

kiwilimón

RECETAS
TRADICIONALES

PARA THANKSGIVING

COMFORTING
RECIPES

FOR THANKSGIVING



A close-up photograph of a bowl filled with a colorful salad. The main ingredients are cubed roasted sweet potatoes, fresh cranberries, and sliced avocado. The salad is garnished with fresh green cilantro leaves and chopped pecans. The bowl is set on a green and white striped cloth. The background is softly blurred, showing a wooden surface and a glass of water. The entire image is framed by decorative orange leaf patterns in the corners.

ENSALADA
DE CAMOTE

CON FRUTOS SECOS

ROASTED
SWEET POTATO

& CRANBERRY SALAD

ENSALADA DE CAMOTE

CON FRUTOS SECOS

TIEMPO: 1 h 5 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 3 camotes
- 2 cdas. de aceite de oliva
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- ¼ taza de nuez (*tostada*)
- ¼ taza de arándano
- ⅓ taza de queso de cabra
- ¼ taza de pepita

PARA LA VINAGRETA DE LIMÓN AMARILLO

- 2 cdas. de limón amarillo
- 1 cda. de mostaza Dijon
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 cda. de vinagre blanco
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- 1 aguacate (*en rebanadas*)

PARA DECORAR

- suficientes hojas frescas de cilantro

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Sobre una tabla y con ayuda de un cuchillo, pela y corta los camotes en cubos.
3. Coloca el camote en una charola para horno y rocía el aceite de oliva, la sal, la pimienta y hornea por 30 minutos o hasta que esté suave. Retira y enfría.
4. En un tazón, mezcla el camote con las nueces, los arándanos, el queso de cabra, las pepitas y reserva.
5. Para la vinagreta, licúa todos los ingredientes hasta emulsionar.
6. Sirve en un tazón la ensalada, agrega el aguacate y un poco de la vinagreta, decora con hojas de cilantro. Disfruta.

ROASTED SWEET POTATO

& CRANBERRY SALAD

TIME: 1 h 5 min

DIFIFICULTY: Low

SERVINGS: 6

INGREDIENTS

- 3 sweet potatoes
- 2 tbsp. olive oil
- salt
- pepper
- ¼ cup pecans (*toasted*)
- ¼ cup cranberries
- ⅓ cup goat cheese
- ¼ cup pumpkin seed

FOR THE LEMON VINAIGRETTE

- 2 tbsp. lemon
- 1 tsp. Dijon mustard
- ½ cup olive oil
- 1 tbsp. white vinegar
- salt
- pepper
- 1 avocado (*sliced*)

FOR GARNISH

- fresh cilantro leaves

PREPARATION

1. Preheat oven to 392 °F.
2. On a chopping board and using a knife, peel and cut sweet potatoes into cubes.
3. Place sweet potatoes on a baking sheet. Add olive oil, salt, and pepper. Bake for 30 minutes or until soft. Remove and cool.
4. In a bowl, mix sweet potatoes, pecans, cranberries, goat cheese, and pumpkin seeds. Set aside.
5. For the vinaigrette: Combine all ingredients in a blender and blend until emulsified.
6. Serve roasted sweet potato and cranberry salad in a bowl. Garnish with avocado, cilantro leaves, and a drizzle of lemon vinaigrette.



PURÉ
DE PAPA

CON JAMÓN

MASHED
POTATOES

WITH HAM

PURÉ DE PAPA

CON JAMÓN

TIEMPO: 1 h 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 L de agua
- 4 papas (*cortadas en cubos*)
- 1 taza de leche de vaca
- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cda. de sal
- 1 cda. de pimienta blanca
- 1 cda. de nuez moscada
- 1 taza de queso Parmesano
- 2 tazas de jamón
(*cortado en cubos medianos*)

PARA DECORAR

- 2 cdas. de perejil fresco
(*finamente picado*)

PREPARACIÓN

1. Para el puré, calienta una ollita a fuego medio con el agua. Cocina las papas con un poco de sal hasta que estén muy suaves, cuela y reserva.
2. Calienta una ollita a fuego medio con la leche, agrega la mantequilla y la papa cocida, sazona con sal, pimienta y nuez moscada.
3. Con ayuda de un machacador aplasta la papa para formar el puré. Cocina el puré hasta que la leche se reduzca y obtengas un puré terso.
4. Agrega el queso parmesano, el jamón y mezcla, sirve el puré y decora con perejil.
5. Sirve en un platón para compartir.

