

HARVEYS

GRATIS
CON TARJETA

FLAVOR

UNA REVISTA CON RECETAS
E INSPIRACIÓN DE TEMPORADA

¡Celebra la Primavera!

HUEVOS, TODO EL DÍA

Fáciles recetas para
el desayuno, la hora
del refrigerio, ¡y
también la cena!

Encuentra la
torta de coco del
chef Curtis Stone
en la pág. 19

20

RECETAS
INCLUIDAS

Cupones para
Ahorrar Dinero +

ABRIL 2017



Gloriosa Primavera



En esta edición queremos destacar una de nuestras comidas esenciales favoritas – el súper nutritivo huevo. Es el ingrediente principal de nuestra indulgente (pero sin gluten) **"pizza" para el brunch (desayuno-almuerzo)** en la pág. 12, la inspiración detrás de las **bolitas de palomitas dulces y saladas** de la pág. 25 y la base para nuestro **artículo "Huevos Excelentes"** en la pág. 20, el cual te muestra todas las maneras de preparar huevos perfectos como bocadillos y para la hora de la cena también. Además, encontrarás recetas para recibir a tus invitados en casa, incluyendo un magnífico **festín de Pascua del chef Curtis Stone** (pág. 14) así como también recetas

fáciles para tus cenas entre semana usando como protagonistas a verduras de temporada como **maíz fresco** (pág. 7) y **radiantes espárragos** (pág. 17).

¡Nos encantaría saber lo que estás cocinando de nuestras páginas! Envíanos un email a flavor@jhharveys.com o postea una foto usando el hashtag **#HarveysFlavor**. ¡Retuitearemos, compartiremos y le daremos 'me gusta' a tus fotos! Y para todavía más recetas, visita harveysupermarkets.com/Flavor.

¡Disfruta!

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

Alista tu casa para la primavera con tulipanes en macetas de 6 u 8 pulgadas o ramos de 10 tulipanes recién cortados en varios tonos de temporada.

¡A Socializar!



facebook.com/harveys



@harveys1924



pinterest.com/harveysforme



@harveysupermarket

¡PRUEBA ESTO YA!

Mi selección de recetas y productos que son indispensables este mes.



1

La próxima vez que prepare papas con queso, usaré nuestras papitas fritas **SE Grocers Waffle Fries**.

2

La siguiente ocasión que ofrezca un brunch en mi casa, prepararé la **"pizza"** de la pág. 12. Y en lugar de masa, ¡llevo papas ralladas fritas!

3

¡Ya quiero probar las creativas recetas de **maíz a la parrilla** en la pág. 8!



7 Perfectamente Madura

Como comprar, preparar y cocinar maíz dulce de temporada



11 Los 5 Rápidos

Haciendo del brunch (desayuno-almuerzo) la comida principal



14 Días Festivos con Curtis

Una celebración de Pascua con el chef Curtis Stone



20 Huevos Excelentes

Técnicas y recetas donde el protagonista es este ingrediente básico



25 Una Idea Fresca

Bolitas de palomitas rápidas y festivas



27 La Cocina de Jamie Geller

Dulces para la Pascua Judía



28 Planeando la Fiesta

Saca la parrilla o haz una fogata— ¡Es hora de las brochetas!



32 Nuevo Ahora

Papas al queso ultra fáciles y mucho más



38 Tus Preferencias

Tus ideas para conmemorar el Día de la Tierra

Maíz Fresco

Para conseguir el maíz—también conocido como choclo y elote en ciertas partes de Latinoamérica—más dulce (y delicioso), aquí te traemos consejos para comprarlos, pelarlos y cocinarlos.

CÓMO COMPRAR

Es mejor comprar el maíz el mismo día que planeas usarlo. Busca mazorcas firmes y rellenas con las barbas superiores ligeramente oscuras y un poco pegajosas—¡no necesitas pelarlos para revisarlos!

CÓMO PREPARAR

Después de que estén pelados, remueve los molestos pelitos de las mazorcas con un cepillo de cerdas suaves o hasta con un cepillo (nuevo) de dientes. Cuando cortes los granos del maíz, coloca la mazorca en el orificio central de un molde de rosca—así, ¡los granos se quedarán en el molde!

CÓMO GUARDAR

Guarda las mazorcas sin deshojar en un lugar fresco hasta que las vayas a usar. Para usarlas después, hierva las mazorcas sin las hojas, déjalas enfriar, desgránalas y congela los granos de maíz en una bolsa de plástico resellable hasta por un año.

↑ ¡APROVÉCHALOS AL MÁXIMO!

Mientras que los granos de maíz se llevan toda la atención, no hay que ignorar las mazorcas desgranadas. Puedes añadirles a sopas y caldos para ensalzar los sabores.

Maíz Asado a la Parrilla

SIN GLUTEN VEGETARIANA

↑ PORCIONES 4 ⌚ PREP 15 MIN.

⌚ COCCIÓN 13 MIN.

- 4 mazorcas de maíz, sin hojas
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de aceite de oliva

PRECALENTA el asador a medio-alto.

