

• FIESTA FLAVORS •
FOR
CINCO DE MAYO



SABORES DE FIESTA
- PARA EL -
CINCO DE MAYO

FROZEN



HIBISCUS MARGARITA



MARGARITA DE JAMAICA
FROZEN

FROZEN HIBISCUS MARGARITA

TIME: 10 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 2

INGREDIENTS

- 2 cups ice cubes
- 1/2 cup hibiscus syrup
- 1/4 cup Tequila
- 1/8 cup lime juice
- 1/4 cup orange liqueur
- lime (*cut into wheels*)
- chile powder

FOR GARNISH

- hibiscus flower

PREPARATION

1. In a blender, combine ice cubes, hibiscus syrup, Tequila, lime juice, and orange liqueur and blend until smooth. Set aside.
2. Wet the rim of a glass with lime juice and dip it in chile powder to create an even rim.
3. Pour previous mixture into the glass and serve frozen hibiscus margarita garnished with hibiscus flower.



MARGARITA DE JAMAICA FROZEN

TIEMPO: 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 2 tazas de hielo
- 1/2 taza de jarabe de jamaica
- 1/4 taza de tequila
- 1/8 taza de jugo de limón
- 1/4 taza de licor de naranja
- suficiente limón (*cortado en rodajas*)
- suficiente chile en polvo

PREPARACIÓN

1. Coloca en la licuadora los hielos, el jarabe de jamaica, el tequila, el jugo de limón y el licor de naranja, y licúa hasta obtener una mezcla homogénea. Reserva.
2. Coloca la boquilla del vaso en el limón y luego escarcha con el chile en polvo.
3. Rellena con la preparación anterior, decora con la flor de jamaica y sirve.

PARA DECORAR

- suficiente flor de jamaica



HABANERO. GUACAMOLE



GUACAMOLE
CON
HABANERO

HABANERO. GUACAMOLE

TIME: 15 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 4

INGREDIENTS

- 1/4 onion
- 1 clove garlic (*peeled*)
- 1 tbsp. coarse salt
- 1/4 cup lime juice (*seeded*)
- 6 avocados (*ripe, pitted*)
- 1/2 bunch cilantro (*chopped*)
- 2 Habanero chiles
(*cut into round slices*)
- 1/2 cup red onion (*pickled*)

FOR SERVING

- snacks, onion rings, French fries
- taquitos

PREPARATION

1. In a molcajete, crush onion, garlic, coarse salt, and lime juice to a purée. Add avocado and mix until perfectly incorporated. Add chopped cilantro and mix with a spoon.
2. Add Habanero chiles and combine with previous mixture. Add pickled onions.
3. Serve Habanero guacamole with snacks like onion rings, French fries, and taquitos.



GUACAMOLE CON HABANERO

TIEMPO: 15 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1/4 cebolla
- 1 diente de ajo (*sin cáscara*)
- 1 cda. de sal de grano
- 1/4 taza de jugo de limón (*sin semillas*)
- 6 aguacates (*maduros, sólo la pulpa*)
- 1/2 manojo de cilantro (*picado*)
- 2 chiles habanero (*en rodajas*)
- 1/2 taza de cebolla morada (*encurtida*)

PREPARACIÓN

1. En un molcajete muele la cebolla junto con el ajo, la sal de grano y el jugo de limón hasta obtener un puré. Agrega la pulpa de aguacate e integra. Finalmente añade el cilantro picado y mezcla con una cuchara.
2. Agrega el chile habanero y mezcla con tu base de guacamole. Añade cebolla encurtida al gusto.
3. Acompaña con frituras como aros de cebolla, papas fritas y taquitos dorados

