HARVEYS FLAVOR

UNA REVISTA NUEVA CON RECETAS E INSPIRACIÓN DE TEMPORADA

GRATIS con tarjeta

¡Espíritu Festivo!

+ ¡GUÍA DE REGALOS & CUPONES ADENTRO!

CORTEZA DE MENTA Y CHOCOLATE BLANCO, PÁG. 19

Celebre las Fiestas Decembrinas con CURTIS STONE

EN LA PÁG. 10

DICIEMBRE 2016

All snack-related trademarks are owned by Frito-Lay North America, Inc. © 2016

Double-layer dessert cakes and hand-decorated cupcakes from our bakery are perfect for holiday celebrations.

LLÉNATE DEL *espíritu decembrino*

En Harveys sabemos que las fiestas de diciembre verdaderamente son la época más especial del año. Es por eso que hemos llenado esta edición con recetas festivas, así como también con consejos para sobrellevar el resto de la temporada. Aquí encontrarás un **menú familiar para las fiestas preparado por el chef Curtis Ston**e (pág. 10) – con comidas clásicas como jamón glaseado y papas asadas estilo Hasselback – además de los **latkes de papa hechos por la autora Jamie Geller, justo a tiempo para Hanukkah** (pág. 17). También tenemos sabrosas ideas para cocinar manzanas y peras (pág. 7), unas **delicias especiales para las fiestas con cinco ingredientes que sirven como buenísimos regalos para anfitrionas y una guía de regalos** (pág. 33) para todos en tu lista. Pero las festividades son mucho más que recibir visitas y celebrar, y por ello nos pusimos al día con uno de nuestros socios, la organización sin fines de lucro **Feeding America** (pág. 29) para que te informes sobre cómo participar en la lucha contra el hambre.

¿Se te antoja más *Flavor*? Visítanos por internet en **harveyssupermarkets.com** y envíanos un email a **flavor@jhharveys.com** o sube una foto de tus creaciones culinarias usando nuestras recetas con el hashtag **#HarveysFlavor**. Retuitearemos, compartiremos y le daremos 'me gusta' a tus fotos.

De parte de nuestra familia para la tuya – felices fiestas.

—Gina Bastiani, **MÁNAGER DE LA REVISTA**

CONOCE NUESTROS EXPERTOS

CURTIS STONE

Curtis Stone es un galardonado chef, autor de éxitos editoriales del *New York Times*, y padre de dos hijos. Sus dos restaurantes críticamente aclamados, Maude y Gwen, han recibido favorables reseñas por parte de la prensa y ha aparecido en numerosos programas de cocina con altos niveles de audiencia.

DIANA AVIV

Diana Aviv es directora ejecutiva (CEO) de Feeding America, una red nacional de 200 bancos de comida y 61,000 despensas y planes de alimentos. En conjunto, alimentan a más de 46 millones de personas al año.

¡A SOCIALIZAR!

facebook.com/harveys @harveys1924 pinterest.com/harveysforme @harveyssupermarket

FOTOS: MICHELLE PAULSEN (GINA); SARAH ANNE WARD (TORTAS). ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO (TORTAS); ESTILISMO DE ACCESORIOS: NIDIA CUEVA (TORTAS)

Bring it Home for the Holidays

#LoveItShareIt

CAVIT

Love it. Share it.

PALM BAY INTERNATIONAL

A campaign financed according to EC regulations N. 1308/13

©2016 PALM BAY INTERNATIONAL, BOCA RATON, FL

Contenido

Diciembre 2016

7 Perfectamente Madura
Cocinando con manzanas y peras frescas de temporada

10 Las Fiestas con Curtis
Un menú festivo para toda la familia

17 La Cocina de Jamie Geller
Deliciosas tortitas de papas, a tiempo para Hanukkah

19 Los 5 Rápidos
Delicias que puedes preparar con cinco ingredientes o menos

25 Una Idea Fresca
El clásico pan de mono pero con un giro de temporada

29 Lazos Comunitarios
Conoce nuestra asociación con Feeding America

30 Planeando la Fiesta
Postres comprados en la tienda y recetas para cócteles

33 Guía de Regalos
Obsequios para todos en tu lista

38 Tus Preferencias
¿Cómo celebras las fiestas decembrinas?

Publicado por John Brown Media.
Para preguntas sobre publicidad, envía un email a: SEG@johnbrownmedia.com.

Unilever

Make-over your leftovers

SPREADING HELLMANN'S® MAYONNAISE ON THE OUTSIDE OF YOUR BREAD MAKES A GRILLED CHEESE PERFECTLY CRISPY. FOR THE ULTIMATE LEFTOVERS **#STRANGEWICH**—JUST ADD TURKEY, CRANBERRY OR EVEN KALE.

©2016 Unilever WID16017

Perfectamente Madura

MANZANA "HONEYCRISP"
Como su nombre lo sugiere, la "honeycrisp" es súper crujiente y dulce como la miel. Puedes usar esta versátil variedad para todo, desde ensaladas y salsas hasta tartas y delicias de repostería

EN TEMPORADA

Peras y Manzanas

El otoño y principios del invierno son la temporada ideal para encontrar manzanas crujientes y peras jugosas. Adquiérelas hoy mismo ya sea como bocadillos saludables o como el ingrediente principal en las recetas creativas que aquí te presentamos.

PERA "BARTLETT"
Contrario a lo que sucede con otros tipos de pera, las "Barlett" se abrillantan al ponerse maduras—entre más verde la cáscara, más crujiente será la fruta y más intenso su sabor.

MANZANA VERDE ABUELA SMITH ("GRANNY SMITH")
Esta variedad es conocida por su distintivo sabor ácido. Pruébala con mantequilla de maní para un bocadillo, en ensaladas cortada en pedazos o tu receta favorita para tarta de manzana.

FOTOS: SARAH ANNE WARD. ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO.
ESTILISMO DE ACCESORIOS: NIDIA CUEVA

Mini Tartas de Manzana con Tocino y Queso

PORCIONES 8 mini tartas
PREP 5 min.
COCCIÓN 15 min.

CONSEJO Puedes usar una pera en lugar de manzana en este receta.

INGREDIENTES

- 1 tubo de masa para panecillos estilo "crescent" (8 oz.)
- 4 onzas de queso brie cortado en 8 piezas
- 1 manzana, sin centro y finamente cortada
- 2 rebanadas de tocino, cocido y desmoronado
- ½ cucharadita de romero fresco finamente picado
- Miel para rociar

PRECALIENTA el horno a 400°. Desenrolla cuidadosamente la masa en una superficie ligeramente cubierta con harina; divídela en dos mitades.

EXTIENDE cada mitad con un rodillo y forma un cuadro de 8", para luego cortar en cuartos. Coloca cuidadosamente cada pedazo de masa en 8 moldecitos de un molde para hornear panquecitos ("cupcakes").

COLOCA un pedazo de queso en cada uno de los 8 moldecitos ya con su masa y cubre con una cucharada de los pedacitos de manzana. Hornéalos hasta que la masa se esponje y tome un color dorado, de 12 a 14 min. Déjalos enfriar 5 min. Esparce el tocino y romero, rocíalos ligeramente con miel y sírvelos.

Manzanas Horneadas con "Streusel"

PORCIONES 4
PREP 15 min.
COCCIÓN 30 min.

CONSEJO Sirve con nuestro galardonado helado de vainilla francesa de la marca Prestige.

INGREDIENTES

- 1 taza de hojuelas de avena ("rolled oats")
- ½ taza de nueces nogal ("walnuts") cortado y tostado
- 6 cucharadas de azúcar morena ligera
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de pimienta inglesa ("allspice")
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal, suavizada
- 4 manzanas

PRECALIENTA el horno a 400°.