MASHED POTATOES

WITH HAM

TIME: 1 h 10 min

DIFIFICULTY: Low

SERVINGS: 4

INGREDIENTS

- 0.4 gal water
- 4 potatoes (*cut into cubes*)
- 1 cup cow's milk
- 2 tbsp. butter
- 1 tbsp. salt
- 1 tbsp. white pepper
- 1 tbsp. nutmeg
- 1 cup Parmesan cheese
- 2 cups ham
(*cut into medium-sized cubes*)

FOR GARNISH

- 2 tbsp. fresh parsley
(*finely chopped*)

PREPARATION

1. For the mashed potatoes: Heat a small pot with water over medium heat. Cook potatoes with a bit of salt until soft. Drain and set aside.
2. Heat milk in a small pot over medium heat. Add butter and cooked potatoes. Season with salt, pepper, and nutmeg.
3. Using a potato masher, mash potatoes to a purée. Cook until milk reduces and a smooth purée is obtained.
4. Add Parmesan cheese and ham. Mix until perfectly incorporated and garnish with parsley.
5. Serve mashed potatoes with ham in a bowl for sharing.

MACARRONES CON QUESO

GRATINADOS

BROILED
MAC & CHEESE



MACARRONES CON QUESO

GRATINADOS

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

INGREDIENTES

- 1 cda. de aceite de oliva
- ½ taza de mantequilla (*cortada en cubos*)
- ½ taza de cebolla blanca (*finamente picada*)
- 2 dientes de ajo (*finamente picados*)
- ¼ taza de harina
- 2 tazas de leche entera
- 1 taza de media crema
- 2 cdas. de mostaza Dijon
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 3 tazas de pasta de codito o macarrones (*precocidos en agua con mantequilla y sal*)
- 1 taza de queso cheddar (*rallado*)
- 1 taza de queso Gruyère (*rallado*)
- 1 taza de queso Parmesano (*rallado*)

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Calienta una ollita a fuego medio con el aceite. Agrega la mantequilla, la cebolla y el ajo, y cocina 5 minutos.
3. Añade el harina y mueve hasta que tome un color dorado. Añade la leche, agrega la media crema, la mostaza Dijon y la nuez moscada. Sazona a tu gusto con sal y pimienta.
4. Agrega los macarrones con la mitad de los quesos y cocina 5 minutos hasta que espesen. Sirve los macarrones en un recipiente hondo para horno y cubre con los quesos restantes.
5. Hornea durante 10 minutos para que los quesos gratinen.
6. Retira del horno, sirve y disfruta.

BROILED

MAC & CHEESE

TIME: 50 min

DIFIFICULTY: Low

SERVINGS: 10

INGREDIENTS

- 1 tsp. olive oil
- ½ cup butter (*cut into cubes*)
- ½ cup white onion (*finely chopped*)
- 2 cloves garlic (*finely chopped*)
- ¼ cup flour
- 2 cups whole milk
- 1 cup table cream
- 2 tbsp. Dijon mustard
- 1 pinch nutmeg
- 1 pinch salt
- 1 pinch pepper
- 3 cups elbow pasta (*precooked in water with salt and butter*)
- 1 cup cheddar cheese (*grated*)
- 1 cup Gruyère cheese (*grated*)
- 1 cup Parmesan cheese (*grated*)

PREPARATION

1. Preheat oven to 392 °F.
2. Heat oil in a small pot over medium heat. Add butter, onion, and garlic, and cook for 5 minutes.
3. Add flour and stir until golden brown. Add milk, table cream, Dijon mustard, and nutmeg. Season with salt and pepper.
4. Add elbow pasta with half of the cheeses. Cook for 5 minutes until thick. Transfer elbow pasta into a deep baking dish. Cover with remaining cheeses.
5. Bake for 10 minutes until cheeses broil.
6. Remove from the oven and serve broiled mac and cheese.

