

kiwilimón

DELICIAS LATINAS

— · — · — · — · — · — · — · — · —
PARA EL

HISPANIC HERITAGE MONTH

LATIN AMERICAN
MUST-TRY DISHES FOR
HISPANIC HERITAGE MONTH



CEVICHE

ESTILO

PERUANO

PERUVIAN-STYLE
CEVICHE



CEVICHE

ESTILO

PERUANO

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- ½ cebolla morada (*fileteada*)
- ¼ taza de jugo de limón
- 1 cda. de sal
- 2 tazas de lenguado (*en cubos*)
- 3 chiles manzano o ají (*finamente picado*)
- ¼ taza de cilantro fresco (*finamente picado*)
- 1 pizca de sal y pimienta

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente lechuga francesa
- ½ taza de grano de elote (*choclo, cocido*)
- 1 camote (*cocido y cortado en rodajas gruesas*)

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, agrega la cebolla con el jugo de limón y sal. Añade el pescado, el ají, el ajo y el cilantro. Agrega un poco más de sal y sazona con pimienta.
2. Reposa en refrigeración durante 30 minutos.
3. Sirve acompañando de lechuga, elotitos, y camote. Disfruta.

PERUVIAN - STYLE CEVICHE

TIME: 30 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

INGREDIENTS

- ½ red onion (*sliced*)
- ¼ cup lime juice
- 1 tbsp. salt
- 2 cup sole (*cut into cubes*)
- 3 manzano chile or ají chile (*finely chopped*)
- ¼ cup fresh cilantro (*finely chopped*)
- 1 pinch salt and pepper

TO SERVE

- butterhead lettuce
- ½ cup corn kernels (*cooked*)
- 1 sweet potato (*cooked, cut into thick round slices*)

PREPARATION

1. In a bowl, mix onion, lime juice, and salt. Add fish, ají chile, and cilantro. Add a bit more salt and season with pepper.
2. Refrigerate for 30 minutes.
3. Serve with lettuce, corn kernels, and sweet potatoes.

CHILES JALAPEÑOS

RELENOS DE

CAMARÓN

SHRIMP-STUFFED
JALAPEÑO CHILES



CHILES JALAPEÑOS

RELLENOS DE

CAMARÓN

TIEMPO: 41 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA COCINAR LOS CHILES JALAPEÑOS

- suficiente agua
- 2 cdas. de piloncillo (*granulado*)
- 6 chiles jalapeños

PARA EL RELLENO

- 3 cdas. de mantequilla (*en cubos*)
- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 2 cdas. de ajo (*finamente picada*)
- 2 tazas de camarones pacotilla (*precocidos*)
- sal y pimienta al gusto

PARA LA SALSA

- ½ taza de salsa de soya
- ½ taza de jugo de naranja (*sin semillas*)
- ¼ taza jugo de limón (*sin semillas*)
- 1 chile habanero (*en tiritas*)
- ¼ taza de cilantro (*finamente picado*)
- pimienta al gusto

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- suficiente naranja (*en cuartos*)
- suficiente cebolla encurtida

PREPARACIÓN

1. Para cocinar los chiles jalapeños: Hierve agua en una cacerola. Una vez que tenga la burbuja pequeña agrega el piloncillo granulado y disuelve moviendo con una cuchara. Agrega los chiles jalapeños y cocina por al menos 10 minutos a fuego medio o hasta que los chiles se encuentren suaves. Retira del fuego, escurre y enfría en chorro de agua fría.
2. Para el relleno: En una sartén caliente, derrite la mantequilla. Sofríe la cebolla y el ajo y cocina hasta que tengan un tono brillante. Agrega los camarones pacotilla y sazón, cocina por 6 minutos. Retira del fuego y enfría ligeramente.
3. Abre los chiles para rellenar con ayuda de un cuchillo. Haz un corte a lo largo del chile jalapeño. Retira las venas y las semillas con ayuda de una cuchara y retira el agua perfectamente. Rellena los chiles con el camarón y reserva.
4. Prepara la salsa: En un tazón, mezcla la salsa de soya junto con el jugo de naranja, el jugo de limón, el chile habanero y el cilantro. Sazona con pimienta. Mezcla hasta integrar y reserva.
5. Sirve los chiles bañados con la salsa de soya y decora con gajos de naranja. Acompaña con cebolla encurtida.

SHRIMP-STUFFED JALAPEÑO CHILES

TIME: 41 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

FOR COOKING THE JALAPEÑO CHILES

- water
- 2 tbsp. piloncillo (*granulated*)
- 6 Jalapeño chiles

FOR THE STUFFING

- 3 tbsp. butter (*cut into cubes*)
- ½ cup onion (*finely chopped*)
- 2 tbsp. garlic (*finely chopped*)
- 2 cups pink shrimp (*precooked*)
- salt and pepper

FOR THE SAUCE

- ½ cup soy sauce
- ½ cup orange juice (*without seeds*)
- ¼ cup lime juice (*without seeds*)
- 1 cup Habanero chile (*cut into thin strips*)
- ¼ cup cilantro (*finely chopped*)
- pepper

FOR GARNISH

- orange (*cut into wedges*)
- pickled onions

PREPARATION

1. For cooking the Jalapeño chiles: Boil water in a pot. Once it simmers, add granulated piloncillo and dissolve stirring with a spoon. Add Jalapeño chiles and cook for at least 10 minutes over medium heat or until chiles are soft. Remove from heat, strain, and cool under cold running water.
2. For the stuffing: In a hot skillet melt butter and fry onion and garlic and cook until bright. Add pink shrimp and season with salt and pepper. Cook for 6 minutes. Remove from heat and cool slightly.
3. Cut open chiles for stuffing. Using a knife cut Jalapeño chiles lengthwise. Remove veins and seed using a spoon and remove water perfectly. Stuff chiles with shrimp and reserve.
4. For the sauce: In a bowl, mix soy sauce, orange juice, lime juice, Habanero chile, and cilantro. Season with pepper. Mix until incorporated and reserve.
5. Serve shrimp-stuffed Jalapeño chiles in a slightly deep platter. Spoon over sauce and garnish with orange wedges. Serve with pickled onions on the side.