LLENA una olla grande con agua y ponla a hervir. Añade las mazorcas y una cucharada de sal y déjalas hirviendo a fuego bajo hasta que los granos del maíz estén tiernos, por 3 minutos aproximadamente. Remueve las mazorcas, enjuágalas con agua fría y sécalas con un paño de cocina limpio.

RECUBRE el maíz con aceite usando una brocha y sazónalos con sal y pimienta. Ásalos en la parrilla con la tapa cerrada, volteándolos ocasionalmente y hasta que los granos estén ennegrecidos ligeramente, de 5 a 10 minutos. Espolvorea con las coberturas que desees y sírvelos.

¡Ricas Cubiertas!

Elote Callejero Mexicano

Mezcla 3 cucharadas de **mayonesa** con 2 cucharaditas de **jugo de limón fresco** y sazona con **sal y pimienta** al gusto. Barniza las **mazorcas asadas** con la mezcla de la mayonesa y espolvoréalas por todos lados con 3 cucharadas de **queso feta en trocitos**, ½ cucharadita de **chile en polvo** y 1½ cucharada de **cilantro fresco picado**.

Pesto y Parmesano

Combina 2 cucharadas de **mantequilla derretida sin sal** con 5 cucharaditas de **pesto**. Barniza las **mazorcas asadas** con la mezcla del pesto y espolvoréalas por todos lados con 3 cucharadas de **queso parmesano finamente rallado** y 1½ cucharada de **albahaca fresca picada**.

Salsa Picante "Sriracha"

Combina 3 cucharadas de **mantequilla suavizada sin sal** con 1 cucharada de **salsa "Sriracha"** y 1 cucharadita de **miel**, y sazona con **sal y pimienta** al gusto. Barniza las **mazorcas asadas** con la mezcla de la "Sriracha" y espolvoréalas por todos lados con 3 cucharadas de **cacahuates al horno con miel finamente picados** y 2 cucharadas de **cebollines finamente rebanados**.

↑ Elote Callejero Mexicano

↑ Pesto y Parmesano

↑ Salsa Picante "Sriracha"

¡Ahorra Tiempo!

En lugar de hervir el maíz, mete las mazorcas sin pelar al microondas por 4 minutos. Déjalas enfriar ligeramente y deshójalas para continuar con las instrucciones para la parrilla.



Frituras de Maíz con Camarones y Cilantro

● PORCIONES 4 **🕒** PREP 15 MIN.

🕒 COCCIÓN 15 MIN.

- 1/2 taza de harina multiusos
- 2 huevos grandes
- 2 tazas de maíz desgranado (de 4 mazorcas aprox.)
- 5 cebollines, finamente rebanados
- 2 dientes de ajo, picados
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- 1/4 cucharadita de hojuelas de pimienta roja
- 1 libra de camarones medianos pelados y desvenados
- 1/2 taza de crema agria
- 1/4 de taza de cilantro fresco picado
- 1 limón, cortado en cuartos

BATE los huevos y la harina juntos en un recipiente grande. Incorpora el maíz, cebollines, ajo, 1/2 cucharadita de sal y 3/4 cucharadita de pimienta.

CALIENTA 1 cucharada de aceite en una sartén antiadherente a fuego medio-alto hasta que el aceite brille. Usando una medida de 1/4 de taza, saca 4 porciones de la masa, colócalas en la sartén y fríelas hasta que se doren, volteándolas y cuidadosamente aplastando las frituras, aprox. 2 minutos por lado. Transfiere las

frituras a una bandeja con rejillas y repite el proceso con el aceite y la masa restantes.

LIMPIA la sartén con papel toalla. Calienta la mantequilla y hojuelas de pimienta rojo a fuego medio-alto hasta que la mantequilla se derrita y este caliente. Seca los camarones con papel toalla, añádelos a la sartén y cocínalos hasta que estén rosados y bien cocidos, aprox. 2 minutos por lado; sazona con sal y pimienta al gusto.

DIVIDE las frituras en cada plato y cúbrealas con la crema, camarones y cilantro. Sirve con un pedacito de limón.

Pan de Maíz en Sartén con Queso, Jalapeño y Mantequilla de Miel

● PORCIONES 8 **🕒** PREP 10 MIN.

🕒 COCCIÓN 25 MIN., MÁS 10 MIN.

DE ENFRIAMIENTO

PAN DE MAÍZ

- 1 1/2 tazas de harina de maíz ("cornmeal")
- 1/2 tazas de harina multiusos
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato en polvo
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 1 1/2 tazas de suero de leche
- 1 huevo grande

3/4 taza de granos de maíz fresco (de 1 mazorca aprox.)

2/3 taza de queso cheddar fuerte rallado

1 chile jalapeño, sin semillas y picado

3 cucharadas de mantequilla sin sal

MANTEQUILLA DE MIEL

1 barra de mantequilla sin sal, suavizada

3 cucharadas de miel

1/4 cucharadita de sal

PRECALIENTA el horno a 450°. En un recipiente grande, bate la harina de maíz, harina multiuso, polvo para hornear, bicarbonato y la sal y pimienta juntos. Déjala al lado.