COMBINA la avena, nueces, azúcar, canela y pimienta inglesa. Incorpora la mantequilla usando tus dedos hasta que la mezcla tenga una textura de arena gruesa.

CORTA un tercio de la superficie superior de cada manzana y deséchalos. Usando una cuchara, ahueca las manzanas dejando solo un borde de ½". Transfiere las manzanas a un recipiente para hornear de 8x8" y divide el relleno entre todas. Hornea las manzanas hasta que estén tiernitas, cerca de 30 min. Déjalas enfriar ligeramente y sírvelas.

PURAS PERAS
La pera en rodajas transforma este clásico sándwich de la comida casera en un platillo que perfectamente se puede servir en una cena formal.

Sándwich Tostado de Queso con Pera y Jamón

PORCIONES 4
PREP 5 min.
COCCIÓN 5 min.

INGREDIENTES

- Mostaza dijon
- 8 rebanadas de pan de centeno o "sourdough"
- 2 tazas de queso cheddar blanco rallado
- 1 pera, en mitades, sin centro y cortada transversalmente en rodajas finas
- 8 rebanadas delgadas de jamón
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal

UNTA la mostaza en 4 rebanadas de pan y después coloca ¼ de taza de queso en cada rebanadas. Divide la pera, jamón y el resto del queso y colócalos encima de cada rebanada. Sazona con sal y pimienta y cierra cada sándwich con el otro pan.

DERRITE el aceite y mantequilla juntos en una sartén grande a fuego medio alto. Añade los sándwiches y cocínalos hasta quedar crocantes y dorados por ambos lados, de 2 a 3 min. Pártelos por la mitad y sírvelos.

Un Festín Gastronómico Navideño

POR CURTIS STONE

Menú Navideño de Curtis Stone

Jamón Glaseado con Salsa de Mostaza y Barbacoa

Lomo de Res con Crema de Rábano Picante

Coles de Bruselas a la Mantequilla con Hierbas Frescas

Papas Hasselback

Biscuits con Crema de Queso Cheddar Blanco

Flan Estilo Cubano

Pudín de Pan con Salsa de Whisky y Caramelo y Pacanas Caramelizadas

»*¡Encuentra más recetas en nuestro sitio web!*

"La mañana del día de Navidad siempre es divertida pero realmente se ha vuelto mágica para mi desde que tuve mis hijos", dice Curtis Stone, padre de Hudson, de 5 años de edad, y Emerson, de 2 años. "Es sorprendente ver a los pequeñines despertarse y descubrir que Santa los visitó".

Después de abrir regalos, es hora de la primera comida del día—un desayuno simple de huevos y tocino. "Después", dice Curtis, "nos ponemos a cocinar la comida principal".

Este año habrá el doble de celebraciones. Primero, una cena con la familia de la esposa de Curtis. En el menú habrá platillos como las que verás en las páginas siguientes: un jamón glaseado dulce y picante, un clásico lomo de res asado, coles de Bruselas de temporada y unas cremosas papas Hasselback—además de un sabroso budín para el postre. Después, la familia se dirigirá a Australia para celebrar con el clan de Curtis. "La Navidad es una fiesta espiritual para nosotros", dice el chef. "Siempre nos tomamos un minuto para dar gracias".

Jamón Glaseado con Salsa de Mostaza y Barbacoa

PORCIONES 8
PREP 10 minutos
COCCIÓN 2 horas y 15 minutos

PREPARA CON ANTICIPACIÓN La salsa de mostaza y barbacoa puede hacerse hasta 2 días antes, cubre y refrigera.

INGREDIENTES

- ¾ de taza de vinagre de cidra
- ¾ de taza de azúcar
- ¾ de taza de mostaza amarilla
- 4 cucharaditas de salsa Worcestershire
- 1 cucharadita de sal kosher
- 2 zanahorias, peladas y cortadas en trozos grandes
- 2 tallos de apio, cortados en trozos grandes
- 1 cebolla, cortada en trozos grandes
- 1 jamón de pierna de 8 a 10 libras

MÉTODO

1. Coloca la rejilla del horno en la posición más baja y precalienta el horno a 350°F.

2. En una cacerola mediana, bate el vinagre, el azúcar, la mostaza, la salsa Worcestershire, y la sal. Lleva la mezcla a hervor a fuego medio-alto y cocina durante unos 2 minutos, o hasta que espese ligeramente. Pon la salsa de mostaza y barbacoa a un lado y deja que se enfríe.

3. Coloca las zanahorias, el apio y la cebolla en un plato para hornear de 13x9 pulgadas. Retira todos los empaques del jamón y sécalo. Usa un cuchillo pequeño y afilado en la parte posterior del jamón y, con los dedos, separa suavemente la piel de la grasa. Retira y desecha la piel. Desliza el cuchillo suavemente sobre la grasa para marcarla en todas direcciones. Coloca el jamón en un recipiente para hornear. Cubre el recipiente firmemente con papel aluminio y hornea entre 90 minutos y 2 horas, o hasta que el jamón se caliente completamente (hasta que un termómetro para carne de lectura instantánea insertado en la parte más gruesa del jamón registre 110 °F).

4. Aumenta la temperatura del horno a 400°F.

5. Utilizando una brocha de pastelería, unta la salsa de mostaza y barbacoa en todo el jamón. Vuelve a colocar el jamón en el horno, sin el papel aluminio, y cocina, untándolo cada 10 minutos con la salsa, por unos 30 a 35 minutos, o hasta que el jamón esté glaseado uniformemente.

6. Pasa el jamón a una bandeja y déjalo reposar durante 15 minutos, cúbrelo con papel aluminio. Mientras tanto, vierte los jugos del recipiente para hornear en un recipiente refractario alto y estrecho y permite que la grasa se asiente en la parte superior. Saca tanta grasa como puedas y deséchala. En un tazón para servir, mezcla partes iguales de los jugos de la cocción (sin grasa) y lo que queda de la salsa.

7. Corta el jamón y sirve con la salsa de mostaza y barbacoa.

"Yo crecí cenando lomo de res al horno en Navidad y todavía trato de incorporarlo en mi menú para las fiestas siempre que puedo".

Lomo de Res con Crema de Rábano Picante

PORCIONES 8
PREP 10 minutos
COCCIÓN 1 hora y 45 minutos

PREPARA CON ANTICIPACIÓN La crema de rábano picante se puede hacer hasta un día antes, cubre y refrigera.

INGREDIENTES

Carne de Res:

- 2 cucharadas de pimienta negra, molida
- 2 cucharadas de sal kosher
- 1 cucharada de hojas de tomillo frescas, cortadas grueso
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 lomo de res para asar de 6 libras (aproximadamente de 2 ½ pulgadas de grosor), corta la grasa a ¾ de pulgada

Crema de Rábano Picante:

- 1 taza de crema agria
- ⅓ de taza de rábano picante pelado y rallado finamente o rábano picante preparado y escurrido
- ¼ de taza de crema de leche
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco

Para Servir:

- 1½ tazas de caldo de res bajo en sodio

PARA EL LOMO DE RES

1. Precalienta el horno a 250°F. Coloca una rejilla de enfriamiento dentro de una bandeja para asar.

2. En un tazón pequeño, mezcla la pimienta, la sal, el tomillo y el aceite. Frota la mezcla de sal y pimienta en toda la carne. Coloca la carne de res en la rejilla que está en la bandeja para asar. Asa durante 1¼ a 1½ horas, o hasta que un termómetro de lectura instantánea insertado en la parte más gruesa registre 115°F para medio-rojo (110°F para rojo, 120°F para medio). Deja la carne reposar por lo menos 20 minutos y hasta 1 hora.