PUPUSAS

SALVADOREÑAS

SALVADORAN
PUPUSAS



PUPUSAS SALVADOREÑAS

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA LA SALSA

- 4 jitomates
- 1 chile cuaresmeño
- ¼ cebolla morada
- 4 chiles de árbol (*limpios y sin semillas*)
- 1 cdta. de orégano
- sal al gusto

PARA EL ENCURTIDO

- ¼ col (*fileteada*)
- 1 taza de cebolla morada (*fileteada*)
- ½ taza de chile cuaresmeño (*en rodajas*)
- 1 ½ tazas de zanahoria (*rallada*)
- 1 cdta. de orégano
- sal al gusto
- ½ taza de vinagre de manzana
- suficiente agua tibia

PARA EL RELLENO

- 1 taza de frijoles refritos
- 1 taza de queso

PARA LAS PUPUSAS

- ½ kg de masa de maíz (*preparada con sal y agua*)

PREPARACIÓN

1. En una olla con agua hirviendo, cocina los jitomates, la pieza de chile cuaresmeño, la cebolla morada y el chile de árbol por 5 minutos. Retira del calor y deja enfriar unos minutos.
2. Muele los ingredientes que herviste junto con la cucharadita de orégano. Sazona con un poco de sal.
3. En una sartén, fríe la salsa a temperatura media por 5 minutos.
4. En un tazón, mezcla la col, la cebolla morada, el chile cuaresmeño, la zanahoria, orégano, sal, vinagre de manzana y agua tibia. Reposar por 10 minutos.
5. Mezcla el queso rallado con los frijoles refritos.
6. Para las pupusas, toma una porción de masa y forma una bolita. Ahueca en la parte de en medio y aplana un poco de los lados. Rellena con los frijoles y el queso. Cierra y aplana en forma circular.
7. En un comal caliente a temperatura media cocina las pupusas por 10 minutos.
8. Sirve las pupusas acompañadas de salsa y del encurtido de verduras.

SALVADORAN PUPUSAS

TIME: 45 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 10

FOR THE SAUCE

- 4 tomatoes
- 1 cuaresmeño chile
- ¼ red onion
- 4 árbol chiles (*trimmed and seeded*)
- 1 tsp. oregano
- salt

FOR THE SALVADORAN CABBAGE RELISH

- ¼ cabbage (*sliced*)
- 1 cup red onion (*sliced*)
- ½ cup cuaresmeño chile (*cut into round slices*)
- 1 ½ cups carrot (*shredded*)
- 1 tsp. oregano
- salt
- ½ cup apple cider vinegar
- warm water

FOR THE STUFFING

- 1 cup refried beans
- 1 cup cheese

FOR THE PUPUSAS

- 1.1 pounds masa dough (*prepared with salt and water*)

PREPARATION

1. For the salsa: In a pot with boiling water, cook tomatoes, cuaresmeño chile, red onion, and árbol chile for 5 minutes. Remove from heat and cool for some minutes.
2. Transfer cooked ingredients and oregano to a blender and blend until smooth. Season with a bit of salt.
3. In a skillet, fry sauce over medium heat for 5 minutes.
4. For the Salvadoran cabbage relish: In a bowl, mix cabbage, red onion, cuaresmeño chile, carrot, oregano, salt, apple cider vinegar, and lukewarm water. Let sit for 10 minutes.
5. For the stuffing: Mix cheese with refried beans.
6. For the Salvadoran pupusas: Take a portion of masa dough and make a small ball. Hollow out the center and flatten the sides. Stuff with beans and cheese mixture. Close and flatten in a round shape.
7. In a hot griddle over medium heat, cook pupusas for 10 minutes.
8. Serve Salvadoran pupusas topped with Salvadoran cabbage relish and red salsa.

NACHOS

CON

BIRRIA

BIRRIA
NACHOS



NACHOS CON BIRRIA

TIEMPO: 1 h 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA EL ADOBO

- aceite vegetal
- 1 cebolla (*en trozos grandes*)
- 10 dientes de ajo
- 10 jitomates saladet
- 1 cda. de pimienta gorda
- 1 cda. de pimienta
- 1 cda. de comino
- 1 cda. de tomillo seco
- 1 cda. de orégano seco
- ¼ raja de canela
- 3 hojas de laurel
- 3 chiles de árbol (*limpios*)
- 4 chiles guajillo (*limpios*)
- 2 chiles anchos (*limpios*)
- 3 cdas. de vinagre blanco
- 4 tazas agua

PARA LA CARNE

- ½ cebolla
- 1 cabeza de ajo
- 1 ramillete de olor
- 800 g chambarete de res
- 1 kg pulpa de res
- 3 pimientas gordas
- sal al gusto

PREPARAR LOS NACHOS

- suficientes totopos
- suficientes frijoles negros (*cocidos y enteros*)
- suficiente queso manchego (*rallado*)

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- suficiente cebolla (*finamente picada*)
- suficientes hojas de cilantro
- suficiente limón (*en cuartos*)

NACHOS CON BIRRIA

TIEMPO: 1 h 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PREPARACIÓN

1. Para el adobo: Calienta el aceite vegetal en una sartén profundo a temperatura media. Agrega la cebolla y el ajo y cocina por 5 minutos.

Integra el jitomate y cocina hasta que se deshaga. Entonces añade las pimentas gorda y negra, el comino, el tomillo, el orégano, la canela, el laurel, el chile de árbol, el chile guajillo, el chile ancho, el vinagre blanco y finalmente un poco de agua para ayudar a suavizar todos los ingredientes. Cocina 10 minutos. Reserva.

2. Licúa 5 minutos o hasta que esté completamente licuado.

3. En una olla de presión con suficiente agua cocina la carne, agrega el ajo, la cebolla y la pimienta gorda. Cocina por 30 minutos. Destapa y agrega el adobo. Sazona con sal. Cocina por 20 minutos más y reserva.

4. Retira la carne del consomé y pícala. Reserva.

5. Para preparar los nachos agrega en un platón totopos, frijoles, birria, caldo de birria y queso. Gratina el queso. Decora con cebolla y hojas de cilantro, y acompaña con limón.

BIRRIA NACHOS

TIME: 1 h 50 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

FOR THE ADOBO

- vegetable oil
- 1 onion (*cut into big chunks*)
- 10 cloves garlic
- 10 Roma tomatoes
- 1 tbsp. allspice berries
- 1 tbsp. pepper
- 1 tsp. cumin
- 1 tsp. dried thyme
- 1 tsp. dried oregano
- ¼ cinnamon stick
- 3 bay leaves
- 3 árbol chiles (*trimmed and seeded*)
- 4 guajillo chiles (*trimmed and seeded*)
- 2 ancho chiles (*trimmed and seeded*)
- 3 tbsp. white vinegar
- 4 cups water

FOR THE MEAT

- ½ onion
- 1 head garlic
- 1 herb bundle
- 1.7 pounds beef shank
- 2.2 lb beef chump
- 3 allspice berries
- salt

FOR ASSEMBLING

- totopos
- black beans (*cooked*)
- Manchego cheese (*shredded*)

FOR GARNISH

- onion (*finely chopped*)
- cilantro leaves
- lime (*cut into quarters*)

BIRRIA NACHOS

TIME: 1 h 50 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

PREPARATION

1. For the adobo: Heat vegetable oil in a deep skillet over medium heat. Add onion and garlic and cook for 5 minutes. Add tomatoes and cook until they start to fall apart. Add allspice berries, pepper, cumin, thyme, oregano, cinnamon, bay leaves, árbol chile, guajillo chile, ancho chile, white vinegar, and a dash of water to soften all the ingredients. Cook for 10 minutes. Reserve.