COMBINA el suero de leche y el huevo juntos, e incorpóralos a la mezcla de la harina de maíz. Cuidadosamente incorpora los granos de maíz, queso y jalapeño hasta estar mezclados.

DERRITE la mantequilla en una sartén de hierro fundido de 10" y calienta la mantequilla hasta espumear. Vierte la masa en la sartén y cocínala hasta que quede dorada, de 20 a 25 minutos. Déjala enfriar por 10 minutos.

MEZCLA la mantequilla, miel y sal hasta estar combinados y sírvela con el pan de maíz.



Un Facilísimo Brunch

Gracias a estas recetas para todos los gustos con solo cinco ingredientes cada una, puedes invitar a tus amigos y familia para un sencillo brunch, conocido también como desayuno-almuerzo de fin de semana.

Mini Omelettes de Espinaca y Jamón

SIN GLUTEN

● PORCIONES 12 **⌚** PREP 5 MIN.
⌚ COCCIÓN 20 MIN.

- 12 huevos medianos
- ½ taza de queso mozzarella rallado
- 2 tazas de espinacas "baby", cortadas
- ½ taza de jamón de pierna en trocitos
- 1 tomate pequeño, cortado

PRECALIENTA el horno a 350°. Engrasa un molde de 12 panecillos.

BATE los huevos y el queso juntos en un recipiente grande y sazona con ½ cucharadita de sal y ¼ cucharadita de pimienta. Incorpora la espinaca, jamón y tomate. Usando una medida de ⅓ de taza, divide la mezcla uniformemente en cada cavidad del molde para panecillos.

HORNEA hasta que los mini omelettes estén inflados y con el centro cuajado, aprox. 20 minutos.

La sal, pimienta, harina y aceite vegetal son considerados productos básicos de despensa y no cuentan como uno de los cinco ingredientes.



Huevos



Queso Mozzarella Rallado
SE Grocers



Espinacas "Baby"



Jamón de Pierna



Tomate



Tocino en Rebanadas Gruesas Hickory Sweet



Pimiento Morrón Rojo



Papas Ralladas Fritas SE Grocers



Queso Cheddar Fuerte Rallado SE Grocers



Huevos

”Pizza” de Papas Ralladas Fritas

SIN GLUTEN

PORCIONES 4 PREP 10 MIN.

COCCIÓN 50 MIN.

- 2 rebanadas de tocino, cortado en trocitos
- 1 pimiento morrón rojo chico, sin semillas y finamente picado
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 20 oz. de papas ralladas fritas “hash browns” congeladas (aprox. 4 tazas)
- 1½ tazas de queso cheddar fuerte rallado
- 4 huevos medianos

PRECALIENTA el horno a 400°.

COCINA el tocino en una sartén grande a fuego medio-alto hasta quedar crujiente, de 8 a 10 minutos. Remueve el tocino con una cuchara con ranura y déjalo al lado. Tira toda la grasa del tocino de la sartén excepto 2 cucharaditas, añade el pimiento y cocínalo, revolviendo ocasionalmente hasta quedar tierno, aprox. 5 minutos. Transfiere a un tazón pequeño y déjalo aparte también. Limpia la sartén con papel toalla.

AÑADE el aceite a la sartén y caliéntalo a fuego alto hasta que brille. Añade las papas, sazona con 2 cucharaditas de sal y ½ cucharadita de pimienta, y cocínalas sin revolverlas y hasta que estén doradas de abajo, por 5 minutos. Revuélvelas y sigue cocinándolas hasta que las papas estén mayormente doradas, de 5 a 8 minutos.

TRANSFIERE las papas a una bandeja para hornear engrasada y déjalas enfriar. Mezcla con ⅔ taza de queso y forma un círculo de 9” con la orilla ligeramente elevada, como si fuera pizza.

COMBINA ⅓ taza de queso restante con los pimientos reservados y espolvórealos uniformemente sobre las papas. Usando la parte de atrás de una cuchara, crea 4 hendiduras en la base de la “pizza” para los huevos. Rompe un huevo en cada hendidura y hornea hasta que la clara de los huevos esté cuajada, de 15 a 20 minutos, rotando la bandeja para hornear a la mitad del tiempo. Espolvorea el tocino uniformemente, corta en cuatro pedazos y sirve.

Guisado con Salchicha y Salsa Espesa

PORCIONES 6 A 8 **PREP** 5 MIN.
COCCIÓN 35 MIN.

- 2 lb. de salchicha de puerco en rollo
- 1/4 taza de harina multiusos
- 1 cucharadita de condimento sabor a pollo
- 2 3/4 tazas de leche entera
- 8 oz. de espinacas congelada y cortada, ya descongelada y escurrida
- 1 tubo (16 oz.) de masa refrigerada para bizcochos

PRECALIENTA el horno a 400°.

COCINA la salchicha en una sartén grande antiadherente a fuego alto, separándola con una cuchara de madera, hasta que se oscurezca y desmorone, de 8 a 10 minutos.