MIENTRAS TANTO, PARA HACER LA CREMA DE RÁBANO PICANTE

3. En un tazón pequeño, mezcla la crema agria, el rábano picante, la crema espesa y el jugo de limón hasta que estén mezclados. Condimenta con sal y pimienta. Deja la crema de rábano picante de lado.

PARA TERMINAR DE ASAR LA CARNE Y SERVIR

4. Aumenta la temperatura del horno a 500°F. Retira la rejilla de la bandeja para asar y vierte la grasa. Coloca la carne en la rejilla de la bandeja para asar.

5. Asa la carne durante 10 a 15 minutos, o hasta que esté dorada y el termómetro registre 125°F para medio-rojo (120°F para rojo, 135°F para medio). Deja la carne reposar mientras haces la salsa.

6. Agrega el caldo a la bandeja para asar y ponla directamente a fuego medio-alto. Lleva a ebullición y cocina por 2 minutos, moviendo para remover los trozos pegados en la parte inferior de la bandeja para asar. Sazona ligeramente los jugos con sal y pimienta y coloca en un plato para servir.

7. Corta la carne en rodajas de ¼ de pulgada de grosor y sirve con los jugos y la crema de rábano picante.

Coles de Bruselas a la Mantequilla con Hierbas Frescas

PORCIONES 8
PREP 5 minutos
COCCIÓN 10 minutos

PREPARA CON ANTICIPACIÓN Las coles de Bruselas se pueden cortar a la mitad, retira las hojas de afuera y mantenlas cubiertas y refrigeradas por hasta una día.

INGREDIENTES

- 2 libras de coles de Bruselas (unas 25 medianas), a la mitad, con las hojas de afuera removidas
- 8 cucharadas (1 barra) de mantequilla
- 2 cucharadas de perejil, finamente picado
- 2 cucharadas de cebollinos frescos finamente picados

MÉTODO

1. Calienta 2 sartenes grandes a fuego medio-alto. Divide las coles de Bruselas, la mantequilla, y ½ taza de agua por igual entre las sartenes. Rocía cada uno con ½ cucharadita de sal y lleva a ebullición a fuego bajo. Cubre y cocina a fuego bajo durante unos 6 minutos, revolviendo de vez en cuando, o hasta que el agua se haya evaporado y las coles de Bruselas estén crujientes.

2. Quita la tapa y continúa cocinando las coles de Bruselas durante unos 4 minutos más, o hasta que estén doradas y suaves, pero no muy suaves. Divide las hierbas entre las sartenes y mezcla hasta cubrir las coles. Condimenta con sal y pimienta.

Papas Hasselback

PORCIONES 8
PREP 10 minutos, más 10 minutos de enfriamiento
COCCIÓN 1 hora y 20 minutos

PREPARA CON ANTICIPACIÓN Cubre las papas y mantenlas calientes en el horno (a 200°F) hasta 20 minutos.

INGREDIENTES

- 4 libras de papas amarillas Yukón
- 8 cucharadas (1 barra) de mantequilla, derretida
- 4 cucharaditas de hojas de tomillo, picadas
- ½ taza de queso parmesano finamente rallado

MÉTODO

1. Precalienta el horno a 400°F.

2. Usando una mandolina corta las papas finamente y de forma transversal en rodajas de ⅛ de pulgada de grueso. En un tazón grande, mezcla las papas, la mantequilla, el tomillo, 2 cucharaditas de sal y ½ cucharadita de pimienta para cubrir. Trabajando por partes, coloca las papas de forma decorativa en un recipiente para hornear de 8 tazas de capacidad.

3. Cubre el plato con papel aluminio y hornea durante 50 minutos, o hasta que las papas estén ligeramente suaves. Espolvorea las papas con queso parmesano y hornea sin cubrir durante 30 minutos, o hasta que las papas estén suaves y la parte de arriba esté dorada y crujiente. Enfría durante 10 minutos antes de servir.

Biscuits con Crema de Queso Cheddar Blanco

PORCIONES 8
PREP 10 minutos, más 20 minutos de enfriamiento
COCCIÓN 22 minutos

PREPARA CON ANTICIPACIÓN Los biscuits sin hornear pueden congelarse hasta por una semana. No descongeles los biscuits antes de hornear y añade de 2 a 3 minutos al tiempo de horneado.

INGREDIENTES

- 3½ tazas de harina multiuso sin blanquear
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1 cucharada de sal kosher
- 1 cucharada de azúcar
- 2 tazas de queso cheddar blanco rallado (aproximadamente 6 onzas)
- 2¼ tazas de crema batida líquida, un poco más para untar

MÉTODO

1. Precalienta el horno a 425°F. Forra una bandeja para hornear con papel pergamino o papel aluminio.

2. En un tazón grande, mezcla la harina, el polvo de hornear, la sal y el azúcar. Mezcla el queso. Añade la crema y suavemente mezcla hasta que se forme una masa húmeda.

3. Pon la masa sobre una superficie enharinada y junta la masa. Con la masa forma un cuadrado de 8x8 pulgadas. Usa un cortador de galletas de 2½ pulgadas de diámetro para cortar los biscuits, enharina el cortador antes de cada corte. Coloca los biscuits en la bandeja ya preparada, deja unas 2 pulgadas de distancia entre uno y otro. Cubre y refrigera por unos 20 minutos, o hasta que los biscuits estén fríos.

4. Unta la parte de arriba de los biscuits con más crema. Hornea durante unos 22 minutos hasta que estén dorados y estén dorados afuera, suaves adentro. Sírvelos tibios.

Flan Estilo Cubano

PORCIONES 8
PREP 20 minutos más por lo menos 1 día para enfriamiento
COCCIÓN 1 hora y 15 minutos

PREPARA CON ANTICIPACIÓN El flan puede hacerse hasta con dos días de anticipación, desmóldalo, cúbrelo y mantenlo refrigerado.

INGREDIENTES

- 2¼ tazas de azúcar, separadas
- 5 huevos grandes
- 3 yemas de huevo grandes
- 3½ tazas de leche entera
- ½ taza de leche condensada azucarada
- 2 astillas de canela
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla pura
- 1 cucharadita de cáscara de naranja fresca (opcional)

MÉTODO

1. Pon la rejilla en el centro del horno y precalienta a 325 °F.

2. En una cacerola mediana a fuego bajo, revuelve 1¼ tazas de azúcar y ¼ taza de agua hasta que el azúcar se haya disuelto. Sube el fuego a medio-alto y lleva a hervor sin revolver durante unos 10 minutos, limpiando los lados de la cacerola con una brocha de pastelería húmeda para disolver los cristales, hasta que el caramelo esté dorado. Vierte el caramelo en un molde redondo para tortas de 8 pulgadas. Con cuidado, inclina el molde para cubrir el fondo y los lados del mismo. Deja que se enfríe por completo.

3. Mientras tanto, en un tazón grande, bate los huevos y las yemas para mezclar. En una cacerola grande, pon la leche entera, la leche condensada azucarada, la taza de azúcar restante, las astillas de canela, la vainilla, y la cáscara de naranja (si la estás usando), lleva a hervor (a fuego medio), revuelve suavemente por unos 5 minutos o hasta que el azúcar se haya disuelto. Lentamente añade la leche tibia a los huevos y enfría a temperatura ambiente. Cuela la crema en un tamiz de malla fina; desecha las astillas de canela y la cáscara de naranja. Coloca la crema en el molde redondo con el caramelo (ya frío).