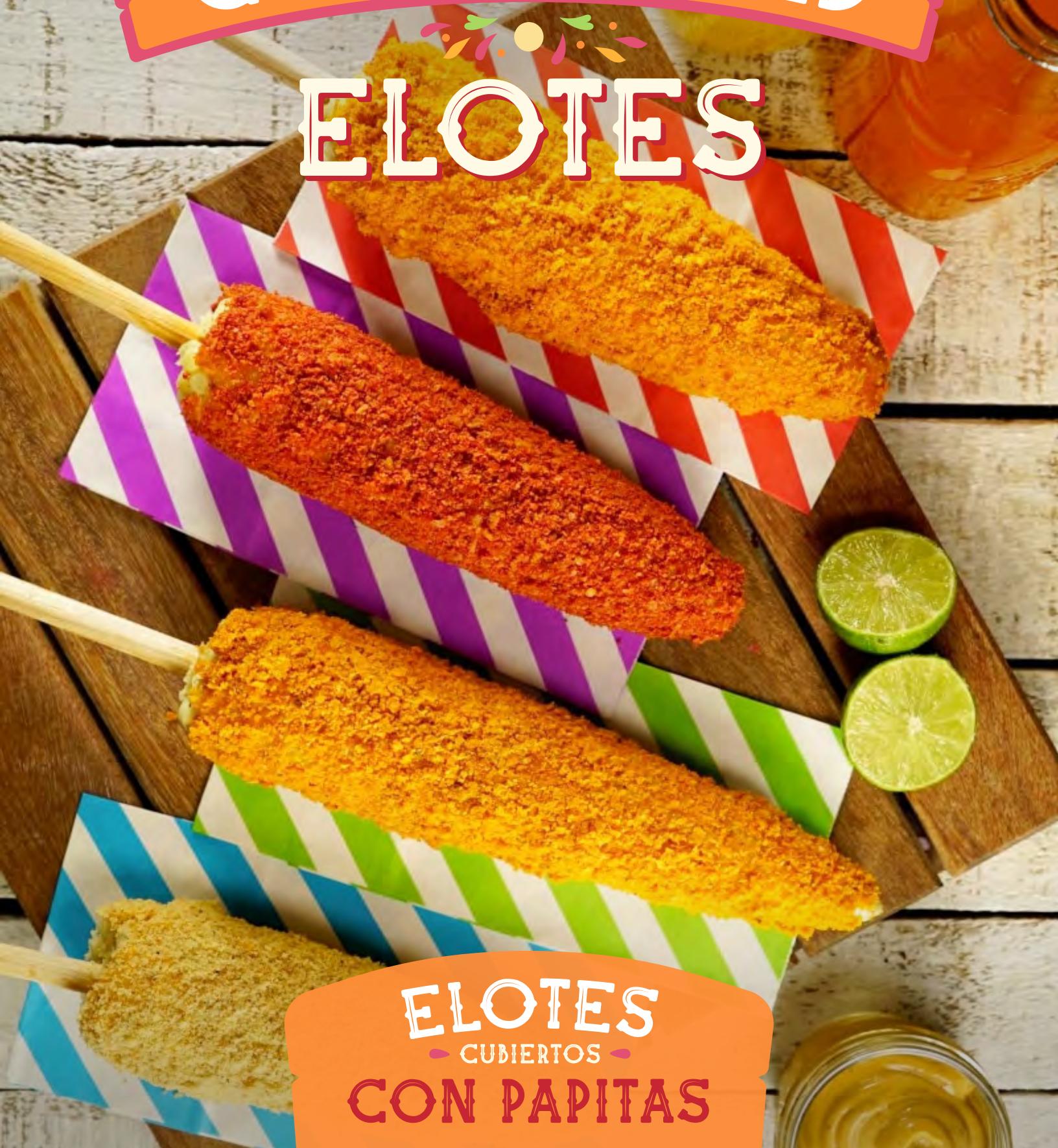
PARA ACOMPAÑAR

- frituras, aros de cebolla, papas fritas
- taquitos dorados



• CHIP-CRUSTED •

ELOTES



ELOTES
CUBIERTOS
CON PAPITAS

.CHIP-CRUSTED. ELOTES

TIME: 55 MIN

DIFICULTAD: LOW

SERVINGS: 4

INGREDIENTS

FOR COOKING THE CORN

- 0.7 gal water
- 1 tbsp. salt
- 4 ears white corn
(husked)

