos antes de cortar y servir.
- Coloca los jugos sobrantes de la charola para hornear y la salsa de adobo restante en una sartén de tamaño mediano y cocine a fuego lento durante aproximadamente 8 minutos. Prueba para saber si es necesario agregar sal y más especias de las utilizadas para el adobo si es necesario. Use esta salsa para servir sobre las rebanadas de carne al servir.

Ingredientes:

- Pork leg 8-10 lb

Marinade:

- 10 garlic cloves
- ½ large white onion
- 4 bay leaves
- 1 Tbsp dried oregano
- 1 ½ tsp of ground black pepper
- 1 ½ tsp ground cumin
- ½ cup fresh orange juice
- ½ cup apple cider vinegar
- 1 Tbsp grain salt
- Aluminum foil or baking bag

For the Adobo sauce

- 8 Ancho chiles, cleaned, seeded and deveined
- 6 Pasilla chiles, cleaned, seeded and deveined
- 2 cups orange juice
- 1 cup apple cider vinegar
- 1 cup of water
- 1Tbsp of grain salt
- 3 Tbsps of melted lard

Preparation:

- First, make small perforations in the pork leg with a sharp knife to allow the flavors of the marinade to penetrate. Roast the garlic and onion in a skillet. Transfer the roasted onion and garlic, along with the bay leaves, oregano, black pepper, cumin, orange juice, vinegar, and salt into a blender. Blend until you have a smooth sauce, almost like a paste.
- Transfer the pork leg to a large baking sheet and cover it with the above sauce making sure the sauce soaks into the incisions and penetrates the meat. Marinate for at least 6 hours in the refrigerator.

Adobo sauce:

- Toast the chiles on a skillet over medium heat. Remember that this is a quick process to avoid burning the chiles and making the sauce bitter.
- Place the roasted chiles in a small pot and cover with water. Simmer for about 12 minutes until soft. Let cool for about 10 minutes.
- Drain chiles and place in blender with orange juice, vinegar and water. Blend until smooth and season with salt to taste.
- When ready to bake the pork leg. Remove the pork leg from the refrigerator and let it rest at room temperature. Preheat the oven 20 minutes before baking at 365° F.
- Using a pastry brush, brush the melted butter over the meat, making sure to cover it completely. Then coat the pork leg with half of the Adobo sauce and place in the preheated oven. Cover the meat with aluminum foil. If using the baking bag, be sure to seal the bag and make incisions according to package directions.
- After 1 hour, turn the meat over and spoon the juices over the meat, cook the meat for another hour and turn the leg over again. Turn the meat at least twice during the cooking process. It is very important to keep the pork leg well covered with aluminum foil so the meat stays nice and juicy. If the meat is getting dry, add more adobo sauce.
- Cooking time will depend on the size and weight of the pork leg. The average baking time is 1 hour of cooking per 2 pounds of meat.
- When the meat can be easily pierced with a fork, it is almost ready. It will take approximately 5 hours. Personally, I like the meat to be very soft and juicy, it almost falls apart. When you see that the meat is ready, uncover and raise the oven temperature to 435° F. Roast for about 8-10 minutes so that the meat is golden brown, be sure not to burn the meat. It will only take a few minutes. Remove the meat and let rest for about 10 minutes before slicing and serving.
- Place the leftover juices from the baking dish and the remaining adobo sauce in a medium sized skillet and cook over low heat for approximately 8 minutes. Taste to see if salt and more of the spices used for the marinade need to be added if necessary. Use this sauce to spoon over the meat slices when serving.

SANGRÍA DE ARÁNDANOS Y ALBAHACA

CRANBERRY BASIL SANGRIA

Ingredientes:

- Hielo
- Manzana picada
- Arándanos frescos
- Jugo de naranja
- Jugo de arándanos
- Sangría Señorial®
- Albahaca fresca
- Rodaja de naranja fresca (opcional, para decorar)

Procedimiento:

- Añada la manzana picada y un puño de arándanos frescos a un vaso con hielo. Mezcle con ¼ de taza de jugo de naranja, ¼ de taza de jugo de arándanos y ¼ de taza de Sangría Señorial®.
- Adorne con albahaca fresca y una rodaja de naranja.

Ingredients:

- Ice
- Chopped apple
- Fresh cranberries
- Orange Juice
- Cranberry juice
- Sangría Señorial®
- Fresh basil
- Fresh orange slice (optional, for garnish)

Preparation:

- Add chopped apple and handful of fresh cranberry to a glass with ice. Combine with ¼ cup Orange juice, ¼ cup cranberry juice and ¼ cup Sangría Señorial®.
- Garnish with fresh basil and a slice of orange.