4. Coloca el molde dentro de otro recipiente para hornear que sea más grande. Lleva el molde al horno y con cuidado añade suficiente agua caliente (caliente pero no hirviendo) en el recipiente, hasta que llegue a la mitad del molde. Cubre ligeramente el molde con papel aluminio. Hornea el flan durante 50 a 55 minutos, o hasta que los bordes cuajen y el centro se mueva cuando se golpea (la crema continuará endureciéndose mientras se enfría).

5. Retira cuidadosamente el flan del agua caliente y enfríalo a temperatura ambiente. Cubre y refrigera el flan durante la noche. El flan se endurecerá mientras se enfría.

6. Llena un recipiente/plato para hornear grande con 2 pulgadas de agua muy caliente. Pasa un cuchillo pequeño alrededor del molde para ayudar a aflojar el flan. Sumerge el fondo del molde en el agua durante unos 20 segundos, o simplemente hasta que el flan se afloje del molde. Coloca una bandeja de servir grande sobre el molde e invierte el flan en la bandeja. Corta y sirve.

Pudín de Pan con Salsa de Whisky y Caramelo y Pacanas Caramelizadas

PORCIONES 8
PREP 25 minutos, más 1 hora de remojo
COCCIÓN 55 minutos

PREPARA CON ANTICIPACIÓN Las nueces caramelizadas y la salsa de whisky y caramelo pueden prepararse hasta 3 días antes. Guarda las pacanas caramelizadas en un recipiente hermético a temperatura ambiente. Cubre y refrigera la salsa de caramelo, recalienta a fuego bajo antes de servir.

INGREDIENTES

- Aceite en aerosol antiadherente
- 1⅔ tazas más 3 cucharadas de azúcar granulada, separada
- 1 taza de pacanas, tostadas, cortadas grueso
- 3¼ tazas de crema espesa, separadas
- 2 cucharadas de whisky
- 1¼ tazas de leche entera
- 1¼ tazas de azúcar moreno
- 5 huevos grandes
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla pura
- ¼ de cucharadita de canela molida y de jengibre molido
- 2 libras de pan challah o pan francés, cortado en rodajas de ¾ de pulgada de grosor, cortadas a la mitad si es necesario

MÉTODO

1. Ligeramente cubre una bandeja para hornear con aceite en spray antiadherente. En una cacerola pequeña a fuego bajo, revuelve ⅓ de taza de azúcar granulada y 2 cucharadas de agua hasta que el azúcar se haya disuelto. Sube el fuego a medio-alto y lleva a hervor sin revolver durante unos 3 a 4 minutos, limpiando los lados de la cacerola con una brocha de pastelería húmeda para disolver los cristales, hasta que el caramelo esté dorado. Agrega las pacanas y una pizca de sal, cubre las pacanas con el caramelo. Vierte la mezcla de pacanas, en una sola capa, sobre una bandeja para hornear preparada. Una vez que se haya enfriado, rompe en pedazos pequeños y guarda en un recipiente hermético.

2. En una cacerola mediana a fuego bajo, revuelve 1⅓ de taza de azúcar granulada y ¼ de taza de agua hasta que el azúcar se haya disuelto. Sube el fuego a medio-alto y lleva a hervor sin revolver durante unos 8 minutos, limpiando los lados de la cacerola con una brocha de pastelería húmeda para disolver los cristales, hasta que el caramelo esté dorado. Retira la cacerola del fuego y añade lentamente ¾ de taza de crema y una pizca de sal; el caramelo burbujeará vigorosamente. Agrega el whisky. Mantenlo tibio.

3. Pon la rejilla en el centro del horno y precalienta a 350 °F.

4. En un tazón grande, bate las 2½ tazas restantes de crema, la leche, el azúcar moreno, los huevos, la vainilla y las especias. Vierte la crema en un recipiente para hornear grande. Trabajando por partes, remoja el pan en la crema, dándole vuelta una vez, durante 6 a 8 minutos, o hasta que la crema se absorba casi del todo.

5. Coloca el pan empapado decorativamente en un plato para hornear de 13x9 pulgadas. Vierte lo que quede de la crema sobre el pan y ponlo a un lado durante aproximadamente 1 hora, o hasta que más crema sea absorbida.

6. Espolvorea las restantes 3 cucharadas de azúcar granulada sobre el pan. Hornea durante unos 40 minutos, o hasta que el pudín crezca y esté de color dorado en la parte de arriba, pero que todavía esté húmedo por dentro.

7. Agrega la salsa de caramelo sobre el pudín de pan, cubre con pacanas confitadas, y sirve.

One easy recipe,
all the cookies you can
Dream Up

Make it Yours™ Cookie Recipe
Find it at CountryCrock.com

WELCOME TO
CROCK COUNTRY

©2016 Unilever WID16017

¡Llegó la Hora del Latke!

Una de las tradiciones más deliciosas del Hanukkah es el freír unos latkes de papa en aceite. El secreto para el latke perfecto, según me enseñó mi abuelo es la matzá ("matzo meal"), lo cual le da una textura crocante. El harina de maíz también funciona si no tienes matzá a la mano. Ya sea si celebras esta festividad o no, los latkes son buenísimos solos o acompañando a un pollo asado en la cena o a huevos pochados en el desayuno. ¡Pruébalos con las sugerencias que aquí te presento!

Los Latkes Perfectos de Mi Abuelo

PORCIONES 16
PREP 15 min.
COCCIÓN 30 min.
KOSHER VEGETARIANO

INGREDIENTES

- 3-4 papas rojizas ("russet"), peladas, ralladas y sin líquido
- 1 cebolla grande, rallada y sin líquido
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos
- ¼ taza de matzá ("matzo meal")
- 1 cucharadita de sal kosher
- Aceite de oliva extra virgen, para freír

PRECALIENTA el horno a 250°. Cubre una bandeja para hornear con dos capas de toallas de papel. Combina la papa, cebolla, huevos, matzá y sal en un recipiente grande hasta estar mezclados.

VACÍA aceite en una sartén grande, lo suficiente para alcanzar un grueso de ¼" y calienta a fuego alto hasta que esté burbujeante.

FORMA tortitas redondas de 3" de ancho con la mezcla de la papa. Fríelas en pequeños grupos hasta que queden doradas y crocantes, de 4 a 6 min. por cada lado (asegúrate de no saturar la sartén).

COLOCA los latkes cocinados en la bandeja de hornear y transfiérelos al horno para mantenerlos calientes. Continúa friendo los latkes hasta acabar con la mezcla y sírvelos.

CÚBRELOS CON salsa y frijoles negros y espolvorea queso rallado encima.

CÚBRELOS CON crema agria, rebanadas delgadas de pera y unas gotitas de miel.

CÚBRELOS CON queso crema, salmón ahumado y cebollinos.

Jamie Geller es la autora de *JOY of KOSHER: Fast, Fresh Family Recipes*, *QUICK & KOSHER: Meals in Minutes* y más.

FOTO: SARAH ANNE WARD.
ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO. ESTILISMO DE ACCESORIOS: NIDIA CUEVA

The Hostess Deserves the Mostest

©2016 Schwan's Consumer Brands, Inc. All rights reserved.

Delicias Festivas

Estos sabrosos dulces, preparados con solo cinco ingredientes o menos, te servirán como regalos comestibles.

Corteza de Menta y Chocolate Blanco

PORCIONES 30 piezas
PREP 5 min., más una hora de enfriamiento
COCCIÓN 5 min.
SIN GLUTEN

CONSEJO Puedes usar tres bastones de caramelos de menta ("candy cane") en lugar de las mentas redondas.

INGREDIENTES

- 2 bolsas (12 oz.) de chispas de chocolate blanco (4 tazas)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- colorante rojo para alimentos
- 12 caramelos redondos de menta ("starlight")

DERRITE 3 tazas de las chispas de chocolate blanco en el microondas, revolviendo cada 30 segundos hasta estar derretidas.