FOR COATING

- lime
- 1/2 cup mayonnaise
- 4 tbsp. hot sauce
- 1 cup Cheetos
- 1 cup Doritos
- 1 cup Tostitos
- 1 cup Takis

PREPARATION

1. In a small pot heat water, add salt, and cook ears corn until tender. Let cool and set aside.
2. In a bowl, mix mayonnaise and hot sauce thoroughly. Set aside.
3. Place Cheetos, Doritos, Tostitos, and Takis in a plastic bag each. Crush with a wooden spatula to a fine powder. Set aside.
4. On a chopping board, place ears corn and insert a wooden stick in each one. Lather with lime and spicy mayonnaise and coat with the crushed chips of your choice.



ELOTES - CUBIERTOS - CON PAPITAS

TIEMPO: 55 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA COCINAR EL ELOTE

- 3 L de agua
- 1 cda. de sal
- 4 elotes blancos (*limpios*)

PARA CUBRIR

- limón al gusto
- 1/2 taza de mayonesa
- 4 cdas. de salsa picante
- 1 taza de Cheetos
- 1 taza de Doritos
- 1 taza de Tostitos
- 1 taza de Takis

PREPARACIÓN

1. En una olla calienta el agua, agrega la sal y cocina los elotes hasta que estén suaves. Enfría y reserva.
- 2 En un tazón, mezcla la mayonesa con la salsa picante hasta que se integre. Reserva.
3. Coloca las papas en una bolsa de plástico y con ayuda de una pala de madera Tritura hasta que se forme un polvo fino. Reserva.
4. Sobre una tabla coloca los elotes e inserta un palito de madera, cubre con el limón y la mayonesa de chile, espolvorea con las papas trituradas de tu preferencia.



·CHILORIO· PUFFY TACOS

INFLADITAS
DE
CHILORIO

CHILORIO. PUFFY TACOS

TIME: 1 H 10 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 8

INGREDIENTS

FOR THE CHILORIO

- 6 ancho chiles (seeded, rehydrated)
- 1/2 onion
- 1 clove garlic
- 1/4 cup white vinegar
- 1 tbsp. oregano
- 1 tsp. cumin seeds
- 2 cloves
- 1 tsp. black pepper
- 1.1 Lb cooked pork loin
(cut into medium-sized chunks)
- 1 tbsp. lard
- salt

FOR THE PUFFY TACO SHELLS

- 2 cups masa harina
- 1 cup wheat flour
- 1 tbsp. baking powder
- salt
- 1 1/2 cup water (*lukewarm*)
- vegetable oil (*for frying*)

FOR GARNISH

- 1 cup tomato
(cut into small-sized cubes)
- 1/2 cup red onion
(finely chopped)
- 1/4 cup cilantro
(finely chopped)
- guacamole



CHILORIO. PUFFY TACOS

TIME: 1 H 10 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 8

PREPARATION

1. For the chilorio: In a blender, combine chiles, garlic, onion, vinegar, oregano, cumin, clove, and black pepper and blend until smooth.
2. Shred cooked pork loin thoroughly. In a pot over medium heat, melt lard and pour in blended sauce. Add shredded pork and season with salt. Stir and cook for 10 minutes. Remove from heat and set aside.
3. For the puffy taco shells: In a bowl, mix masa harina, wheat flour, baking powder, and salt. Once incorporated, pour in lukewarm water little by little and knead with your hands until a smooth and moist texture is obtained. The masa dough could use a bit more water depending on several factors, including the environment's humidity. Form a small masa dough ball, place it in a tortilla press, and flatten to form tortillas as thin as possible.
4. In a pot over medium heat, heat plenty of oil. Once hot, add tortillas. They will sink and float. Fry tortillas spooning hot oil over so they puff up. Once they start puffing up, press the center of each puffy taco shell with a wooden spoon or spatula to give it a sunken shape. Drain on a paper towel-lined plate.
5. For assembling the chilorio puffy tacos: Stuff puffy taco shells with chilorio and garnish with tomato, red onion, and cilantro and guacamole.