PAY DE
CARNE

CON CAMOTE

SWEET
POTATO

SHEPHERD'S PIE



PAY DE CARNE

CON CAMOTE

TIEMPO: 1 h 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

INGREDIENTES

- 4 camotes (*pelados y cortados en cubos*)
- ½ taza de mantequilla (*en cuadritos*)
- 1 cda. de sal
- 1 cda. de pimienta
- 1 cda. de nuez moscada
- 1 taza de crema para batir
- ¼ taza de mantequilla
- 1 huevo

PARA EL RELLENO

- 3 cdas. de aceite de oliva
- 1 taza de cebolla (*finamente picada*)
- 2 cdas. de ajo (*finamente picado*)
- ½ tazas de poro (*finamente picado*)
- 1 kg. de carne molida de res
- 1 taza de puré de tomate
- 1 taza de vino tinto
- 1 taza de caldo de res
- 2 tazas de zanahoria (*en cubos pequeños*)
- 1 taza de chícharo (*blanqueado*)
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta
- 1 pizca de romero (*finamente picado*)

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno 200° C
2. Sobre una hoja de papel aluminio acomoda los camotes, cubre con la mantequilla, sazona con sal, pimienta y nuez moscada a tu gusto.
3. Envuélvelos y hornea hasta que estén suaves y cocidos.
4. Retira los camotes del horno, enfría y pela. Procésalos con la crema para batir, la mantequilla y el huevo hasta obtener un puré muy terso. Rectifica sazón y reserva.
5. Para el relleno, calienta un sartén a fuego medio con el aceite de oliva, fríe la cebolla, el ajo y el poro hasta que brillen. Añade la carne y continúa la cocción hasta que cambie de color. Agrega el puré de tomate y desglasa con el vino tinto, agrega el caldo de res y cocina hasta que reduzca a la mitad. Sazona con sal y pimienta, añade las verduras y un toque de romero.
6. Coloca el relleno en un recipiente para horno y cubre con el puré de camote. Hornea durante 10 minutos hasta que el puré esté doradito. Retira del horno, reposa un poco antes de servir para que no se desjague.

SWEET POTATO

SHEPHERD'S PIE

TIME: 1 h 55 min

DIFIFICULTY: Low

SERVINGS: 10

INGREDIENTS

- 4 sweet potatoes, peeled (*cut into cubes*)
- ½ cup butter (*cut into cubes*)
- 1 tbsp. salt
- 1 tbsp. pepper
- 1 tbsp. nutmeg
- 1 cup whipping cream
- ¼ cup butter
- 1 egg

FOR THE STUFFING

- 3 tbsp. olive oil
- 1 cup onion (*finely chopped*)
- 2 tbsp. garlic (*finely chopped*)
- ½ cup leek (*finely chopped*)
- 2.2 lb ground beef
- 1 cup tomato purée
- 1 cup red wine
- 1 cup beef broth
- 2 cups carrots (*cut into cubes*)
- 1 cup peas (*blanched*)
- 1 pinch salt
- 1 pinch pepper
- 1 pinch rosemary (*finely chopped*)

PREPARATION

1. Preheat oven to 392 °F.
2. Arrange sweet potatoes on aluminum foil. Cover with butter. Season with salt, pepper, and nutmeg. Wrap and bake until soft and cooked through.
3. Remove sweet potatoes from the oven. Cool and peel.
4. Grind sweet potatoes with whipping cream, butter, and egg to a smooth purée. Adjust seasoning and set aside.
5. For the stuffing: Heat a skillet over medium heat with olive oil. Fry onion, garlic, and leek until translucent. Add meat and keep cooking until it turns color. Add tomato purée. Deglaze with red wine. Add beef broth. Cook until reduced by half. Season with salt and pepper. Add vegetables and a touch of rosemary.
6. In a baking dish, place stuffing and cover with mashed sweet potatoes. Bake for 10 minutes until mashed sweet potatoes brown. Remove from oven. Let sweet potato shepherd's pie sit for a while before serving to keep it from losing its juices.