INCORPORA la taza de restante de chispas de chocolate junto con el extracto de vainilla hasta que las chispas estén derretidas. Vacía en una bandeja para hornear cubierta con papel aluminio y formar una capa uniforme de ¼ de pulgada de ancho. Salpica equitativamente con 12 gotas del colorante.

REVUELVE el chocolate y el colorante con un tenedor creando un estampado marmoleado. Espolvorea con pedacitos de menta. Refrigera por 30 minutos o hasta que esté endurecido. Rompe la corteza en piezas y guárdala en un contenedor con tapa hasta por una semana.

¡MÁS RÁPIDO! Adquiere una caja de nuestra Corteza de Menta de la marca Palmer's.

Chispas de Chocolate Blanco

Extracto de Vainilla Pura Southern Home

Colorante Rojo Southern Home

Caramelos de Menta Estilo "Starlight" Southern Home

FOTOS: SARAH ANNE WARD. ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO. ESTILISMO DE ACCESORIOS: NIDIA CUEVA

Prestige

FRENCH VANILLA
ICE CREAM
VOTED BEST
IN AMERICA

Championship Dairy Product CONTEST

1ST PLACE
AWARD
WINNER

MADE WITH REAL MILK AND CREAM
FOR THOSE INDULGENT MOMENTS

Exclusively at

BI-LO HARVEYS Winn✓Dixie

Harina Preparada para Torta de Pan de Jengibre

Aceite Vegetal Southern Home

Huevos

Condimento de Torta de Calabaza

Azúcar Glas

Galletas Agrietadas de Pan de Jengibre

PORCIONES 20 galletas
PREP 5 min., más 30 min. de enfriamiento
COCCIÓN 12 min.

INGREDIENTES

- 1 caja (14.5 oz.) de harina preparada para torta de pan de jengibre
- ½ taza de aceite vegetal
- 2 huevos grandes
- 1 cucharadita de condimento de tarta de calabaza
- ⅓ taza de azúcar glas

→ **PRECALIENTA** el horno a 350°

→ **BATE** la harina preparada, aceite, huevos y condimento de tarta de calabaza en un tazón grande hasta que quede mezclada, y después refrigérala hasta estar firme, por al menos 30 minutos o toda la noche.

→ **FORMA** bolitas de 1 pulgada y rebózalas en el azúcar glas (no remuevas el exceso de azúcar). Colócalas en una bandeja para hornear dejando 2 pulgadas entre cada una.

→ **HORNEA** hasta que las galletas se esponjen y se agrieten, aprox. 12 minutos. Guárdalas en un contenedor con tapa hasta por 5 días.

NO ARTIFICIAL COLORS & FLAVORS

INTRODUCING

Prestige

KETTLE COOKED CHIPS

NEW!

ONLY THE FINEST INGREDIENTS
FOR THOSE INDULGENT MOMENTS

Exclusively at

HARVEYS

Dulce Cremoso "Fudge" en Microondas

PORCIONES 25 piezas
PREP 5 min.
COCCIÓN 5 min., más una hora de refrigeración
SIN GLUTEN

INGREDIENTES

- 1 bolsa (12 oz.) de chispas de chocolate semi-dulce
- 1 lata (14 oz.) de leche condensada
- ¼ taza de mantequilla de maní cremosa
- 1¼ tazas de maní tostado con miel, picado en trozos grandes
- 1 cucharadita de sal marina gruesa

DERRITE las chispas de chocolate con la leche condensada y la mantequilla de maní en el microondas en temperatura alta hasta que se derritan, por 4 min. Mientras tanto, cubre un recipiente para hornear en papel pergamino o papel aluminio y rocía ligeramente con spray antiadherente para cocinar; déjalo a un lado.

BATE la mezcla de chocolate hasta que esté combinada uniformemente y luego incorpora una taza de maní.

VIERTE la mezcla en el recipiente para hornear y espolvorea equitativamente el resto del maní y la sal. Refrigera hasta que esté firme y frío, aprox. 1 hora. Corta en cuadros y sirve, o guárdalos en un recipiente con tapa hasta por 5 días.

Chispas de Chocolate Semi-Dulce

Leche Condensada Southern Home

Mantequilla de Maní Cremosa Southern Home

Maní Tostado con Miel Southern Home

Sal Marina Gruesa

Betty Crocker™

Roll out some Snowmen

With **Betty Crocker™** products, you can easily pull off the coolest cookie snowmen.

Simply Celebrate™

Betty Crocker and associated words and designs are trademarks of General Mills, used under license. © General Mills.

Follow Betty on Social Media

Pan de Mono Navideño

Gracias a que la masa se puede comprar en tiendas, esta decadente versión de temporada de un pan clásico para el desayuno puede estar listo en una hora. Para facilitar más las cosas, puedes ensamblarlo la noche anterior.

¡AHÓRRATE UN PASO!
¿Estás con prisas? Bríncate del glaseado casero y utiliza los paquetes que vienen con la masa preparada.

Pan de Mono con Manzana y Canela

PORCIONES 12
PREP 20 min.
COCCIÓN 45 min.

PREPARAR CON ANTICIPACIÓN Puedes preparar el pan de mono en un molde redondo para budín con un día de adelantado; cúbrelo con papel aluminio y guárdalo en el refrigerador.

INGREDIENTES

Pan de Mono:

- 2 tubos refrigerados de rollos de canela grandes (17.5 oz.)
- ½ taza de azúcar
- 1½ cucharadita de canela en polvo
- ½ cucharadita de pimienta inglesa (allspice) en polvo
- ½ cucharadita de nuez moscada en polvo
- ½ cucharadita de sal
- 2 manzanas sin piel y sin centro, cortadas en piezas de ½"
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal derretida

Glaseado:

- 4 onzas de queso crema, ablandado
- ¼ taza de leche
- 8 cucharadas de azúcar glas
- 2 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de jugo de limón

→ **PRECALIENTA** el horno a 350°.

→ **ROCÍA** el molde redondo con spray antiadherente para cocinar. Separa los rollos de canela y córtalos en pedazos de 1".

→ **MEZCLA** el azúcar, canela, pimienta, nuez moscada y sal en un tazón. Transfiere ¼ de taza de la mezcla a otro tazón mediano, añade la manzana cortada y revuelve para que se recubran.

→ **CUBRIR** cada pedazo de masa en la mezcla de azúcar restante, revolviendo para recubrir por todos lados. Acomoda en el fondo del molde un tercio de los pedazos de masa y cúbrelos con una capa de la mezcla de la manzana. Continúa alternando capas con el resto de la masa y manzana.

→ **ROCÍA** la masa uniformemente con la mantequilla derretida y hornea hasta que se esponje y dore, de 40 a 45 minutos. Déjalo reposar por 5 minutos y luego pasa un cuchillo cuidadosamente por las orillas para aflojarlo e inviértelo sobre un plato para servir.

→ **BATE** los ingredientes del glaseado hasta quedar una mezcla suave. Viértela sobre el pan de mono y sírvelo con el resto del glaseado.

FOTO: SARAH ANNE WARD; ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO; ESTILISMO DE ACCESORIOS: NIDIA CUEVA

Find coupon savings in the back

UNWRAP HOLIDAY Delight

VISIT
UnwrapHolidayDelight.com
for Recipes

RITZ Ham, Cheese & Cranberry Topper

What You Need

24 RITZ Crackers

4 slices deli-style thick-sliced ham (4 oz.), each cut into 6 pieces

3 pepper Jack cheese slices (2-1/4 oz.), each cut into 8 pieces 3 Tbsp. whole berry cranberry sauce

1/2 tsp. chopped fresh parsley

Make It

Heat oven to 350°F.