INCORPORA la harina y condimento, y cocina por 2 minutos aprox. Añade la leche y cocina a fuego alto hasta que la salsa espese, por 3 minutos aprox. Incorpora las espinacas y continúa cocinando hasta que se calienten por completo, aprox. por 1 minuto. Sazona con sal y pimienta al gusto.

TRANSFIERE la mezcla de la espinaca a un molde para hornear de 9"x13".

Corta los bizcochos en cuartos, acomódalos uniformemente sobre el molde y hornea hasta que los bizcochos estén dorados y hojaldrados, aprox. 18 minutos. Déjalos enfriar ligeramente y sirve.

Reinventando un Clásico

Aquí, los tradicionales panecillos obizcochos sureños con salsa espesa son transformados en un guisado abundante con salchicha de desayuno y verduras. Puedes preparar la mezcla de la salsa espesa con salchicha y espinacas hasta con un día de anticipación para facilitarte las cosas el día que los quieras servir.



Rollo de Salchicha de Puerco

+



Harina Multiusos Southern Home

+



Condimento Sabor a Pollo

+



Espinacas Congeladas y Cortadas Southern Home

+



Bizcochos (Panecillos) Extra Grandes Southern Home

Deliciosas Comidas de Pascua

POR CURTIS STONE



Curtis Stone es un galardonado chef, autor de éxitos editoriales del *New York Times* y padre de dos hijos pequeños.

La Pascua es una fiesta marcada por la tradición y, en la casa del chef Curtis Stone, estas tradiciones se centran en la familia y la comida. "La Pascua es buenisima para cuando tienes hijos pequeños", dice él. "Es otra oportunidad para reunir a la familia, compartir una deliciosa comida y pasar tiempo juntos." Las festividades comienzan el Viernes Santo con una energética cena de salmón. "El salmón viene muy bueno esta época del año", dice Curtis, quien sirve un filete asado estilo familiar. Con el Domingo de Pascua llega la hora de buscar los huevos de chocolate (es una tradición de su infancia) con sus dos varones pequeños. Una vez hambrientos, el menú consiste de jamón con un glaseado ahumado y dulce y una deleitosa torta de coco de postre. ¿Y para balancear toda esta indulgencia? "Muchas verduras deliciosas, ¡por supuesto!" dice.



Curtis Stone Menú para la Pascua

Jamón Glaseado con Miel
y Bourbon

Salmón Asado con Salsa de Pepino
y Yogur

Ensalada de Maíz

Ensalada de Espárragos con
Aderezo de Limón y Chalote

Torta de Coco con Salsa
de Fresas

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







Jamón Glaseado con Miel y Bourbon

RINDE 8-10 **PREP** 10 MIN., MÁS 10 MIN. DE REPOSOT
COCCIÓN 2 HORAS 35 MIN.

PREPARAR CON ANTICIPACIÓN El glaseado puede prepararse hasta con 3 días de adelantado; lo cubres y lo refrigeras. Caliéntalo antes de usarlo.

JAMÓN

- 2 zanahorias, peladas y cortadas en trozos grandes
 - 2 tallos de apio, cortados en trozos grandes
 - 1 cebolla amarilla, cortada en trozos grandes
- Un jamón (de pierna) con hueso, cocido, ahumado y curado (8 a 10 lbs.)

GLASEADO Y SALSA

- 1 taza de miel
- $\frac{2}{3}$ taza de vinagre de sidra de manzana
- $\frac{1}{2}$ taza de bourbon
- 8 cucharadas (1 barra) de mantequilla sin sal
- $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar morena compacta
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 1 cucharada de hojas de tomillo frescas, picadas

COLOCA la rejilla del horno en la posición más baja; precaliéntalo a 350 °F.

COLOCA las zanahorias, apio y cebolla en un recipiente para hornear de 13"x9". Retira todos los empaques del jamón y sécalo. Separa la piel del jamón con un cuchillo pequeño y usando tus dedos. Remueve y deshecha la piel. Desliza el cuchillo

sobre la grasa para marcarla en todas direcciones, haciendo un patrón cruzado. Coloca el jamón en el recipiente para hornear. Cúbrello firmemente con papel aluminio y hornea de 1½ a 2 horas, o hasta que el jamón se caliente completamente (hasta que un termómetro para carne insertado en la parte más gruesa del jamón registre 110 °F).

MIENTRAS TANTO, en una cacerola mediana a fuego medio, lleva la miel, vinagre, bourbon, 4 cucharadas de mantequilla, azúcar y salsa inglesa a ebullición. Cocina de 8 a 10 minutos, o hasta que se reduzca a la mitad. Retira la cacerola del fuego. Reserva $\frac{1}{2}$ taza de glaseado para la salsa.

AUMENTA la temperatura del horno a 400 °F.

USA una brocha para untar un poco de glaseado en todo el jamón. Vuelve a colocar el jamón en el horno, sin cubrir, y cocínalo, untando cada 10 minutos con salsa durante 30 minutos o hasta que el glaseado sea uniforme y se caramelize y el termómetro registre 130 °F.