PAVO RELLENO DE CARNE

Y FRUTOS SECOS

MEAT AND
DRIED FRUIT

STUFFED TURKEY



PAVO RELLENO DE CANRE

Y FRUTOS SECOS

TIEMPO: 6 h 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 12

INGREDIENTES

- 1 taza de tocino (*cortado en cubitos*)
- 1 taza de chorizo (*en trozos*)
- 1 taza de cebolla (*finamente picada*)
- 2 cdas. de ajo (*finamente picado*)
- ½ taza de apio (*finamente picado*)
- 2 tazas de carne molida de cerdo
- 2 tazas de carne molida de res
- sal y pimienta al gusto
- 1 taza de almendra (*picada*)
- 1 taza de nuez (*picada*)
- 1 taza de arándano
- ¼ taza de dátil (*picado*)
- ¾ taza de vino blanco
- 1 cda. de tomillo

PARA LA MANTEQUILLA ESPECIADA

- 1 ½ tazas de mantequilla
- 1 cda. de tomillo
- 1 cda. de orégano
- 1 cda. de romero

PARA DECORAR

- suficiente naranja (*en rodajas*)
- suficiente limón amarillo (*en rodajas*)
- suficiente romero
- suficiente tomillo

PREPARACIÓN

1. Para el relleno, en un sartén a fuego medio, agrega el tocino. Una vez que el tocino empieza a soltar la grasa, añade el chorizo y cocina 3 minutos. Agrega la cebolla y cocina hasta que se suavice. Añade el ajo, el apio, la carne molida de cerdo y de res. Sazona con sal y pimienta. Deja cocinar 10 minutos.
2. Agrega las almendras, las nueces, los arándanos y los dátiles y rectifica sazón. Agrega el tomillo, el vino blanco y cocina por 10 minutos más tapado. Retira del fuego y reserva.
3. Para la mantequilla especiada, en un tazón agrega la mantequilla, el tomillo, el orégano, el romero. Sazona con sal y pimienta, y mezcla hasta tener una preparación homogénea. Reserva.
4. Rellena la cavidad del pavo con ayuda de una cuchara y barniza el pavo con la mantequilla especiada con ayuda de una brocha. Hornea por 3 horas a 180°C. Reserva.
5. Sirve en un platón extendido, decorado con rodajas de naranja, limón, romero y tomillo.

MEAT AND DRIED FRUIT

STUFFED TURKEY

TIME: 6 h 40 min

DIFIFICULTY: Low

SERVINGS: 12

INGREDIENTS

- 1 cup bacon (*diced*)
- 1 cup chorizo (*chopped*)
- 1 cup onion (*finely chopped*)
- 2 tbsp. garlic (*finely chopped*)
- ½ cup celery (*finely chopped*)
- 2 cups ground pork
- 2 cups ground beef
- salt & pepper
- 1 cup almonds (*chopped*)
- 1 cup pecans (*chopped*)
- 1 cup cranberries
- ¼ cup dates (*chopped*)
- ¾ cup white wine
- 1 tbsp. thyme

FOR THE SPICED BUTTER

- 1 ½ cups butter
- 1 tbsp. thyme
- 1 tbsp. oregano
- 1 tbsp. rosemary

FOR GARNISH

- orange (*cut into wheels*)
- lemon (*cut into wheels*)
- rosemary
- thyme

PREPARATION

1. For the stuffing: In a skillet over medium heat, add bacon. Once it renders fat, add chorizo. Cook for 3 minutes. Add onion and cook until soft. Add garlic, celery, ground pork, and ground beef. Season with salt and pepper. Cook for 10 minutes.
2. Add almonds, pecans, cranberries, and dates. Adjust seasoning. Add thyme, white wine, and cook covered for 10 more minutes. Remove from heat and set aside.
3. For the spiced butter: In a bowl, add butter, thyme, oregano, and rosemary. Season with salt and pepper. Mix to a homogenous paste. Set aside.
4. Stuff turkey with a spoon. Using a brush, baste turkey with spiced butter. Bake for 3 hours at 356 °F. Set aside.
5. Serve meat and dried fruit-stuffed turkey on a platter garnished with orange and lemon round slices, rosemary, and thyme.