Place crackers in single layer on baking sheet; top with ham and cheese.

Bake 3 to 5 min. or until cheese is melted.

Top with cranberry sauce and parsley.

Carmelized Onion, Brie & Raspberry TRISCUIT

What You Need

2 Tbsp. butter

1 large sweet onion, quartered lengthwise, then sliced crosswise (about 3 cups)

1/4 cup seedless raspberry jam

48 TRISCUIT Cracked Pepper & Olive Oil Crackers

8 oz. Brie cheese, cut into 48 pieces

1 tsp. chopped fresh parsley

Make It

Melt butter in medium skillet on medium-low heat. Add onions; cook 20 min. or until golden brown, stirring occasionally. Remove from heat.

Microwave jam in microwaveable bowl on HIGH 30 sec. or just until warmed, stirring after 15 sec.

Spoon onions onto crackers; top with cheese, jam and parsley.

© Mondelēz International group

¡AHORRA CUANDO COMPRES!

No te pierdas estos cupones exclusivos de nuestras tiendas.

SAVE $.75

on any ONE (1) I Can't Believe It's Not Butter!® Spread (12 oz. or larger).

Unilever

It's time to believe

$1 off

SE GROCERS

any one bag of SE Grocers Baking Nuts

6 oz. Shelled Walnuts, 6 oz. Shelled Pecans or 8 oz. Chopped Pecans • with card

BI-LO HARVEYS Winn-Dixie

MANUFACTURER'S COUPON EXPIRES 12/26/16

Save $1.00

on any THREE (3) Birds Eye® and/or C&W varieties

CONSUMER: One coupon per purchase. Good only on product indicated. Consumer pays any sales tax. Void if copied, sold, exchanged, or transferred. RETAILER: Redeem on terms stated for consumer upon purchase of product indicated ANY OTHER USE CONSTITUTES FRAUD. If submitted in compliance with Pinnacle Foods Group LLC's Coupon Redemption Policy (copies available upon request), you will be reimbursed face value plus 8¢. Mail to: PINNACLE FOODS GROUP LLC, Inmar DEPT. #54100, ONE FAWCETT DRIVE, DEL RIO, TX 78840. Failure to produce on request invoices proving purchase of stock covering coupons may void all coupons submitted. Void if taxed, restricted, prohibited or presented by other than retailers of our products. Cash value 1/100¢

Making holidays special for 70 years.

One easy recipe, all the cookies you can

Dream Up Save $1.50

on any TWO (2) Country Crock® Spreads (15 oz. or larger).

WELCOME TO CROCK COUNTRY

Unilever

MANUFACTURER'S COUPON | EXPIRES 12/25/2016

SAVE $1

WHEN YOU BUY ANY TWO (2) M&M'S® BRAND CHOCOLATE CANDIES (9 – 11.4 OZ.)

Make-over your leftovers

SAVE $1.00

ON ANY ONE (1) HELLMANN'S® MAYONNAISE PRODUCT.

Unilever

UNWRAP HOLIDAY Delight

SAVE $1

when you buy any TWO (2) **RITZ**, **TRISCUIT** or **WHEAT THINS** snack crackers (9 oz. or larger)

RITZ Triscuit Wheat Thins

¡AHORRA CUANDO COMPRES!

No te pierdas estos cupones exclusivos de nuestras tiendas.

MANUFACTURER'S COUPON | EXPIRES 3/31/17 | DO NOT DOUBLE

Unilever

SAVE $.75

on any ONE (1) I Can't Believe It's Not Butter!® Spread (12 oz. or larger).

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

Consumer: ***LIMIT ONE (1) COUPON PER PURCHASE on product/quantity specified and MAXIMUM OF TWO (2) IDENTICAL COUPONS allowed in same shopping trip.*** Void if reproduced, transferred, used to purchase products for resale or where prohibited/regulated by law. ***Coupon value may not exceed value of item purchased. NO CASH BACK.*** Consumer pays sales tax. Redeemable at participating retail stores. Valid only in the U.S. **NOT VALID IN PUERTO RICO. Retailer:** Unilever, Inc. 1370, NCH Marketing Services, P.O. Box 880001, El Paso, TX 88588-0001, will reimburse the face value of this coupon, plus 8¢, if submitted in compliance with our redemption policy, available upon request. Cash value 1/100th of 1¢. Any use of this coupon not specified herein constitutes fraud. ©2016 Unilever WID16017

MANUFACTURER'S COUPON | EXPIRES 12/26/16

Save $1.00

on any THREE (3) Birds Eye® and/or C&W varieties

Making holidays special for 70 years.

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

CONSUMER: One coupon per purchase. Good only on product indicated. Consumer pays any sales tax. Void if copied, sold, exchanged, or transferred. RETAILER: Redeem on terms stated for consumer upon purchase of product indicated ANY OTHER USE CONSTITUTES FRAUD. If submitted in compliance with Pinnacle Foods Group LLC's Coupon Redemption Policy (copies available upon request), you will be reimbursed face value plus 8¢. Mail to: PINNACLE FOODS GROUP LLC, Inmar DEPT. #54100, ONE FAWCETT DRIVE, DEL RIO, TX 78840. Failure to produce on request invoices proving purchase of stock covering coupons may void all coupons submitted. Void if taxed, restricted, prohibited or presented by other than retailers of our products. Cash value 1/100¢

STORE COUPON | 11/30/16 - 12/27/16

Some exclusions apply. No cash value. Limit one coupon per transaction at time of purchase. Cannot be combined with any other offer. Cannot be reproduced.

BI-LO HARVEYS Winn✓Dixie

MANUFACTURER'S COUPON | EXPIRES 12/25/2016

SAVE $1

WHEN YOU BUY ANY TWO (2) M&M'S® BRAND CHOCOLATE CANDIES (9 – 11.4 OZ.)

Consumer: Limit one coupon per purchase. Valid only for product(s)/quantity indicated. You pay sales tax. Void if altered, copied, exchanged, sold or transferred. No cash/credit back. **Retailer:** Redeem on terms stated for consumer. Mars Chocolate N.A., LLC will reimburse you for the face value of the coupon plus 14¢ handling if submitted in compliance with Mars Chocolate N.A. Coupon Redemption Policy, available at www.nchmarketing.com/CPGManufacturerCouponRedemptionPolicies.aspx, incorporated herein. Redeemable only in USA (incl. territories & US military installations). Void where taxed, restricted or prohibited by law. Cash value 1/100¢. **Mail coupon to:** Mars Chocolate 1457 NCH Marketing Services P.O. Box 880001 El Paso, TX 88588-0001 ®/™ trademarks ©Mars, Incorporated 2016

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

MANUFACTURER'S COUPON | EXPIRES 3/31/17 | DO NOT DOUBLE

Unilever

SAVE $1.50

on any TWO (2) Country Crock® Spreads (15 oz. or larger).