TRANSIERE el jamón a una bandeja y déjalo reposar por 10 minutos. Coloca los jugos restantes en un recipiente alto y estrecho. Remueve la grasa que suba a la superficie. Reserva 2 tazas de los jugos.

REVUELVE los jugos, el glaseado reservado, 4 cucharadas de mantequilla y el tomillo en una cacerola pequeña a fuego medio hasta que la mantequilla se derrita. Sirve el jamón, vertiendo salsa sobre los pedazos de carne.

Ensalada de Maíz

RINDE 6 **PREP** 10 MIN.
COCCIÓN 15 MIN.

PREPARAR POR ADELANTADO El aderezo se puede preparar hasta 2 horas antes; lo cubres y guardas a temperatura ambiente.

- 6 mazorcas de maíz amarillo, sin cáscaras
- 2 pimientos rojos, sin semillas y cortados en tiras de 1 pulgada

- 1 cebolla roja, cortada en rodajas de $\frac{1}{2}$ pulgada
- $\frac{2}{3}$ taza de aceite de oliva, separado
- 1 lima, ralladura y jugo
- 1 limón, ralladura y jugo
- $\frac{1}{2}$ taza de cebollas verdes rebanadas finamente
- $\frac{1}{4}$ taza de hojas de perejil frescas, picadas
- $\frac{1}{4}$ taza de hojas de menta frescas, picadas

CALIENTA la parrilla a fuego medio-alto. Recubre el maíz, pimientos y cebolla roja con 2 cucharadas de aceite y sazona con sal y pimienta. Asa los vegetales, dándoles vuelta de vez en cuando, hasta que estén ligeramente carbonizados, unos 6 minutos para los pimientos, 8 minutos para las cebollas y 12 minutos para el maíz. Déjalos enfriar.

MIENTRAS TANTO, para hacer el aderezo, en un tazón pequeño bate la ralladura de lima, 2 cucharadas de jugo de lima, la ralladura de limón y 1 cucharada de jugo de limón. Lentamente agrega y bate $\frac{1}{2}$ taza de aceite hasta que se mezcle. Sazona con sal y pimienta.

CORTA los granos del maíz y colócalos en un tazón grande. Corta en cuadritos los pimientos y cebollas cocidas y añádelos al maíz. Incorpora el aderezo, cebollas verdes y hierbas. Sazona con sal y pimienta. Sirve a temperatura ambiente.



¡También prueba este platillo para la Pascua Judía!



Salmón Asado con Hierbas y Salsa de Pepino y Yogur

RINDE 6 **PREP** 10 MIN.
COCCIÓN 18 MIN.

PREPARAR POR ADELANTADO La salsa de yogur y pepino se puede preparar hasta 1 día antes; se cubre y se refrigera.

- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, separado
- Un filete de salmón con piel de 2½ a 3 libras (desde la cabeza hacia abajo)
- 3 cucharadas de cebollinos frescos finamente picados
- 3 cucharadas de eneldo fresco finamente picados
- 3 cucharadas de perejil de hoja plana fresco, finamente picado
- 1 taza de yogur griego sin sabor
- 2 limones, ralladura y jugo
- 1 diente de ajo, picado
- ½ pepino inglés, rallado

PRECALIENTE el horno a 450 °F. Forre una bandeja para hornear con papel parchment. Con una brocha unte ligeramente el centro del papel parchment con 1 cucharadita de aceite.

COLOQUE el salmón, con la piel hacia abajo, en la bandeja de hornear. Cubra el salmón con 1 cucharada de aceite y sazone con sal y pimienta. En un tazón pequeño, mezcle el cebollino, el

eneldo y el perejil; espolvoréelo sobre el salmón. Llévelo al horno y áselo de 16 a 18 minutos, o hasta que el salmón esté cocido pero ligeramente rosado en el centro.

MIENTRAS TANTO, en un tazón mediano, mezcle

EL aceite restante, el yogur, la cáscara de limón, 3 cucharadas de jugo de limón y el ajo. Agregue el pepino rallado. Condimente con sal y pimienta.

PASE una espátula larga bajo el salmón para aflojarlo del papel parchment. Pase el salmón a una bandeja con papel parchment.

CON cuidado pase el salmón del papel parchment a la bandeja.

CORTE con cuidado para separar la piel del salmón, retire la piel. Sirva el salmón con la salsa de yogur y pepino.

Ensalada de Espárragos Carbonizados con Aderezo de Limón y Chalote

RINDE 6 **PREP** 15 MIN.
COCCIÓN 4 MIN.

PREPARAR CON ANTICIPACIÓN El aderezo puede prepararse hasta con 1 día de anticipación; se cubre y se refrigera.



- 2 racimos de espárragos (cerca de 2 libras), sin los extremos fibrosos
- 1 ramo de cebollas verdes
- ½ de taza de aceite de oliva extra virgen, separado
- 2 cucharadas de chalotes finamente picados
- 1 cucharada de alcapparras escurridas y cortadas grueso
- 1 cucharada de perejil de hoja plana fresco, finamente picado
- 2 cucharaditas de vinagre de vino blanco
- 1 limón, ralladura y jugo

CALIENTA el asador a fuego alto. En una bandeja para hornear, coloca los espárragos y las cebollas verdes con 1 cucharada de aceite y condimenta con sal y pimienta. Ase los vegetales, dándoles vuelta según sea necesario, durante 2 a 4 minutos, o hasta que los espárragos y las cebollas estén ligeramente carbonizados y crujientes.