RELLENO PARA PAVO

FÁCIL

EASY
TURKEY

STUFFING



RELLENO PARA PAVO

FÁCIL

TIEMPO: 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 3 baguettes (*cortadas en cubos*)
- 2 tallos de apio (*finamente picado*)
- 1 cebolla (*finamente picada*)
- 1 diente de ajo (*finamente picado*)
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Coloca los cubos de pan en una charola para horno y hornea 10 minutos hasta dorar.
3. Mezcla el pan con el apio, la cebolla, el ajo, la sal y la pimienta en un tazón.
4. Rellena el pavo con la mezcla anterior y hornea hasta que el pavo esté cocido.
5. Sirve como acompañamiento.

EASY TURKEY

STUFFING

TIME: 20 min

DIFIFICULTY: Low

SERVINGS: 6

INGREDIENTS

- 3 baguettes (*cut into cubes*)
- 2 stalks celery (*finely chopped*)
- 1 onion (*finely chopped*)
- 1 clove garlic (*finely chopped*)
- salt
- pepper

PREPARATION

1. Preheat the oven to 356 °F.
2. Place diced bread on a baking sheet. Bake for 10 minutes or until brown.
3. In a bowl, mix bread, celery, onion, garlic, salt, and pepper.
4. Stuff turkey with the previous mixture. Bake until cooked through.
5. Serve easy turkey stuffing on the side.



GRAVY

PARA PAVO

EASY

TURKEY GRAVY

GRAVY

PARA PAVO

TIEMPO: 15 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

- 5 cdas. de mantequilla
- $\frac{1}{3}$ taza de harina
- 2 tazas de caldo de pollo
- 2 tazas de jugo de la cocción del pavo

PREPARACIÓN

1. En una olla, derrite 5 cucharadas de mantequilla sobre fuego medio.
2. Agrega el harina y mueve con un batidor de globo sin parar por 1 minuto.
3. Poco a poco agrega el caldo y sigue revolviendo hasta que se espese el gravy.

EASY

TURKEY GRAVY

TIME: 15 min

DIFIFICULTY: Low

SERVINGS: 8

INGREDIENTS

- 5 tbsp. butter
- $\frac{1}{3}$ cup flour
- 2 cups chicken broth
- 2 cups turkey drippings

PREPARATION

1. In a pot over medium heat, melt 5 tablespoons of butter.
2. Add flour. Stir constantly with a whisk for 1 minute.
3. Add chicken broth little by little. Keep stirring until the gravy thickens.



PAN
AMASADO

CASERO

HOMEMADE

DINNER ROLLS



PAN AMASADO

CASERO

TIEMPO: 2 h 24 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 taza de agua
- ½ sobre de levadura seca (6g)
- 4 tazas de harina
- 1 cdta. de sal
- 2 cdas. de manteca

PREPARACIÓN

1. En un tazón, mezcla el agua con la levadura seca y deja reposar 10 minutos.
2. Agrega al tazón la harina con la sal y mezcla, posteriormente agrega la manteca y amasa hasta tener una masa suave y homogénea. Deja reposar para que fermente por 30 minutos, o bien, hasta que duplique su volumen.
3. Porciona la masa en trozos de aproximadamente 80 gramos, bolea, coloca un paño húmedo y deja reposar sobre una charola por 15 minutos.
4. Presiona suavemente las bolitas y con ayuda de un tenedor pica el pan. Hornea por 20 minutos a 180 °C.
5. Disfruta con tus platillos favoritos.

HOMEMADE

DINNER ROLLS

TIME: 2 h 24 min

DIFIFICULTY: Low

SERVINGS: 4

INGREDIENTS

- 1 cup water
- ½ envelope dry yeast (0.2 oz)
- 4 cups flour
- 1 tsp. salt
- 2 tbsp. lard

PREPARATION

1. In a bowl, mix water and dry yeast. Let rest for 10 minutes.
2. Add flour and salt and mix thoroughly. Add lard and mix until perfectly incorporated. Knead to a soft and homogenous dough. Let rise for 30 minutes or until it doubles its size.
3. Portion dough in 2.8-ounce balls. Ball each dough ball and cover with a wet cloth. Let rest on a baking sheet for 15 minutes.
4. Press on the dough balls lightly. Using a fork, poke the rolls. Bake for 20 minutes at 356 °F.
5. Serve homemade dinner rolls with your favorite dishes.