2. Transfer all the ingredients to a blender and blend for 5 minutes or until smooth.

3. In a pressure cooker with enough water, cook meat. Add garlic, onion, and allspice berries. Cook for 30 minutes. Remove lid and pour the adobo. Season with salt. Cook for 20 more minutes and reserve.

4. Remove meat from broth and chop it. Reserve.

5. For assembling the birria nachos: In a platter serve totopos, black beans, birria, birria broth, and cheese. Broil the cheese. Garnish with onion and cilantro leaves.

SHUCOS

GUATEMALTECOS

GUATEMALAN
SHUCOS



SHUCOS

GUATEMALTECOS

TIEMPO: 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 3 longanizas
- 3 salchichas
- aceite vegetal en aerosol
- 6 panes para hot dog jumbo
- 1 taza de guacamole
- 1 ½ tazas de col

PARA ACOMPAÑAR

- cátsup al gusto
- mostaza al gusto
- mayonesa al gusto

PREPARACIÓN

1. Corta sobre una tabla la longaniza y las salchichas por la mitad a lo largo.
2. Calienta una sartén a temperatura alta y parrilla la longaniza y las salchichas por ambos lados. Reserva.
3. Repite la operación en la parrilla con el pan y reserva.
4. Prepara el pan sobre una tabla. Unta guacamole. Coloca una mitad de longaniza y una mitad de salchicha. Agrega col y acompaña con cátsup, mayonesa y mostaza.

GUATEMALAN SHUCOS

TIME: 20 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 6

INGREDIENTS

- 3 longanizas
- 3 sausages
- vegetable cooking spray
- 6 jumbo hot dog buns
- 1 cup guacamole
- 1 ½ cups cabbage

FOR SERVING

- ketchup
- mustard
- mayonnaise

PREPARATION

1. On a chopping board cut longaniza and sausages in half, lengthwise.
2. Heat a skillet over high heat and grill longaniza and sausages on both sides. Reserve.
3. Grill hot dog buns and reserve.
4. For assembling the Guatemalan shucos: On each hot dog bun spread guacamole. Place one half of longaniza and one half of sausage. Top with cabbage, ketchup, mayonnaise, and mustard.

PASTEL DE CHOCCLO CHILENO

CHILEAN
CORN PIE



PASTEL DE CHOCLO CHILENO

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA EL RELLENO (PINO)

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 kg de carne de res molida
- sal y pimienta al gusto
- 1 cda. de paprika o merkén
- ½ cda. de comino
- 1 taza de agua
- 2 tazas de cebolla (*finamente picada*)
- 2 cdas. de harina

PARA EL PURÉ DE MAÍZ (PASTELERA)

- 2 cdas. de mantequilla
- 5 tazas de elote amarillo
- ¼ taza de leche
- ¼ taza de albahaca
- sal y pimienta al gusto
- 2 cdas. de paprika o merkén
- 1 cda. de fécula de maíz
(*disuelta en ¼ taza de agua*)

PARA TERMINAR

- 8 aceitunas
- pasas al gusto
- 2 huevos (*cocidos y en rodajas*)

PREPARACIÓN

1. En una olla caliente el aceite y fríe la carne, sal y pimienta. Cocina por 3 minutos. Agrega la paprika y el comino. Mezcla y cocina por 3 minutos más.
2. Vierte el caldo y la cebolla y cocina por 30 minutos.
3. Agrega la harina y disuelve. Reserva.
4. Para el puré de maíz derrite la mantequilla y cocina el maíz por 5 minutos. Agrega la leche, la albahaca, sal, pimienta y paprika. Cocina por 10 minutos.
5. En el procesador, muele hasta formar un puré. Agrégalo en una olla con la fécula de maíz. Mezcla y cocina por 5 minutos hasta que espese.
6. En un molde agrega una capa de relleno. Posteriormente agrega las aceitunas, pasas y el huevo. Luego cubre con una capa de puré de maíz.
7. Hornea a 200° C por 15 minutos. Deja enfriar y disfruta.

CHILEAN CORN PIE

TIME: 30 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

FOR THE STUFFING

- 2 tbsp. vegetable oil
- 2.2 pounds ground beef
- salt and pepper
- 1 tbsp. paprika or merkén
- ½ tbsp. cumin
- 1 cup water
- 2 cups onion (*finely chopped*)
- 2 tbsp. flour

FOR THE CORN PURÉE

- 2 tbsp. butter
- 5 cups yellow corn kernels
- ¼ cup milk
- ¼ cup basil
- salt and pepper
- 2 tbsp. paprika or merkén
- 1 tbsp. cornstarch
(*dissolved in ¼ cup water*)

FOR ASSEMBLING

- 8 olives
- raisins
- 2 eggs (*cooked and cut into round slices*)

PREPARATION

1. For the stuffing: In a pot heat oil and fry meat. Add salt and pepper. Cook for 3 minutes. Add paprika and cumin. Stir and cook for 3 more minutes.
2. Pour water and onion and cook for 30 minutes.
3. Add flour and dissolve. Reserve.
4. For the corn purée: Melt butter and cook corn kernels for 5 minutes. Add milk, basil, salt, pepper, and paprika. Cook for 10 minutes.
5. In the food processor, grind to a purée. In a pot, mix purée with cornstarch. Mix and cook for 5 minutes until thick.
6. For assembling the Chilean corn pie: In a clay dish, place one layer of stuffing. Add olives, raisins, and egg. Cover with a layer of corn purée.
7. Bake at 392 °F for 15 minutes. Cool and serve.