INFLADITAS - DE - CHILORIO

TIEMPO: 1 H 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

PARA EL CHILORIO

- 6 chiles ancho
(sin semillas, rehidratados)
- 1/2 cebolla
- 1 diente ajo
- 1/4 taza de vinagre blanco
- 1 cda. de orégano
- 1 cdtá. de semilla de comino
- 2 clavos
- 1 cdtá. de pimienta negra
- 500 g de lomo de cerdo cocido
(en trozos medianos)
- 1 cda. de manteca de cerdo
- sal

PARA LAS INFLADITAS

- 2 tazas de harina de maíz nixtamalizado
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cda. de polvo para hornear
- sal
- 1 1/2 taza de agua tibia
- aceite vegetal (*para freír*)

PARA DECORAR

- 1 taza de jitomate
(cortado en cubos pequeños)
- 1/2 taza de cebolla morada
(finamente picada)
- 1/4 taza de cilantro
(finamente picado)
- guacamole



INFLADITAS - DE - CHILORIO

TIEMPO: 1 H 10 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

PREPARACIÓN

1. Para el chilorio: Licúa los chiles, el ajo, la cebolla, el vinagre, el orégano, el comino, el clavo y la pimienta negra hasta integrar.
2. Desmenuza la carne cocida de cerdo muy bien. Derrite la manteca de cerdo en una cacerola a temperatura media, vierte la salsa, agrega la carne y sazona con sal. Integra y cocina por 10 minutos, retira del fuego y reserva.
3. Para las infladitas: Mezcla el harina de maíz nixtamalizada con el harina de trigo, el polvo para hornear y suficiente sal. Una vez integrados los ingredientes secos, vierte el agua tibia poco a poco y amasa hasta obtener una textura suave e hidratada, pero considera que puede que utilices un poco más de agua, esto dependerá inclusive de la humedad del ambiente. Haz una bolita de masa y forma las tortillas lo más delgadas posible con ayuda de una prensa para tortillas.

4. Vierte suficiente aceite en una olla y calienta a temperatura media, una vez caliente coloca las tortillas, notarás cómo la masa se hunde y flota. Fríe bañando con aceite para que se inflen. Cuando comiencen a inflarse, presiona el centro con una cuchara de madera o espátula para darle una forma hundida en el centro. Una vez fritas las infladitas, escurre en papel absorbente.
5. Para armar las infladitas de chilorio: Rellenas las infladitas con chilorio y decora con jitomate, cebolla morada, cilantro y guacamole.



EASY.



CHIMICHANGAS



CHIMICHANGAS
FÁCILES

EASY CHIMICHANGAS

TIME: 30 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 8

INGREDIENTS FOR THE STUFFING

- 2 tbsp. vegetable oil
- ½ cup onion (*finely chopped*)
- 1.1 pounds ground beef
- salt & pepper
- 2 tomatoes
(*cut into small-sized cubes*)
- 1 tsp. oregano
- 1 tsp. cumin

FOR ASSEMBLING THE CHIMICHANGA

- 16 flour tortillas
- 1 cup pinto beans (*refried*)
- 1 cup Manchego cheese
(*shredded*)
- ½ cup pickled Jalapeño chiles
(*cut into small-sized cubes*)
- vegetable oil (*for frying*)

FOR SERVING

- pico de gallo
- lime wedges

PREPARATION

1. For the stuffing: In a saucepan, heat oil over medium heat and cook onion until translucent. Add ground beef and season with salt and pepper. Cook for 6 minutes or until mixture turns color. Add tomatoes, oregano, and cumin. Cook for 10 more minutes. Adjust seasoning. Remove from heat and let cool.
2. For assembling the chimichangas: Spread a bed of refried pinto beans on a flour tortilla and top with a bit of ground beef mixture, plenty of shredded Manchego cheese, and pickled Jalapeño chiles. Fold flour tortilla as an envelope. Fold 2 opposite edges of the flour tortilla into the center and roll up tightly to keep stuffing from spilling. Secure with a wooden toothpick.
3. In a skillet, heat plenty of vegetable oil and fry chimichangas over medium-low heat. Using tongs, turn the chimichanga little by little until both sides turn golden brown. Remove and drain on a paper towel-lined plate.
4. Serve easy chimichangas on a plate with pico de gallo and lime wedges on the side.