MIENTRAS TANTO, en un tazón pequeño, bata las chalotas, las alcapparras, el perejil, el vinagre, la ralladura de limón, 2 cucharadas de jugo de limón, ¼ de cucharadita de sal y ¼ de cucharadita de pimienta. Lentamente agregue y bata ¼ de taza de aceite.

PASE los vegetales a una bandeja. Añada el aderezo y sirva.



¡Platillo de portada!

Torta de Coco con Salsa de Fresas

RINDE 12 **PREP** 50 MIN., MÁS 2 HORAS Y 15 MIN. DE ESPERA **COCCIÓN** 40 MIN.

PREPARAR CON ANTICIPACIÓN La torta se puede preparar hasta con 3 días de adelantado; la cubres y la refrigeras. La torta sabe mejor si la sirves a temperatura ambiente.

TORTA

- 1 **taza (2 barras) de mantequilla sin sal, suavizada, un poco extra para untar**
- 3 **tazas de harina para torta, tamizada, más un poco extra para enharinar**
- 5 **claras de huevos grandes**
- ½ **taza de leche entera**
- 1 **taza de leche de coco enlatada sin endulzar**
- 4½ **cucharaditas de polvo de hornear**
- ½ **cucharadita de sal kosher**
- 2½ **de tazas de azúcar granulado**

GLASEADO Y RELLENO

- 2 **lbs. de queso crema suavizado**
- 12 **cucharadas (1½ barras) de mantequilla sin sal, suavizada**
- 3 **tazas de azúcar glas**
- 1 **cucharada de extracto puro de coco**
- ⅓ **taza de leche de coco enlatada sin endulzar**
- 2 **tazas de crema de leche, batida hasta formar picos suaves**
- 2¾ **tazas de coco azucarado rallado, separadas**
- Salsa de Fresas (ver receta)**

COLOCA la rejilla del horno en el centro y precaliéntalo a 350 °F. Unta ligeramente con mantequilla dos moldes redondos para torta (de 8") y forra el fondo con papel pergamino. Enharina los lados y deshecha el exceso de harina.

BATE las claras de huevo, leche entera y leche de coco en un tazón pequeño para mezclar. En un tazón grande, combina la harina, polvo de hornear y sal. En otro tazón grande, usando una batidora eléctrica, bate la mantequilla y azúcar a alta velocidad por 2 minutos, o hasta que quede ligera y esponjosa. Poco a poco añade la

mezcla de harina, batiendo solo hasta que se combine. Gradualmente agrega la mezcla de huevo, batiendo hasta que se mezcle.

DIVIDE la mezcla en los moldes, cerca de ¾ tazas por molde. Hornea de 35 a 40 minutos, o hasta que al insertar un palillo de dientes en el centro de las tortas el mismo salga casi seco. Deja que las tortas se enfríen en los moldes durante 15 minutos. Pasa un cuchillo pequeño alrededor de los bordes y voltéalos sobre una rejilla para que terminen de enfriarse (esto ayudará a nivelarlas).

BATE el queso crema, mantequilla, azúcar glas y extracto de coco con una batidora eléctrica a velocidad media en un recipiente grande, de 6 a 8 minutos, o hasta que quede suave y esponjoso. Transfiere 4½ tazas de la mezcla de queso crema a otro tazón y resérvalo para usar como glaseado. Añade la leche de coco en la mezcla restante de queso crema. Con cuidado agrega la crema batida. Transfiere el relleno a una bolsa grande resellable y corta una abertura de 1" en la esquina inferior de la bolsa.

MUEVE las tortas a una superficie de trabajo nivelada. Retira cualquier migaja suelta. Usa un cuchillo serrado largo para cortar cada torta a la mitad (horizontalmente); deben quedar dos partes iguales por torta. Unta un poco de glaseado en el plato donde vas a colocar la torta para mantenerla fija. Coloca en el centro de plato una de las cuatro partes de la torta, con el lado donde hiciste el corte hacia arriba y úntale glaseado. Coloca tiras de 2" de papel pergamino sobre los bordes de la torta para mantener el plato limpio durante el montaje. Forma un anillo grueso de relleno alrededor del borde de la torta. Coloca suficiente relleno para cubrir el centro. Espolvorea ¼ taza de coco rallado sobre el relleno. Repite el proceso con 2 partes más de la torta. Al final coloca la cuarta con el lado del corte hacia abajo.

USA una espátula para untar 2 tazas del glaseado reservadas sobre la parte superior y los lados de la torta, hasta formar una capa delgada y lisa. Refrigerera la torta por 30 minutos,

o hasta que el glaseado no esté pegajoso. Unta el glaseado restante sobre la torta para formar una cubierta suave y recubre con 2 tazas de coco rallado. Refrigerera la torta por otros 30 minutos, o hasta que esté firme. Retira las tiras de papel pergamino.