MOLE POBLANO

CON

POLLO

AUTHENTIC CHICKEN
MOLE POBLANO



MOLE POBLANO

CON

POLLO

TIEMPO: 2 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA EL MOLE

- 1 ½ rajas de canela
- ½ taza de almendra
- ¼ taza de cacahuete
- ½ taza de nuez
- ¼ taza de pepita
- ¼ taza de ajonjolí
- ¼ cda. de clavo (*entero*)
- 1 cda. de pimienta gorda (*entera*)
- 1 cda. de comino
- 4 anís estrella
- 6 dientes de ajo (*con cáscara*)
- 1 cebolla blanca (*en cuadros*)
- ½ taza de manteca de cerdo
- 125 g de chile ancho (*limpios y desvenados*)
- 70 g de chile pasilla (*limpios y desvenados*)
- 70 g de chile guajillo (*limpios y desvenados*)
- ½ bolillo

- 2 tortillas de maíz
- 1 plátano macho
- 2 tomates (*en cuadros*)
- 3 jitomates (*en cuadros*)
- 1 ½ tazas de pasas
- 2 L de caldo de pollo
- 1 cda. de sal de grano
- 1 cda. de orégano
- ½ cda. de tomillo
- 180 g de chocolate de mesa
- ½ taza de azúcar mascabado

PARA EL POLLO

- 1 pollo (*con piel, cortado en piezas y cocido*)

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- ajonjolí al gusto (*tostado*)
- arroz rojo al gusto
- tortillas al gusto

MOLE POBLANO

CON

POLLO

TIEMPO: 2 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PREPARACIÓN

1. Calienta un comal a fuego medio. Asa la canela, las almendras, el cacahuate, la nuez, la pepita, el ajonjolí, el clavo, la pimienta gorda, el comino, el anís, el ajo con cáscara, y la cebolla blanca. Cuando estén asados retira del comal y reserva. Cuida que no se quemen.
2. Calienta una ollita a fuego medio con un poco de la manteca. Fríe los chiles sin que se quemen, retira y reserva. Fríe el pan con las tortillas y el plátano macho, retira y reserva.
3. Agrega otra cucharada de manteca a la ollita y fríe la cebolla con el ajo asado. Añade el tomate, el jitomate, las pasas y continúa la cocción hasta suavizar. Agrega los ingredientes anteriores junto con los que asaste en el comal. Cocina nuevamente durante 5 a 10 minutos.
4. Cubre los ingredientes de la olla con caldo de pollo. Sazona con sal, orégano y tomillo. Cocina hasta que todos los ingredientes estén suaves, alrededor de 20 minutos. Retira de cocción y licúa poco a poco hasta obtener una pasta. Reserva.
5. Calienta nuevamente tu ollita de barro con un poco más de manteca. Fríe la pasta y agrega un poco más de caldo de pollo para hidratar la pasta. Cocina durante 30 minutos moviendo constantemente.
6. Disuelve el chocolate de mesa junto con el azúcar. Incorpora el resto del caldo de pollo y cocina durante 30 minutos más. Añade las piezas de pollo cocidas. Rectifica sazón y continúa la cocción hasta que comience a soltar la grasa.
7. Sirve una pechuga en un plato y cubre con la salsa. Decora con ajonjolí y acompaña con arroz rojo.

AUTHENTIC CHICKEN MOLE POBLANO

TIME: 2 h 30 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 10

FOR THE MOLE

- 1 ½ cinnamon sticks
- ½ cup almonds
- ¼ cup peanuts
- ½ cup pecans
- ¼ cup pumpkin seeds
- ¼ cup sesame seeds
- ¼ tbsp. clove (*whole*)
- 1 tbsp. allspice berries (*whole*)
- 1 tsp. cumin
- 4 star anise pods
- 6 cloves garlic (*unpeeled*)
- 1 onion (*cut into cubes*)
- ½ cup pork lard
- 4.4 oz ancho chile (*trimmed and seeded*)
- 2.7 oz pasilla chile (*trimmed and seeded*)
- 2.7 oz guajillo chile (*trimmed and seeded*)
- ½ bolillo

- 2 corn tortillas
- 1 plantain
- 2 tomatillos (*cut into cubes*)
- 3 tomatoes (*cut into cubes*)
- 1 ½ cups raisins
- 0.4 gal chicken broth
- ½ tsp. thyme
- 1 tbsp. oregano
- 1 tbsp. sea salt
- 6.3 oz Mexican chocolate
- ½ cup raw sugar

FOR THE CHICKEN

- 1 whole chicken (*skin-on, cut into pieces, cooked*)

FOR GARNISH AND SERVING

- sesame seeds (*toasted*)
- red rice
- tortillas

AUTHENTIC CHICKEN MOLE POBLANO

TIME: 2 h 30 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 10

PREPARATION

1. Heat a griddle over medium heat.

Toast cinnamon sticks, almonds, peanuts, pecans, pumpkin seeds, sesame seeds, clove, allspice berries, cumin, star anise, garlic, and onion.

Once toasted, remove from the griddle and reserve. Make sure they don't burn.

2. Heat a small pot over medium heat with a bit of lard. Fry chiles lightly, remove, and reserve. Fry bolillo, tortilla, and plantain. Remove and reserve.

3. Add another tablespoon of lard to the small pot and fry toasted onion and garlic. Add tomatillo, tomato, and raisins. Cook until soft. Combine these ingredients with those toasted on the griddle. Cook for another 5 to 10 minutes.

4 Cover the ingredients in the pot with chicken broth. Season with salt, oregano, and thyme. Cook until all the

ingredients are soft, for about 20 minutes. Remove from the heat.

Transfer all ingredients to a blender and blend until a paste is obtained.

Reserve.

5. Heat again a small clay pot with a bit of lard. Fry the paste and add more chicken broth to hydrate it. Cook for 30 minutes stirring constantly.

6. Dissolve Mexican chocolate with sugar. Pour the rest of the chicken broth and cook for 30 more minutes. Add cooked chicken cuts. Adjust seasoning. Keep cooking until fat is released.

7. On a plate, serve a chicken breast coated with mole. Garnish with sesame seeds and serve with red rice.

BANDEJA PAISA

COLOMBIANA

COLOMBIAN
BANDEJA PAISA



BANDEJA PAISA COLOMBIANA

TIEMPO: 4 h 30 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 6

PARA EL HOGAO

- 3 cdas. de aceite vegetal
- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- ½ taza de cebolla morada (*finamente picada*)
- 2 cdas. de ajo (*finamente picada*)
- 2 tazas de jitomate (*en cubos pequeños*)
- 1 cda. de comino en polvo
- sal y pimienta negra al gusto

PARA LOS FRIJOLES

- 3 tazas de frijol pinto (*flor de mayo, remojado en agua por 8 horas y posteriormente escurrido*)
- agua
- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 taza de zanahoria (*sin cáscara, en rodajas*)
- ½ plátano macho verde
- sal al gusto

PARA EL CHICHARRÓN

- agua
- ¼ cebolla
- 1 diente de ajo

- 1 hoja de laurel
- 500 g de pancetta (*con cortes en la parte superior en forma de cuadro*)