CHIMICHANGAS FÁCILES

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

PARA EL RELLENO

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1/2 taza de cebolla (*finamente picada*)
- 500 g de carne molida de res
- sal y pimienta al gusto
- 2 jitomates
(*cortados en cubos pequeños*)
- 1 cdtá. de orégano
- 1 cdtá. de comino

PARA ARMAR LAS CHIMICHANGAS

- 16 tortillas de harina
- 1 taza de frijoles bayos refritos
- 1 taza de queso manchego (*rallado*)
- 1/2 taza de chiles jalapeños encurtidos
(*cortados en cubos pequeños*)
- suficiente aceite vegetal
(*para freír*)

PARA SERVIR

- suficiente pico de gallo
- suficiente limón

PREPARACIÓN

1. Para el relleno: Calienta el aceite vegetal en una cacerola a fuego medio y cocina la cebolla hasta que esté transparente. Agrega la carne molida de res y sazona con sal y pimienta. Cocina por 6 minutos o hasta que la carne comience a cambiar de color. Añade el jitomate, el orégano y el comino, cocina por 10 minutos más, rectifica la sazón, retira del fuego y deja enfriar.
2. Para armar las chimichangas: Unta el centro de una tortilla de harina con los frijoles bayos refritos, agrega un poco de la mezcla de carne, suficiente queso manchego rallado y chiles jalapeños encurtidos al gusto. Cierra la tortilla en forma de sobre, comenzando por lo que serían los laterales de la chimichanga, luego enrrolla apretando muy bien para que no se salgan los ingredientes, puedes apoyarte de un palillo de madera.
3. Calienta suficiente aceite vegetal y fríe las chimichangas a fuego medio-bajo. Gira poco a poco, con ayuda de unas pinzas, para que cada lado de la chimichanga quede doradito. Retira y escurre sobre papel absorbente.
4. Sirve las chimichangas en un plato extendido, acompaña con pico de gallo y limón al gusto.



BURRITO. CASSE ROLE

CACEROLA
DE
BURRITOS

BURRITO CASSEROLE

TIME: 1 H 5 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 8

INGREDIENTS

- 2 tbsp. vegetable oil
- ½ cup onion (*finely chopped*)
- ½ cup tomato (*finely chopped*)
- 1 cup chorizo
- 8 eggs
- 8 burrito-sized flour tortillas
- 2 cups refried beans
- ¼ cup melted butter
- 2 cups cheese (*shredded*)

FOR GARNISH

- cilantro (*finely chopped*)

PREPARATION

1. In a skillet over medium heat, heat oil and cook onion for 5 minutes. Add tomato and chorizo and cook for 10 more minutes. Add egg and cook for 10 more minutes or until cooked through.
2. On a chopping board, spread flour tortillas with refried beans. Stuff with egg and chorizo mixture and fold the short ends in. Wrap tightly to keep the stuffing from spilling. Arrange burritos in a casserole. Set aside.
3. Brush burritos with butter, top with cheese, and broil in the oven at 356 °F for 10 minutes or until golden brown.
4. Garnish burrito casserole with finely chopped cilantro.



CACEROLA DE BURRITOS

TIEMPO: 1 H 5 MIN

DIFICULTAD BAJA

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

- 2 cdas. aceite vegetal
- 1/2 taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1/2 taza de jitomate (*finamente picado*)
- 1 taza de chorizo
- 8 huevos
- 8 tortillas burreras de harina
- 2 tazas de frijoles refritos
- 1/4 taza de mantequilla (*derretida*)
- 2 tazas de queso (*rallado*)

PARA DECORAR

- cilantro (*finamente picado*)

PREPARACIÓN

1. Calienta el aceite en una sartén a fuego medio y cocina la cebolla por 5 minutos. Agrega el jitomate y el chorizo y continúa cocinando por 10 minutos. Finalmente, vierte el huevo y cocina por 10 minutos más, o bien, hasta que esté bien cocido.
2. Extiende las tortillas de harina y unta con frijoles. Agrega el huevo con chorizo y cierra el burrito por los costados. Enrolla apretando muy bien para que el relleno no se salga y ve acomodándolos en un refractario. Reserva.
3. Barniza los burritos con mantequilla, cubre con queso y gratina en el horno a 180 °C por 10 minutos o hasta que el queso esté dorado.
4. Decora la cacerola de burritos con cilantro finamente picado.