PARTE la torta y sírvela con salsa de fresas.

Salsa de Fresas

RINDE 12 **PREP** 2 MIN., MÁS 30 MIN. DE ENFRIAMIENTO

PREPARAR CON ANTICIPACIÓN Puedes preparar la salsa hasta con 2 horas de adelantado; la cubres y la refrigeras.

- 1 **lb. de fresas frescas pequeñas, sin tallo y en rebanadas gruesas**
- 3 **cucharadas de azúcar granulada**
- 1 **cucharada de jugo de limón fresco**

MEZCLA en un tazón grande las fresas con el azúcar y jugo de limón hasta quedar cubiertas. Déjalas a un lado, revolviendo de vez en cuando durante 30 minutos o hasta que el azúcar se disuelva y las fresas se ablanden ligeramente.

HUEVOS *Excelentes*

Ya sea si te gustan los huevos endiablados, escalfados o fritos, aquí encontrarás recetas aprobadas por chefs y apropiadas adecuadas para cualquier hora del día.



LA TÉCNICA

huevos duros

- 1 Llena una cacerola mediana con 4 pulgadas de agua, añade 1 cucharada de vinagre blanco y hiérve a fuego alto.
- 2 Usando una cuchara con ranuras, añade cuidadosamente los huevos uno por uno al agua hirviendo y cocínalos por 2 minutos. Reduce el fuego a bajo, tapa la cacerola y cocina por 11 minutos.
- 3 Transfiere los huevos a un recipiente de agua con hielos y déjalos reposar por 10 minutos antes de guardarlos en el refrigerador.

Huevos Endiablados con Tocino y Rábano Picante

SIN GLUTEN

PORCIONES 12 **PREP** 25 MIN.
 COCCIÓN 15 MIN.

- 6 huevos duros, sin cáscara
- 6 cucharadas de mayonesa
- 3 cucharadas de queso cheddar finamente rallado
- 1 cucharada de cebollinos finamente cortados, más extra como guarnición
- 2 cucharaditas de salsa de rábano picante
- 1 cucharadita de vinagre de vino blanco
- Sal y pimienta

1½ cucharada de tocino cocido desmoronado

CORTA los huevos por la mitad a lo largo. Remueve cuidadosamente las yemas y transfírelas a un tazón mediano. Añade la mayonesa, queso, cebollinos, salsa de rábano y vinagre al tazón con las yemas y combina todo con un tenedor hasta que la mezcla quede cremosa y uniforme; sazona con sal y pimienta al gusto.

COLOCA las claras de los huevos en un plato y rellénalos con la mezcla de las yemas. Refrigerera hasta que el relleno este firme y frío, aprox. 1 hora. Espolvorea con tocino y más cebollinos, y sírvelos.

PHOTOGRAPH BY SARA WILKINS/AVANTAGE. FOOD STYLING: PUSSEY SIMON ANDREWS. PROP STYLING: PAUL ANDRÉS GÓMEZ/RECHOS. EWALD & WITTEL.

Sándwich de Huevo Escalfado con Jamón y Aguacate

PORCIONES 4 **PREP** 10 MIN.
COCCIÓN 10 MIN.

- 4 huevos grandes
- ¼ taza de mayonesa
- 1½ cucharada de pesto
- 4 panecillos ingleses, cortados por la mitad y tostados
- 8 rebanadas delgadas de jamón del mostrador de carnes frías
- 1 aguacate, partido por la mitad, sin hueso y cortado en rebanadas delgadas a lo largo
- Sal y pimienta
- Lechugas varias

ESCALFA los huevos usando la técnica explicada a la derecha. Mientras los huevos se estén escalfando, bate la mayonesa y pesto en un recipiente pequeño hasta estar mezclados. Unta la mezcla uniformemente dentro de los panecillos ingleses tostados.

COLOCA el jamón y aguacate en capas encima de los panecillos. Cubre con un huevo escalfado y sazona con sal y pimienta. Esparce la lechuga sobre los huevos y forma un sándwich con las otras mitades de los panecillos. Sirve inmediatamente.



LA TÉCNICA

huevos escalfados

1 Llena una cacerola mediana con agua y hierva a fuego lento. Una vez hirviendo a fuego lento, añade 1 cucharada de vinagre blanco.

2 Rompe 4 huevos en 4 recipientes pequeños. Usando una cuchara grande, haz girar el agua rápido antes de echar el huevo, para que al echar el huevo su misma clara lo envuelva por inercia. Procede a introducir un tazón con el huevo rápido y cuidadosamente en la cacerola hasta estar parcialmente sumergido y vacía el huevo en el agua. Repite con el resto de los huevos.

3 Cocina los huevos, revolviendo el agua ocasionalmente para prevenir que se peguen en el fondo y hasta que las claras estén cuajadas y los huevos empiecen a flotar hacia la superficie, de 3 a 4 minutos.

4 Usa una cuchara con ranuras para remover cada huevo, secando la parte de debajo de la cuchara con papel toalla para que absorba el agua.