PARA LA CARNE MOLIDA

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 ½ tazas de carne molida
- sal y pimienta al gusto

PARA EL CHORIZO ARGENTINO

- 1 cda. de aceite vegetal
- 3 chorizos argentinos
- 1 plátano macho (*cortado a lo largo, en tajadas*)

PARA EL HUEVO FRITO

- 2 cdas. de aceite vegetal
- 1 huevo
- sal y pimienta al gusto

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- 2 tazas de arroz blanco (*cocido*)
- suficiente aguacate
- suficientes hojas de cilantro

BANDEJA PAISA COLOMBIANA

TIEMPO: 4 h 30 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 6

PREPARACIÓN

1. Para el hogao: En una sartén caliente vierte suficiente aceite vegetal y sofríe la cebolla blanca junto con la cebolla morada y el ajo. Cocina a fuego medio bajo hasta que comiencen a tener un tono brillante. Añade el jitomate, el comino, sal y pimienta al gusto. Cocina por 7 minutos moviendo constantemente. Retira del fuego, enfría y reserva hasta su uso.

2. Para los frijoles: En una olla exprés coloca los frijoles previamente escurridos. Vierte suficiente agua hasta cubrir. Añade la cebolla, el ajo y la zanahoria. Cocina a fuego medio alto (sin tapar) hasta que el agua comience a hervir. Añade el plátano y tapa la olla de presión asegurándote de que quede perfectamente cerrada. Pon la válvula de seguridad. Una vez que la olla comience a silbar, cocina por 30 minutos.

3. Pasado el tiempo de cocción, deja enfriar la olla en chorro de agua fría. Abre la olla a presión. Regresa la olla al fuego (sin tapa) y retira la zanahoria, el plátano y un poco de caldo de frijol. Vierte lo anterior en una licuadora y añade una cda. de hogao. Licúa hasta integrar. Vierte lo licuado de nuevo en la olla con frijoles. Sazona con sal y cocina por 20 minutos más a fuego medio bajo. Reserva.

4. Para el chicharrón: Vierte agua en una olla y coloca la cebolla, el ajo, la hoja de laurel y la pancetta. Cocina a fuego medio-alto por 35 minutos. Retira del fuego, escurre y enfría. Reserva.

5. Mientras se cocina el chicharrón, prepara la carne molida. Vierte aceite vegetal en una sartén caliente y cocina la carne molida de res con una cucharada del hogao que preparaste. Sazona con sal y pimienta. Mantén a fuego medio bajo moviendo constantemente por 12 minutos. Reserva hasta su uso.

BANDEJA PAISA COLOMBIANA

TIEMPO: 4 h 30 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 6

7. Dora el chicharrón: Vierte un poco de aceite en una sartén caliente. Coloca las piezas de chicharrón y dora a fuego medio bajo por 15 minutos. Escurre sobre papel absorbente y reserva hasta su uso.

8. En el mismo sartén donde freíste el chicharrón, fríe el chorizo argentino y el plátano macho. Escurre en papel absorbente. Reserva.

9. Fríe el huevo en una sartén más pequeño con aceite vegetal. Sazona con sal y pimienta. Procura tapar el sartén al momento de freír para que la cocción quede uniforme. Reserva.

10. Sirve en un platón, coloca el arroz blanco cocido, los frijoles con un poco de caldo, el chicharrón, el chorizo, las tajadas de plátano frito, el huevo frito, la carne molida y el aguacate. Decora con cilantro y acompaña con arepas y el resto de hogao.

COLOMBIAN BANDEJA PAISA

TIME: 4 h 30 min

DIFFICULTY: Medium

SERVINGS : 6

FOR THE HOGAO

- 3 tbsp. vegetable oil
- ½ cup onion (*finely chopped*)
- ½ cup red onion (*finely chopped*)
- 2 tbsp. garlic (*finely chopped*)
- 2 cups tomato
(*cut into small-sized cubes*)
- 1 tbsp. cumin powder
- salt and black pepper

FOR THE BEANS

- 3 cups pinto beans
(*soaked in water for 8 hours
and drained*)
- water
- ¼ onion
- 1 garlic clove
- 1 cup carrot
(*peeled, cut into round slices*)
- ½ green plantain
- salt

FOR THE PORK RINDS

- water
- ¼ onion
- 1 clove garlic

- 1 bay leaf
- 1.1 lb pancetta
(*with a grid pattern cut on top*)

FOR THE GROUND BEEF

- 2 tbsp. vegetable oil
- 1 ½ cups ground beef
- salt and pepper

FOR THE ARGENTINIAN CHORIZO

- 1 tbsp. vegetable oil
- 3 Argentinian chorizos
- 1 plantain (*sliced lengthwise*)

FOR THE FRIED EGG

- 2 tbsp. vegetable oil
- 1 egg
- salt and pepper

FOR GARNISH AND SERVING

- 2 cups rice white (*cooked*)
- avocado
- cilantro leaves

COLOMBIAN BANDEJA PAISA

TIME: 4 h 30 min

DIFFICULTY: Medium

SERVINGS : 6

PREPARATION

1. For the hogao: In a hot skillet, pour enough vegetable oil and fry white onion, red onion, and garlic. Cook over medium-low heat until ingredients turn bright. Add tomato, cumin, salt, and pepper. Cook for 7 minutes stirring constantly. Remove from heat, cool, and reserve.

2. For the beans: In a pressure cooker, place previously drained beans. Pour enough water to cover beans. Add onion, garlic, and carrots. Cook over medium-high heat, uncovered, until water boils. Add plantain and put the lid on the pressure cooker, making sure it's properly closed. Place the pressure regulator. Once the pressure cooker whistles, cook for 30 minutes.

3. Cool pressure cooker under cold running water. Open the pressure cooker and put it back on the heat, without the lid. Transfer carrots, plantain, and a bit of bean broth to a blender, add a tablespoon of hogao, and blend until smooth. Pour the blended mixture back into the pressure cooker. Season with salt and cook for 20 more minutes over medium-low heat. Reserve.

4. For the pork rinds: Pour water in a pot and add onion, garlic, bay leaf, and pancetta. Cook over medium-high heat for 35 minutes. Remove from heat, drain, and cool. Reserve.

COLOMBIAN BANDEJA PAISA

TIME: 4 h 30 min

DIFFICULTY: Medium

SERVINGS : 6

5. Meanwhile, prepare ground beef. Pour vegetable oil into a hot skillet and cook ground beef with a tablespoon of hogao. Season with salt and pepper. Cook over medium-low heat stirring constantly for 12 minutes. Reserve.