BANANA CHURROS



PLÁTANOS RELLENOS
- CUBIERTOS -
DE CHURROS

BANANA CHURROS

TIME: 35 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 18

INGREDIENTS FOR THE CHURROS

- 1 $\frac{2}{3}$ cups water
- 2 $\frac{1}{4}$ cups flour
- 1 pinch salt
- 1 tablespoon yeast
- 3 eggs

FOR THE STUFFING

- 6 bananas
(cut into thirds and frozen)
- oil *(for frying)*
- $\frac{1}{4}$ cup dulce de leche
- $\frac{1}{4}$ cup peanut butter
- $\frac{1}{4}$ cup hazelnut chocolate cream

FOR DIPPING

- 1 cup granulated sugar
- 3 tbsp. cinnamon powder

FOR SERVING

- 33.8 oz whipped cream
- liquid chocolate

PREPARATION

1. In a small pot, bring water to a boil and add flour, salt, and yeast at once. Mix until a dough that does not stick is formed.
2. Using a mixer, mix previous mixture until cool. Add eggs one by one and keep mixing until a soft dough is obtained. Place dough in a piping bag with a star nozzle. Set aside.
3. Insert a wooden skewer into the banana chunks. Pipe previous preparation around the bananas.
4. In a small pot, heat oil and fry churro-battered bananas. Remove once deep-fried. Drain on a paper towel-lined plate to remove excess oil.
5. Remove wooden skewers and fill banana churros with dulce de leche, peanut butter, or hazelnut chocolate cream.
6. Mix sugar and cinnamon. Dip banana churros in the mixture and coat all sides.
7. Serve banana churros with whipped cream and drizzled with melted chocolate.



PLÁTANOS RELLENOS - CUBIERTOS - DE CHURROS

TIEMPO: 35 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 18

INGREDIENTES

PARA LOS CHURROS

- 1 $\frac{2}{3}$ tazas de agua
- 2 $\frac{1}{4}$ tazas de harina
- 1 pizca de sal
- 1 cda. de levadura
- 3 huevos

PARA EL RELLENO

- 6 plátanos
(cortados en 3 y congelados)
- suficiente aceite *(para freír)*
- $\frac{1}{4}$ taza de dulce de leche
- $\frac{1}{4}$ taza de crema de cacahuate
- $\frac{1}{4}$ taza de crema de avellanas

PARA CUBRIR

- 1 taza de azúcar refinada
- 3 cdas. de canela en polvo

PARA SERVIR

- 1 L de crema batida
- suficiente chocolate líquido

PREPARACIÓN

1. En una olla, calienta el agua hasta que llegue a punto de ebullición. Agrega el harina de golpe, junto con la sal y la levadura. Mezcla hasta formar una masa que no se pegue en la olla ni en tus dedos.
2. Con la ayuda de una batidora bate hasta que se enfrié la masa. Agrega los huevos uno a uno hasta que consigas una masa más suave. Rellena una manga con duya estrellada. Reserva.
3. Inserta los plátanos en un palito y envuelve los plátanos con la preparación anterior.
4. En una olla profunda, calienta el aceite y fríe los plátanos envueltos de churros. Retira hasta que esté bien frito y quita el exceso de grasa con una servilleta absorbente.
5. Con la ayuda de un palito ahueca el plátano y rellena con dulce de leche, mantequilla de cacahuate o crema de avellanas.
6. Mezcla el azúcar con la canela. Revuelca los plátanos llenos cubiertos de churro cubriendo por todos lados.
7. Sirve los plátanos llenos cubiertos de churro con crema batida y con chocolate derretido.