FLAN DE ROMPOPE

FLAN WITH 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.

Ingredientes:

- 1 cucharada de agua
- ¼ de taza de café instantáneo en granos Nescafé® Clásico® 100% Puro
- 1 lb (2 paquetes) de queso crema, a temperatura ambiente
- 1 lata (14 oz) de leche condensada azucarada Nestlé® La Lechera®
- 2 cucharadas de leche evaporada Nestlé® Carnation®
- ⅓ de cucharadita de sal
- 30 galletas María Gamesa® (1 paquete)
- 2 tazas de crema batida congelada, descongelada
- Opcional: crema batida adicional, cacao en polvo, chispas de chocolate

Procedimiento:

- Aparta una charola para hornear cuadrada o redonda de 9 pulgadas.
- En un tazón pequeño, combina el café en granos y el agua. Mezcla bien y reserva.
- En un tazón grande, bate el queso crema hasta que esté suave. Luego, incorpora la leche evaporada, la leche condensada azucarada y la sal. Agrega el café y mezcla bien. Luego, incorpora la crema batida a la mezcla.
- Coloca una capa de galletas María en el fondo de una charola para hornear. Extiende una capa de la mezcla de café sobre las galletas. Coloca otra capa de galletas encima y extiende otra capa de la mezcla sobre estas. Repite con el resto de las galletas y la mezcla de café. Si lo deseas, puedes cubrir con crema batida, cacao en polvo o chispas de chocolate. Envuelve bien y refrigera durante al menos 1 hora o hasta que esté firme antes de servir.

Ingredients:

- 1 Tbsp water
- ¼ Cup Nescafé® Clásico® 100% Pure Instant Coffee Granules
- 1 lb (2 packages) cream cheese, at room temperature
- 1 Can (14 oz) Nestlé® La Lechera® Sweetened Condensed Milk
- 2 Tbsps Nestlé® Carnation® Evaporated Milk
- ⅓ tsp salt
- 30 Gamesa® Marias Cookies (1 sleeve)
- 2 cups frozen whipped topping, thawed
- Optional: Additional Whipped Topping, Cocoa Powder, Chocolate Chips

Preparation:

- Set aside a 9-inch square or round baking dish.
- In a small bowl, combine coffee granules and water. Mix to combine and set aside.
- In a large bowl, beat cream cheese until smooth. Then mix in Nestlé® Carnation Evaporated Milk, Nestlé® La Lechera® Sweetened Condensed Milk, and salt. Add coffee and mix to combine. Then fold in whipped topping to mixture.
- Layer bottom of baking dish with Maria cookies. Spread a layer of the coffee mixture over cookies. Place another layer of cookies on top and spread another layer of the mixture on top of these cookies. Repeat with remaining cookies and coffee mixture. Top with optional whipped topping, cocoa powder and/or chocolate chips. Wrap well and refrigerate for at least 1 hour or until firm before serving.

CARLOTA DE CAFÉ



**SUPERMERCADO
EL RANCHO**
EL REY DE LOS PRECIOS BAJOS

Nestlé
La Lechera
La Original desde 1910

Nestlé
Carnation
ESTD 1899

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 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.



CHAMPURRADO TRADICIONAL

TRADITIONAL CHAMPURRADO

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 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:

- 6 Tbsps Maizena
- 5 oz of chocolate
- 1 qt milk
- 4 oz sugar
- 2 oz cocoa powder
- ½ cup water
- 1 tsp liquid vanilla
- 1 cinnamon stick
- ½ cup cold milk

Preparation:

- Heat up 3 cups of milk with the water and cinnamon. When hot, add the powdered cocoa, dark chocolate, sugar, and vanilla, stirring continuously to dissolve all ingredients. In another bowl dissolve the Maizena in the cold milk.
- Lower the heat and add the Maizena little by little. It is vital to stir the mixture constantly and consistently to keep it smooth. Let it boil for at least 5 minutes until it thickens. Add the cinnamon and serve very hot.



Regala el sabor

Compra una tarjeta de regalo

El Rancho de **\$100** por solo

\$89⁹⁹



Oferta disponible solo en tienda. El precio de \$89.99 aplica cuando compras una sola tarjeta de regalo con valor de \$100. Las tarjetas de regalo de menor valor no se pueden combinar para que esta oferta sea aplicable. Promoción válida del miércoles 5 de noviembre de 2025 al martes 6 de enero de 2026.