6. Brown pork rinds. Pour a dash of oil on a hot skillet. Place pork rinds and brown over medium-low heat for 15 minutes. Drain on paper towels and reserve.

7. In the skillet where you fried pork rinds, fry Argentinian chorizo and plantain. Drain excess oil on paper towels. Reserve.

8. Fry egg in a smaller skillet with vegetable oil. Season with salt and pepper. For even cooking, cover the skillet while frying the egg. Reserve.

9. In a platter, place cooked white rice, beans with a bit of broth, pork rinds, chorizo sausage, sliced fried plantain, fried egg, ground beef, and avocado. Garnish with cilantro and serve with arepas and the remaining hogao.

TRADICIONAL POZOLE ROJO DE CERDO

AUTHENTIC MEXICAN
PORK POZOLE



TRADICIONAL POZOLE ROJO DE CERDO

TIEMPO: 5 h 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

PARA LA CARNE

- suficiente agua
- 1 kg de maíz pozolero
- ½ kg de espinazo de cerdo
- ½ kg de pierna de cerdo
- 1 cebolla (*en cuartos*)
- 1 cabeza de ajo (*en mitades*)
- 3 hojas de laurel
- sal al gusto

PARA LA SALSA

- 5 chiles guajillos (*hidratados*)
- 5 chiles anchos (*hidratados*)
- 4 piezas de pimienta gorda
- 3 clavos
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 cda. de orégano
- sal al gusto
- 1 ½ tazas de agua
- 2 cdas. de aceite vegetal

PARA DECORAR Y ACOMPAÑAR

- suficiente lechuga
- suficiente cebolla (*finamente picada*)
- suficiente rábano (*en láminas*)
- suficiente jugo de limón
- suficientes tostadas de maíz

PREPARACIÓN

1. Agrega agua a una olla de presión y cocina el maíz precocido, la carne, la cebolla, la cabeza de ajo, las hojas de laurel y sal.

Cocina por 15 minutos a fuego alto y luego a flama baja por 35 minutos.

2. Licúa los chiles hidratados, la pimienta gorda, el clavo, la cebolla, el ajo, el orégano, la sal y el agua. Cuela y cocina con un poco de aceite por 20 minutos. Agrega a la olla con la carne. Cocina por 30 minutos.

3. Retira los huesos y pica o deshebra la carne, regresa al caldo.

4. Sirve caliente y acompaña con lechuga, cebolla, rábano, limones y tostadas de maíz. Disfruta.

AUTHENTIC MEXICAN PORK POZOLE

TIME: 5 h 30 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 8

FOR THE MEAT

- water
- 2.2 lb hominy corn
- 1.1 lb pork backbone
- 1.1 lb pork leg
- 1 onion (*cut into quarters*)
- 1 head garlic (*cut into halves*)
- 3 bay leaves
- salt

FOR THE SAUCE

- 5 guajillo chile (*rehydrated*)
- 5 ancho chiles (*rehydrated*)
- 4 allspice berries
- 3 cloves
- ½ onion
- 2 cloves garlic
- 1 tbsp. oregano
- salt
- 1 ½ cups water
- 2 tbsp. vegetable oil

FOR GARNISH AND SERVING

- lettuce
- onion (*finely chopped*)
- radish (*sliced*)
- lime juice
- corn tostadas

PREPARATION

1. Add water to a pressure cooker. Cook hominy, meat, onion, garlic head, bay leaves, and salt. Cook for 15 minutes over high heat and then over low heat for 35 minutes.
2. Combine rehydrated chiles, allspice, clove, onion, garlic, oregano, salt, and water in a blender and blend until smooth. Strain and cook with a bit of oil for 20 minutes. Add mixture to pot with meat. Cook for 30 minutes.
3. Remove bones and chop or shred meat. Put it back on the broth.
4. Serve hot. Garnish with lettuce, onion, radish, lime, and corn tostadas.

PAN DE
QUESO

BRASILEÑO

BRAZILIAN
CHEESE BREAD



PAN DE QUESO BRASILEÑO

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 15

PARA LA MASA

- 2 huevos
- ½ taza de aceite
- 1 taza de leche
- 550 g de harina de yuca
- 1 cda. de sal
- 1 cdta. de pimienta blanca
- 250 g de queso Gruyère
- 100 g de queso Parmesano

PARA HORNEAR

- suficiente aceite
- queso Parmesano

PREPARACIÓN

1. Calienta en una olla a temperatura media la leche y el aceite por 3 minutos. No es necesario que hierva, sólo debe estar muy caliente.
2. Mezcla con una cuchara de madera en un tazón grande la harina de yuca con la sal y la pimienta blanca. Agrega poco a poco la leche y el aceite que calentaste y mezcla con ayuda de la cuchara. La harina debe ir absorbiendo el líquido.
3. Agrega los quesos y mezcla nuevamente. Agrega las piezas de huevo una por una y mezcla hasta obtener una masa homogénea. Refrigerar por 15 minutos.
4. Precalienta el horno a 180 °C.
5. Engrasa tus manos con un poco de aceite y forma bolitas de masa de aproximadamente 40 gramos. Colócalas espaciadas (alrededor de 4 cm entre cada una) en una charola con papel encerado y espolvorea con queso Parmesano.
6. Hornea por 25 minutos y cuando salgan del horno, consúmelos mientras aún estén calientes.

BRAZILIAN CHEESE BREAD

TIME: 40 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 15

FOR THE DOUGH

- 1 cup milk
- ½ cup oil
- 1.2 lb cassava flour
- 1 tbsp. salt
- 1 tsp. white pepper
- ½ lb Gruyère cheese
- 19 oz Parmesan cheese
- 2 eggs

FOR BAKING

- oil
- Parmesan cheese

PREPARATION

1. For the dough: In a pot over medium heat, heat milk and oil for 3 minutes. Milk must be hot, not boiling hot.
2. Using a wooden spoon mix cassava flour, salt, and white pepper in a large bowl. Add hot milk and oil little by little and stir with the spoon. Flour must absorb the liquid.
3. Add cheeses and mix again. Add eggs, one at a time, and mix until a homogenous mixture is obtained. Refrigerate for 15 minutes.
4. Preheat oven to 356 °F.
5. For baking: Grease your hands with a bit of oil and make dough balls of about 1.4 ounces. Place them on a tray with wax paper leaving about an inch between each ball. Sprinkle with Parmesan cheese.
6. Bake for 25 minutes. Serve Brazilian cheese bread right out of the oven.