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

Consumer: ***LIMIT ONE (1) COUPON PER PURCHASE on product/quantity specified and MAXIMUM OF TWO (2) IDENTICAL COUPONS allowed in same shopping trip.*** Void if reproduced, transferred, used to purchase products for resale or where prohibited/regulated by law. ***Coupon value may not exceed value of item purchased. NO CASH BACK.*** Consumer pays sales tax. Redeemable at participating retail stores. Valid only in the U.S. **NOT VALID IN PUERTO RICO. Retailer:** Unilever, Inc. 1370, NCH Marketing Services, P.O. Box 880001, El Paso, TX 88588-0001, will reimburse the face value of this coupon, plus 8¢, if submitted in compliance with our redemption policy, available upon request. Cash value 1/100th of 1¢. Any use of this coupon not specified herein constitutes fraud. ©2016 Unilever WID16017

MANUFACTURER'S COUPON | EXPIRATION DATE: 1/31/2017

Reproduction, alteration, transfer or sale of this coupon or its contents is prohibited and is a criminal offense.
ONE COUPON ALLOWED PER PERSON, PER TRANSACTION

SAVE $1

when you buy any **TWO** (2) **RITZ**, **TRISCUIT** or **WHEAT THINS** snack crackers (9 oz. or larger)

RITZ Triscuit Wheat Thins

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

Retailer: Mondelēz Global LLC or a subsidiary, will reimburse the face value of this coupon plus handling if submitted in compliance with its Coupon Redemption Policy, previously provided to you and available upon request. Cash value 1/100¢. Coupon can only be distributed by Mondelēz Global LLC or its agent. **Mail to: Mondelēz Global LLC 1538, NCH Marketing Services, P.O. Box 880001, El Paso, TX 88588-0001. Offer expires: 1/31/17. CONSUMER: One coupon valid for item(s) indicated. Any other use constitutes fraud. VOID IF COPIED, TRANSFERRED, PURCHASED OR SOLD. Valid only in the USA, FPOs and APOs.**

© Mondelēz International group

MANUFACTURER'S COUPON | EXPIRES 3/31/17 | DO NOT DOUBLE

Unilever

SAVE $1.00

on any ONE (1) Hellmann's® Mayonnaise product.

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

Consumer: ***LIMIT ONE (1) COUPON PER PURCHASE on product/quantity specified and MAXIMUM OF TWO (2) IDENTICAL COUPONS allowed in same shopping trip.*** Void if reproduced, transferred, used to purchase products for resale or where prohibited/regulated by law. ***Coupon value may not exceed value of item purchased. NO CASH BACK.*** Consumer pays sales tax. Redeemable at participating retail stores. Valid only in the U.S. **NOT VALID IN PUERTO RICO. Retailer:** Unilever, Inc. 1370, NCH Marketing Services, P.O. Box 880001, El Paso, TX 88588-0001, will reimburse the face value of this coupon, plus 8¢, if submitted in compliance with our redemption policy, available upon request. Cash value 1/100th of 1¢. Any use of this coupon not specified herein constitutes fraud. ©2016 Unilever WID16017

FOTO: CORTESÍA DE FEEDING AMERICA

Ayúdanos a Combatir el Hambre

Ahora te será muy fácil aliviar el hambre en tu comunidad. La próxima vez que estés en el pasillo del pan en el supermercado, busca el pan para sándwich que esté identificado con la marca SE Grocers. Por cada barra de pan que compres, donaremos 5 centavos a tu banco local de comida **Feeding America**. Esta organización, que consiste de una red de 200 bancos de comida y 61,000 despensas y planes de alimentos, ha trabajado combatiendo el hambre a nivel nacional desde 1979. Para conocer más sobre el hambre en Estados Unidos–y para descubrir como te puedes involucrar en los esfuerzos para eliminarla—platicamos con Diana Aviv, la directora (CEO) de Feeding America.

FEEDING AMERICA®

¡PARTICIPA!

Adquiere una barra de pan para sándwich marcada con el logo SE Grocers hoy y haremos un donativo de 5 centavos a tu banco local miembro de Feeding America.

¿A qué se dedica Feeding America?

Feeding America entrega comida proveniente de productores de comida, establecimientos comerciales, agricultores y más a nuestra red de banco de alimentos, que a su vez apoya despensas y planes de alimentos en todo el país. También educamos al público sobre el problema del hambre y abogamos por políticas públicas que protejan a la gente y evitar que sufran de hambre.

¿Cómo se ve el problema del hambre en Estados Unidos?

El hambre aquí significa que la gente no es capaz de colocar alimentos sobre la mesa para ellos y su familia.

¿Promueven la alimentación saludable?

Tenemos la responsabilidad de no solamente proveerle comida a la gente sino también suministrarles tipos de comida que necesitan para crecer bien y desarrollarse. Por eso le damos prioridad a comida que promueva la buena salud, como frutas, verduras, granos integrales, productos lácteos bajos en grasa y proteínas magras. Además, los bancos de comida que son miembros de nuestra red a menudo ofrecen educación nutricional, recetas saludables, clases de cocina y más para ayudar a promover el bienestar.

¿Cómo se pueden involucrar los lectores?

Ya sea ofreciéndose a ser voluntarios o donando, ustedes pueden marcar una gran diferencia en sus comunidades locales. También se pueden unir a nuestro movimiento para apoyar políticas públicas que ayuden a la gente que enfrenta hambre.

Esta entrevista ha sido editada y condensada.

LOS NÚMEROS

30 millones
El número aproximado en libras de comida que Southeastern Grocers donó a Feeding America en 2015.

Uno de Cada Ocho
El número de norteamericanos que no siempre tienen la comida necesaria para llevar una vida saludable y activa.

46 millones
El número de gente—incluyendo 12 millones de niños y 7 millones de adultos mayores—que Feeding America ayuda.

Celebrando Sin Esfuerzo

Para una mesa festiva que sea sencilla y divertida, empieza con postres irresistibles y bocadillos que encontrarás en nuestras tiendas y luego añade un par de cocteles navideños simples.

Las tortas dobles de postre de nuestra panadería—en sabores como exquisito coco (izquierda) y terciopelo rojo ("red velvet")—le añaden elegancia a cualquier mesa.

Nuestros **pastelitos decorados a mano** enaltecen la decoración navideña.

Añádele algo rico a tu variedad de postres con un **plato de quesos y uvas** y un **tazón de aceitunas**.

¡CONSEJO! Nuestros árboles de mesa pequeños crean el escenario para cualquier festín decembrino.

Sangría de Sidra

PORCIONES 8 a 10
PREP 10 min.
COCCIÓN 0 min.

- 1 botella de vino blanco seco
- 2 tazas de sidra de manzana
- 2 manzanas sin centro y cortadas
- ¼ taza de jugo de limón de 2 limones
- 2 ramas de canela
- 2 botellas de sidra con alcohol

COMBINA todos los ingredientes excepto la sidra con alcohol en una jarra grande y refrigera hasta estar fría. Para servir, vierte en vasos rematando con un poquito de la sidra.

Bebida Burbujeante de Arándanos y Jengibre

PORCIONES 8 a 10
PREP 10 min.
COCCIÓN 5 min.

- ½ botella de vino espumoso (1½ tazas)
- 1½ tazas de jugo de arándanos
- 1½ tazas de ginger ale
- Arándanos azucarados (mira abajo)

LLENA vasos de champaña con un tercio de vino espumoso, un tercio del jugo de arándanos y otro tercio del ginger ale. Ensarta los arándanos azucarados en un palillo y colócalos en los vasos.

Arándanos Azúcarados de Adorno

- ½ taza de azúcar granulada
- ¼ taza de agua
- ½ taza de arándanos frescos

COMBINA ¼ de taza de azúcar y el agua en una sartén pequeña y hierve a fuego lento. Revuelve para disolver el azúcar, formando un jarabe; deja enfriar. Baña los arándanos en el jarabe y recúbrelos con el ¼ de taza de azúcar restante.

¡PISTA! Ornamentos navideños pueden brillar en más lugares que sólo el árbol—pon algunos en un florero de cristal.

FOTOS: SARAH ANNE WARD. ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO. ESTILISMO DE ACCESORIOS: NIDIA CUEVA

Advertiser Promotion

HAPPY HOLIDAYS TO ALL.
AND TO ALL A SAFE NIGHT.