ENSALADA

DE MALVAVISCOS

AMBROSIA

SALAD



ENSALADA

DE MALVAVISCOS

TIEMPO: 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 2 tazas de manzana roja
(cortada en cubos medianos)
- 1 taza de piña en almíbar
(cortada en cubos)
- ½ taza de nuez (finamente picada)
- 1 taza de bombón chico
- 1 ½ tazas de yogur
- ½ taza de almíbar de piña
- ¼ taza de pasita

PARA DECORAR

- suficiente nuez
- suficiente bombón chico

PREPARACIÓN

1. Con ayuda de un pelador, retira la cáscara de las manzanas. Corta en cubitos junto con la piña.
2. En un tazón, mezcla la manzana, la piña en almíbar, la nuez, los bombones, el yogur, el almíbar de la piña y las pasas. Mezcla muy bien y rectifica sazón.
3. Sirve y decora con nueces y bombones.

AMBROSIA

SALAD

TIME: 20 min

DIFIFICULTY: Low

SERVINGS: 6

INGREDIENTS

- 2 cups red apple
(*cut into medium-sized cubes*)
- 1 cup canned pineapple
(*cut into cubes*)
- ½ cup pecans (*finely chopped*)
- 1 cup mini marshmallows
- 1 1/2 cups yogurt
- ½ cup pineapple syrup
- ¼ cup raisins

FOR GARNISH

- pecans
- mini marshmallows

PREPARATION

1. Using a peeler, remove apple skins. Cut apples and pineapples into small-sized cubes.
2. In a bowl, mix apples, canned pineapple, pecans, marshmallows, yogurt, pineapple syrup, and raisins. Mix thoroughly. Adjust seasoning.
3. Serve ambrosia salad garnished with pecans and mini marshmallows.

PAY DE
MANZANA

CASERO

HOMEMADE

APPLE PIE



kiwilimón

PAY DE MANZANA

CASERO

TIEMPO: 1 h 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 3

INGREDIENTES

- 4 tazas de harina
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- 300 gramos de mantequilla fría
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 1 huevo

PARA EL RELLENO

- 2 cdas. de mantequilla
- 6 manzanas
(sin cáscara y cortadas en cubos)
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar mascabado
- 1 cda. de canela
- $\frac{1}{2}$ cdta. de cardamomo

PARA BARNIZAR

- 1 huevo

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Para la masa, coloca todo en el procesador de alimentos y procesa hasta integrar. Amasa ligeramente y reposa en el refrigerador por 10 minutos.
3. Extiende la masa con ayuda de un rodillo hasta que tenga 5 mm de grosor y coloca sobre un molde para pay previamente engrasado y enharinado. Corta el exceso y reserva para el trenzado.
4. En un sartén a fuego medio, calienta la mantequilla y saltea las manzanas. Agrega el azúcar y cocina 5 minutos o hasta que haya reducido el líquido. Sazona con canela y cardamomo. Deja enfriar y reserva.
5. Rellena el molde con las manzanas y cubre con un trenzado de la masa restante. Barniza con huevo y hornea de 40 a 45 minutos o hasta que esté doradita la masa. Sirve y disfruta.

HOMEMADE

APPLE PIE

TIME: 1 h 50 min

DIFIFICULTY: Low

SERVINGS: 3

INGREDIENTS

- 4 cups flour
- $\frac{3}{4}$ cup sugar
- 10.5 oz cold butter
- 1 tsp. vanilla essence
- 1 egg

FOR THE FILLING

- 2 tbsp. butter
- 6 apples
(peeled and cut into cubes)
- $\frac{1}{4}$ cup raw sugar
- 1 tbsp. cinnamon
- $\frac{1}{2}$ tsp. cardamom

FOR BRUSHING

- 1 egg *(for brushing)*

PREPARATION

1. Preheat oven to 356 °F.
2. Combine all ingredients for the dough in a food processor and grind until perfectly incorporated. Knead slightly. Let rest in refrigeration for 10 minutes.
3. Using a rolling pin, roll out dough until it is 0.1-inch thick. Place on a previously greased and floured pie pan. Cut excess dough and set it aside for the lattice top crust.
4. Heat butter in a skillet over medium heat. Fry apples. Add sugar. Cook for 5 minutes or until liquid reduces. Season with cinnamon and cardamom. Let cool. Set aside.
5. Fill pie pan with apples. Cover with a lattice top crust made with the remaining dough. Brush with egg wash. Bake from 40 to 45 minutes or until dough is golden brown. Serve homemade apple pie.