SUSPIRO

LIMEÑO

PERUVIAN
SUSPIRO LIMEÑO



kiwilimón

SUSPIRO LIMEÑO

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 2

PARA LA CREMA

- 1 ½ tazas de leche evaporada
- ¾ taza de leche condensada
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 5 yemas de huevo

PARA EL MERENGUE

- 2 tazas de azúcar
- 1 taza de vino oporto
- 5 claras de huevo

PARA DECORAR

- suficiente canela

PREPARACIÓN

1. En una ollita a fuego medio, agrega la leche evaporada, la leche condensada y la esencia de vainilla. Cocina por 5 minutos hasta calentar. Agrega una a una las yemas. Cocina sin dejar de mover con ayuda de un batidor hasta que tenga una consistencia espesa. Deja enfriar y reserva 10 minutos.
2. Para el merengue, en una ollita a fuego medio, agrega el azúcar con el oporto y cocina por 8 minutos o bien hasta que la burbuja se vea espesa, que le cueste trabajo romper, a 115 °C.
3. Bate las claras a punto de turrón. Agrega en forma de hilo el jarabe y continúa batiendo hasta tener un merengue firme y brillante. Coloca el merengue en una manga de repostería con una duya lisa. Reserva.
4. Sirve el suspiro limeño en un vasito individual. Decora con merengue y canela.

PERUVIAN SUSPIRO LIMEÑO

TIME: 35 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 2

FOR THE CREAM

- 1 ½ cups evaporated milk
- ¾ cup condensed milk
- 1 teaspoon vanilla essence
- 5 yolks

FOR THE MERINGUE

- 2 cups sugar
- 1 cup port wine
- 5 egg whites

FOR GARNISH

- cinnamon

PREPARATION

1. For the cream: In a small pot over medium heat, add evaporated milk, condensed milk, and vanilla essence. Cook for 5 minutes until warm. Add yolks, one at a time. Cook while stirring with a whisker until thick. Cool and reserve for at least 10 minutes.
2. For the meringue: In a small pot over medium heat, add sugar and port wine and cook for 8 minutes at 239 °F or until bubbles thicken and do not pop easily.
3. Beat egg whites to stiff peaks. Slowly add syrup in an even stream and keep beating until a firm and bright meringue is obtained. Place meringue in a piping bag with a rose nozzle. Reserve.
4. Serve suspiro limeño in single-portion glasses. Garnish with meringue and cinnamon.

CAPIROTADA

TRADICIONAL

MEXICAN
CAPIROTADA



CAPIROTADA TRADICIONAL

TIEMPO: 55 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PARA LA MIEL DE PILONCILLO

- 1 $\frac{1}{4}$ tazas de agua
- 1 piloncillo
- 1 raja de canela
- 1 anís estrella

PARA TERMINAR

- 1 taza de aceite
- 5 panes (*en rebanadas*)
- $\frac{3}{4}$ taza de cacahuete (*tostado*)
- $\frac{3}{4}$ taza de pasitas
- 1 taza de queso añejo (*desmoronado*)

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En una ollita a fuego medio calienta el agua con el piloncillo, la canela, y el anís. Deja que suelte el hervor y cocina por 10 minutos o bien hasta que se haga un jarabe espeso. Reserva.
3. En una sartén profunda, calienta el aceite a fuego medio y fríe cada rebanada de pan hasta que estén doraditas. Escurre sobre papel absorbente y reserva.
4. Sobre un refractario coloca rebanadas de pan. Baña con la miel de piloncillo. Agrega cacahuates, pasitas, y queso añejo. Repite el proceso hasta tener dos capas.
5. Hornea por 15 minutos. Deja enfriar.
6. Acompaña con una taza de café caliente y más miel.

MEXICAN CAPIROTADA

TIME: 55 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 6

FOR THE PILONCILLO SYRUP

- 1 ¼ cups water
- 1 piloncillo
- 1 cinnamon stick
- 1 pod star anise

FOR ASSEMBLING

- 1 cup oil
- 5 bread pieces (*cut into slices*)
- ¾ cup peanuts (*toasted*)
- ¾ cup raisins
- 1 cup añejo cheese (*crumbled*)

PREPARATION

1. Preheat oven to 356 °F.
2. In a small pot over medium heat, heat water with piloncillo, cinnamon, and star anise. Bring to a boil and cook for 10 minutes or until a thick syrup is obtained. Reserve.
3. In a deep skillet heat oil over medium heat and fry each bread slice until golden brown. Drain on paper towels and reserve.
4. On a container place bread slices. Spoon over piloncillo syrup. Add peanuts, raisins, and añejo cheese. Repeat the process with a second set of layers.
5. Bake for 15 minutes. Cool.
6. Serve Mexican capirotada with a hot cup of coffee and more syrup.

BIENMESABE

VENEZOLANO

VENEZUELAN
BIENMESABE CAKE



BIENMESABE VENEZOLANO

TIEMPO: 76 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 8

PARA LA MASA

- 8 claras de huevo
- ½ taza de azúcar refinada
- 8 yemas de huevo
- ½ taza de azúcar refinada
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 1 cda. de polvo para hornear
- 2 tazas de harina de trigo
- ¼ taza de coco rallado

PARA LA CREMA DE COCO

- 1 taza de azúcar refinada
- ½ taza de agua
- 2 tazas de leche de coco
- 6 yemas de huevo
- 2 cdas. de fécula de maíz
- 1 taza de ron especiado
- ½ taza de coco rallado
- suficiente merengue

PARA TERMINAR

- 1 taza de ron especiado
- ½ taza de coco rallado

PARA DECORAR

- suficiente merengue

BIENMESABE

VENEZOLANO

TIEMPO: 76 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 8

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En una batidora con globo vierte las claras de huevo y bate a velocidad media hasta que comiencen a esponjarse. Sin dejar de batir, vierte el azúcar refinado. Aumenta la velocidad y bate hasta que doble su tamaño. Reserva.
3. En un tazón mezcla las yemas con el resto del azúcar y la esencia de vainilla con ayuda de un batidor globo. Bate hasta que la mezcla comience a cambiar de color (notarás como se esponjan ligeramente). Con ayuda de una miserable (espátula de plástico), incorpora las claras montadas del paso anterior e integra de forma envolvente. Cierne con un colador el polvo para hornear y la harina de trigo. Finalmente agrega el coco rallado. Termina de integrar los ingredientes mezclando de manera envolvente.
4. Vierte la mezcla en un molde rectangular apto para hornear previamente engrasado y con papel encerado. Hornea por 25 minutos, a 180 °C. Deja enfriar y desmolda el bizcocho.
5. Corta el bizcocho en rebanadas verticales de 1 centímetro de grosor. Reserva las rebanadas hasta su uso.
6. Para la crema de coco, en una cacerola caliente, cocina a fuego medio el azúcar junto con el agua hasta que se forme un jarabe. Baja el fuego, añade la leche de coco y vierte una a una las yemas. Es muy importante que no dejes de mover la preparación. Una vez incorporadas las yemas, vierte un poco del líquido de la mezcla a la fécula de maíz y mueve hasta disolver. Incorpora la fécula disuelta y cocina por 8 minutos a fuego bajo o hasta que la mezcla espese. Deja enfriar.
7. Arma el pastel. Sobre el mismo refractario que utilizaste para hornear, acomoda las rebanadas de bizcocho acostadas. Humedece con ron y baña con la crema de coco fría. Añade un poco de coco rallado y repite para obtener dos capas. Refrigerá por al menos 4 horas. Es importante tapar el refractario con plástico adherible.
8. Una vez frío el pastel, decora con merengue. Puedes flamearlo si así lo deseas. Sirve acompañado de alguna bebida caliente.