Spend* $40 or more including the purchase of one Miller Lite® 12-pack or larger

Text CRUISE and a pic of your receipt to 28130

Receive a promo code for up to $20 off your next qualifying ride

See in store display for details.

UBER

GREAT BEER
GREAT RESPONSIBILITY®

©2016 MILLER BREWING CO., MILWAUKEE, WI

*No purchase required. Offer begins at or about 12:00 PM CT on 11/14/16 and ends at 11:59:59 PM CT on 1/3/17. Limited quantity available. Open only to legal U.S. residents of select states, 21+ years of age (void in CA and VA). Eligible states vary by keyword. For Terms and Conditions, including eligible states, how to participate without a purchase, offer item quantities, other offer details, and restrictions, visit promorules.com/PL8257. Uber account required to redeem code. Limit 1 offer per person. Void where prohibited. Msg&data rates may apply. Text HELP to 28130 for help. Text STOP to 28130 to cease messages. Sponsor: MillerCoors LLC.

Regalos Para Todos

Este año, borra nombres de tu lista de regalos rápidamente escogiendo obsequios (¡y el papel para envolver también!) para tu familia y amistades en tu visita semanal al supermercado. En las siguientes páginas tenemos ideas para que vayas empezando.

¡Encuentra todo lo que necesitas—incluyendo este árbol navideño pre-iluminado de 7" ($40 c/u) y sus adornos—en nuestras tiendas!

FOTO: SARAH ANNE WARD. ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO. ESTILISMO DE ACCESORIOS: NIDIA CUEVA

Las opciones mostradas en esta guía de regalos están disponible en la mayoría de nuestras tiendas; adquiérelas antes de que se acaben.

ALGO PARA TODOS

Convenientes tarjetas de regalo, obsequios para anfitriones y un súper adorable oso de peluche.

American Express® • Chili's® • Amazon.com • The Home Depot® • Darden® Restaurants • Visa® Lowe's • Mastercard® • Starbucks® • Apple • Bass Pro Shops®

Todas las compras de Tarjeta de Regalo son finales. No se permite ningún reembolso. Hasta que se agoten las existencias. No se ofrecerán vales ("rain checks"). Sujeto a disponibilidad. Revisa las tarjetas de regalo para detalles, términos, condiciones y cargos (si es que aplican). Todas las marcas registradas son propiedad de sus respectivos dueños. El producto puede no estar disponible en todos los estados. La tarjetas de regalo aquí presentadas ni son patrocinadores ni están afiliadas de ninguna otra manera con esta compañía. Utiliza la Tarjeta de Regalo solamente en establecimientos comerciales estadounidenses que acepten Tarjetas American Express®, excepto en cruceros y para pago recurrente. No es para uso en cajeros automáticos bancarios. Los fondos no tienen fecha de expiración. No canjeable por dinero en efectivo, excepto donde la ley lo requiera. Aplican restricciones adicionales. Lee el Acuerdo del Tarjetahabiente para más detalles. La Tarjeta de Regalo es emitida por American Express Prepaid Card Management Corporation. American Express no es el patrocinador de esta promoción. Términos y condiciones aplican para la Tarjetas de Regalo American Express. Lee el Acuerdo del Tarjetahabiente. Amex no es responsable por el cumplimiento de la promoción. Promoción no es válida en Vermot. La Tarjeta de Regalo Visa® es emitida por MetaBank® conforme a una licencia de Visa U.S.A. Inc. MetaBank; Miembro de la FDIC. La Tarjeta de Regalo Visa® es emitida por Sunrise Banks, N.A., St Paul, MN 55103, conforme a una licencia de Visa U.S.A. Inc. Sunrise Banks, N.A.; Miembro de la FDIC. Las tarjetas solo pueden ser usadas en establecimientos comerciales en EE.UU. y en el Distrito de Columbia donde las tarjetas de débito Visa sean aceptadas. Lee el Acuerdo del Tarjetahabiente para más detalles. La Tarjeta de Regalo MasterCard® es emitida por U.S. Bank National Association conforme a una licencia de MasterCard International. MasterCard y la marca y logo de MasterCard son marcas registradas de MasterCard International. Sin acceso a dinero en efectivo.

Con aire festivo y tonos brillantes rojos, las Nochebuenas (Flor de Pascua) son el regalo navideño perfecto ($6 c/u, planta de 6”). Añade un listón decorativo y una bonita maceta, y listo.

Para quien cocina en casa, una olla de cocción lento (Crock Pot, $18 c/u, 4.5 cuartos) asegura que una comida suculenta, saludable y fácil de preparar engalanará la mesa.

Empareja este vino tinto tipo “Pinot Noir”, con sabores intensos de roble y bayas, con una caja de chocolates para darle un giro romántico

Nuestro osito de peluche afelpado ($12 c/u) le traerá alegría a chicos y grandes.

PARA EL ADICTO AL CHOCOLATE

Trufas exquisitas y otros confites navideños.

Los chocolates de las marcas Russell Stover ($9.99 c/u),Whitman's ($10.99 c/u) y Lindt ($4.49 c/u) te servirán para una crear una bandeja súper dulce de postres.

Warm THE HOLIDAYS WITH Delicious Treats

Red's Amazing M&M'S® Cookies

Prep time: 10-15 minutes
Bake time: 8-10 minutes or 12-14 minutes
Calories count per serving: 200

Ingredients

- 1 cup (2 sticks) butter
- 2/3 cup brown sugar
- 2/3 cup sugar
- 1 egg
- 1 1/2 tsp vanilla extract
- 2 cups flour
- 1 1/4 tsp baking soda
- 1 tsp salt
- 1 3/4 cups M&M'S® Brand Milk Chocolate Candies

Directions:

1. Preheat oven to 350°F.
2. In a large bowl, cream butter and both sugars until well blended. Add the egg and vanilla extract and mix to combine.
3. In a separate bowl, sift the flour, baking soda and salt together. Slowly add these ingredients into the butter mixture and stir until combined.
4. Fold in the M&M'S® and chill the dough for 1 hour or overnight.
5. Drop dough by rounded tablespoon onto a lightly greased tray, about 2 inches apart.
6. Bake for 8-10 minutes for chewy cookies or 12-14 minutes for crispy cookies.

©/™ trademarks ©Mars, Incorporated 2016

Alegría Navideña

Te preguntamos: ¿Cómo festejas durante las fiestas decembrinas en tu casa?

¿CUÁL ES TU PLATILLO NAVIDEÑO FAVORITO?

"Jamón Glaseado a la Naranja"

"Pan de Arándano"

"Torta de Nuez con Whisky"

—RESPUESTAS DE CLIENTES

"La Navidad nos une a todos y la familia es la cosa más importante en mi vida"
—Cliente en la tienda

¿CÓMO TE PREPARAS PARA COCINAR EN LAS FIESTAS DECEMBRINAS?

¿QUÉ LLEVAS A UNA FIESTA NAVIDEÑA?

¿CÓMO ENTRAS EN EL ESPÍRITU NAVIDEÑO?

7% Me pongo un suéter festivo

33% Decorando el árbol de navidad

28% Manejando por el barrio para ver las luces navideñas

32% Escuchando música decembrina

BIRDS EYE®

THE BEST VEGGIES
for the meals
that matter most

Birds Eye Green Bean Casserole

FIND THIS RECIPE AT birdseye.com/vegetable-recipes

©2016 Pinnacle Foods Group LLC.

A WARM WELCOME HOME

WHITE BEAN AND KALE MINESTRONE SOUP

FOR RECIPES GO TO: MUELLERSPASTA.COM/RECIPES

© 2016 TreeHouse Foods. All Rights Reserved.