PAY
DE NUEZ

CLÁSICO

CLASSIC

PECAN PIE



PAY DE NUEZ

CLÁSICO

TIEMPO: 1 h 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina
- ½ taza de crema ácida
- 1 taza de mantequilla (*en cubos*)
- 2 cdas. de azúcar
- ½ cdta. de sal

PARA EL RELLENO

- 3 huevos
- ½ taza de azúcar mascabado
- 1 cdta. de canela en polvo
- 1 cdta. de jengibre en polvo
- ⅔ taza de jarabe de maíz
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 2 ½ tazas de nuez (*tostadas y picadas*)

PARA EXTENDER

- suficiente harina

PARA DECORAR

- suficiente nuez

PREPARACIÓN

1. Agrega el harina, la crema ácida, la mantequilla, el azúcar y la sal en una batidora. Bate por 3 minutos a velocidad media con ayuda del aditamento de pala, hasta que se integre la masa, es importante que no batas demasiado para que tu masa quede crujiente. Cubre con plástico adherente y refrigera por 10 minutos. Reserva.
2. Bate los huevos, el azúcar mascabado, la canela en polvo y el jengibre en polvo en un tazón, con ayuda de un batidor globo. Bate por 5 minutos o bien hasta que quede una mezcla espumosa. Después agrega la esencia de vainilla y el jarabe de maíz en forma de hilo y continúa batiendo hasta incorporar completamente. Agrega las nueces e incorpora. Reserva.
3. Sobre una mesa con harina extiende la masa hasta tener un grosor de 3 mm y corta un círculo del tamaño del molde de la tarta. Cubre el molde, retira el exceso de masa y presiona para compactar bien la base. Reserva.
4. Vierte el relleno del pay de nuez sobre la base y decora con nueces, empezando de adentro hacia afuera, hasta llenar la tarta. Hornea a 180 °C por 45 minutos. Deja enfriar y desmolda.
5. Sirve el pay de nuez clásico en un plato extendido, corta una rebanada y disfruta.

CLASSIC

PECAN PIE

TIME: 1 h 55 min

DIFIFICULTY: Low

SERVINGS: 8

INGREDIENTS

- 2 cups flour
- ½ cup sour cream
- 1 cup butter (*cut into cubes*)
- 2 tbsp. sugar
- ½ tsp. salt

FOR THE FILLING

- 3 eggs
- ½ cup raw sugar
- 1 tsp. cinnamon powder
- 1 tsp. ginger powder
- $\frac{2}{3}$ cup corn syrup
- 1 tbsp. vanilla essence
- 2 ½ cups pecans (*toasted and chopped*)

FOR ROLLING

- flour for rolling

FOR GARNISH

- pecans for garnish

PREPARATION

1. Combine flour, sour cream, butter, sugar, and salt in a mixer. Using the flat beater attachment, mix for 3 minutes at medium speed to a homogenous dough. For a crispy dough, do not overmix. Cover with plastic wrap. Refrigerate for 10 minutes. Set aside.
2. In a bowl, mix eggs, raw sugar, cinnamon powder, and ginger powder with a whisk. Mix for 5 minutes or until the mixture is fluffy. Add vanilla essence and corn syrup in an even stream. Keep mixing until perfectly incorporated. Add pecans and mix. Set aside.
3. On a floured table, roll out the dough until it is 0.1 inches thick. Cut to the size of the tart pan. Cover the pan. Cut off the excess and press to flatten the surface. Set aside.
4. Pour the filling into the pan. Garnish the whole pie with pecans from the center out. Bake for 45 minutes at 356 °F. Cool and unmold.
5. Serve classic pecan pie on a plate. Cut it into slices.