VENEZUELAN BIENMESABE CAKE

TIME: 76 min

DIFFICULTY: Medium

SERVINGS : 8

FOR THE BATTER

- 8 egg whites
- ½ cup granulated sugar
- 8 yolks
- ½ cup granulated sugar
- 1 tbsp. vanilla essence
- 1 tbsp. baking powder
- 2 cups wheat flour
- ¼ cup shredded coconut

FOR THE COCONUT CREAM

- 1 cup granulated sugar
- ½ cup water
- 2 cups coconut water
- 6 yolks
- 2 tbsp. cornstarch

FOR ASSEMBLING

- 1 cup spiced rum
- ½ cup shredded coconut

FOR GARNISH

- meringue

VENEZUELAN BIENMESABE CAKE

TIME: 76 min

DIFFICULTY: Medium

SERVINGS : 8

PREPARATION

1. Preheat oven to 356 °F.
2. For the batter: In a mixer, add egg whites and beat over medium speed until fluffy. While beating, pour granulated sugar, raise speed and beat until egg whites double in volume. Reserve.
3. In a bowl, mix yolks with the rest of sugar and vanilla essence using a whisk. Beat until mixture turns color (yolks will begin to increase in volume). Using a plastic spatula, incorporate beaten egg whites and mix in a folding motion. Using a sieve, sift baking powder and wheat flour and add shredded coconut. Integrate all ingredients with a folding motion.
4. For the cake: Pour mixture in a previously floured rectangular baking dish with wax paper. Bake for 25 minutes at 356 °F. Cool and unmold cake.
5. Cut cake in vertical half-an-inch thick slices. Reserve.
6. For the coconut cream: In a hot pot over medium heat, cook sugar with water until a syrup is obtained. Lower heat, add coconut water, and pour yolks one by one. Stir constantly. Once yolks have incorporated, pour a bit of the liquid of the mixture to the cornstarch and stir until dissolved. Incorporate dissolved cornstarch and cook for 8 minutes over low heat or until mixture thickens. Cool.
7. For assembling the Venezuelan bienmesabe cake: In the same baking dish, arrange cake slices horizontally. Soak with rum and spoon over cold coconut cream. Add a bit of shredded coconut and repeat the process with a second set of layers. Cover the container with plastic wrap and refrigerate for at least 4 hours.
8. Once the Venezuelan bienmesabe cake is cold, garnish with meringue and flambé if desired. Serve with a hot beverage.

ALFAJORES

ARGENTINOS

ARGENTINIAN
ALFAJORES



ALFAJORES ARGENTINOS

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LA MASA

- 1 ½ tazas de mantequilla
(a temperatura ambiente)
- ¾ taza de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 2 tazas de fécula de maíz
- ¾ taza de harina de trigo
- 1 cda. de polvo para hornear
- ⅓ cda. de sal
- 1 cdta. de ralladura de limón
- suficiente mantequilla

PARA EL RELLENO

- 2 tazas de dulce de leche
- 2 cdas. de ron especiado

PARA TERMINAR

- 1 taza de coco rallado

PREPARACIÓN

1. Con ayuda de una batidora a crema la mantequilla con el azúcar hasta que la consistencia se vuelva untable. Añade una a una las yemas y la vainilla sin dejar de mover.
2. A velocidad baja, agrega poco a poco la fécula de maíz, la harina de trigo, el polvo para hornear, la sal y la ralladura de limón hasta integrar. Retira de la batidora. Termina de integrar con la palma de las manos. Coloca sobre un plástico adherente. Extiende con un rodillo. Coloca en una charola y refrigera por 20 minutos.
3. Precalienta el horno a 140 °C. Sobre una superficie plana enharinada, extiende la masa refrigerada con el rodillo a ½ centímetro de grosor. Corta con un aro de 4 ó 5 cm de diámetro. Coloca sobre una charola engrasada y hornea de 8 a 10 minutos a 140 °C. Enfría.
4. Mezcla el dulce de leche con el ron especiado hasta integrar. Colócalo en una manga con duya lisa y reserva.
5. Forma los alfajores colocando suficiente dulce de leche al centro de una galleta. Cubre con otra galleta y presiona hasta formar un sándwich. Baña la circunferencia del alfajor con coco rallado. Repite hasta terminar.

ARGENTINIAN ALFAJORES

TIME: 50 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

FOR THE DOUGH

- 1 ½ cups butter
(at room temperature)
- ¾ cup sugar
- 4 yolks
- 1 tbsp. vanilla essence
- 2 cups cornstarch
- ¾ cup wheat flour
- 1 tbsp. baking powder
- ⅓ tbsp. salt
- 1 tbsp. lime zest
- butter

FOR THE FILLING

- 2 cups dulce de leche
- 2 tbsp. spiced rum

TO ASSEMBLE

- 1 cup shredded coconut

PREPARATION

1. For the dough: Using a mixer, cream butter and sugar until soft. Add yolks one by one and vanilla essence while mixing.
2. Mixing over low speed, add little by little cornstarch, wheat flour, baking powder, salt, and lime zest until incorporated. Remove from the mixer and mix by hand. Place on plastic wrap, roll out with a rolling pin, place in a baking sheet, and refrigerate for 20 minutes.
3. Preheat oven to 284 °F. On a flat floured surface roll out the refrigerated dough until 0.1 inches thick. Cut with a 1.5-inch ring. Place on a greased baking sheet and bake for 8 to 10 minutes at 284 °F. Cool.
4. For the filling: Mix dulce de leche with spice rum until incorporated. Place filling on a piping bag with a rose nozzle and reserve.
5. For assembling the Argentinian alfajores: Place enough dulce de leche at the center of each cookie. Cover with another cookie to make a sandwich. Working one at a time, cover the alfajor circumference with shredded coconut. Repeat the process until there are no cookies left.