5 Para hacer huevos escalfados con anticipación, transfiere inmediatamente los huevos cocidos a un contenedor con agua y hielos y refrigéralos en agua hasta por un día. Recalienta los huevos en agua muy caliente, de 2 a 3 minutos.

Huevos Excelentes

Arroz Frito con Verduras

VEGETARIANA

PORCIONES 4 **PREP** 15 MIN.

COCCIÓN 15 MIN.

- 5 cucharadas de aceite vegetal
- 1 zanahoria, sin cáscara y cortada
- 1 taza de brocoli cortado
- 2 cebollines, rebanados
- Sal y pimienta
- 4 tazas de arroz blanco cocido
- ½ taza de chícharos congelados
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 1½ cucharada de aceite de ajonjolí tostado
- 4 huevos grandes

CALIENTA 1 cucharada de aceite vegetal en una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto hasta que brille. Añade las zanahorias y cuécelas, revolviendo ocasionalmente, hasta quedar tiernas, aprox. 3 minutos. Añade el brocoli y cebollines, cocinándolos por 2 minutos, revolviendo ocasionalmente. Sazona con sal y pimienta al gusto, transfiere a un plato y déjalo al lado.

AÑADE 2 cucharadas de aceite vegetal a la misma sartén ya vacío y caliéntalo a fuego medio-alto hasta que brille. Añade el arroz y cocínalo, revolviendo ocasionalmente, hasta que el arroz este seco y tostado, por 3 minutos.

AGREGA la mezcla de zanahoria y brócoli, los chícharos, ajo, salsa de soya y aceite de ajonjolí. Reduce el fuego a medio y cocina todo, revolviendo frecuentemente y hasta que la salsa de soya haya cubierto el arroz uniformemente y los chícharos estén calentados, de 2 a 3 minutos. Sazona con sal y pimienta al gusto y transfiere a platos o tazones. Limpia la sartén con papel toalla.

FRÍE los huevos en las 2 cucharadas de aceite vegetal restante en la sartén ya vacía, usando la técnica explicada a la izquierda.

DESLIZA un huevo encima de cada plato y sirve inmediatamente.

LA TÉCNICA

huevos fritos crujientes

- 1 En una sartén grande antiadherente, calienta 2 cucharadas de aceite a fuego medio-alto hasta que quede brillante.
- 2 Rompe 4 huevos en 4 tazones pequeños. Una vez que el aceite esté listo, añade los huevos a la sartén uno por uno.
- 3 Con cuidado, inclina la sartén ligeramente, hasta que el aceite se junte del lado inclinado. Usando una cuchara de metal, vierte el aceite caliente sobre las claras de los huevos crudas, evitando las yemas, aprox. por 1 minutos.
- 4 Continúa friendo hasta que las claras estén completamente cocinadas y las orillas crujientes, de 1 a 2 minutos.



Sorpresas Festivas de Pascua

Estas bolitas saladas y dulces en forma de huevos de pascua y hechas con palomitas son facilísimas de hacer y además perfectas para tus fiestas.

Bolitas de Palomitas

SIN GLUTEN

👤 PORCIONES 8 **🕒 PREP 5 MIN.**
🕒 COCCIÓN 5 MIN., MÁS 5 MIN. DE ENFRIAMIENTO

- 3 tazas de palomitas ya hechas y saladas
- 1/4 taza de cacahuates tostados con miel
- 1/4 taza de M&M's
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 8 piezas de dulces "Peeps" de malvavisco
- 1 cucharadas de azúcar
- 1/4 cucharadita de sal

COMBINA las palomitas, cacahuates y M&M's en un tazón grande. Forra una bandeja para hornear con papel pergamino y déjala a un lado.

DERRITE la mantequilla en una cacerola mediana a fuego bajo. Usando una espátula, incorpora los dulces "Peeps", azúcar y sal, y cocina todo hasta que se derritan los dulces y la mezcla este combinada, de 3 a 4 minutos. Vierte esta mezcla caliente del malvavisco uniformemente sobre la mezcla de las palomitas, y usa la espátula para mezclar todo, hasta que las palomitas queden recubiertas. Deja enfriar 5 minutos.

ROCÍA tus palmas con aerosol de cocina. Con tus manos, forma 8 bolitas en forma de huevitos con la mezcla y transfírelas a la bandeja para hornear. Déjalas enfriar a temperatura ambiente antes de servir las.



↑
INGREDIENTE CLAVE

Palomitas con Sal de Mar SE Grocers

FOTOS: SARAH ANNE WARD. ESTILISMO DE ALIMENTOS: SIMON ANDREWS. ESTILISMO DE ACCESORIOS: PAOLA ANDREA RAMIREZ. RECETAS: ALEXA WEIBEL



Para que tus bolitas de palomitas luzcan más, ¡añade unas gotitas de colorante para alimentos!

¡Feliz Pascua Judía!



Las Estrellas de la Pascua Judía

Me encanta tomar un platillo favorito de todos, como las galletas de merengue, y embellecerlas para los días festivos. Aquí, incluí algo de cacao en polvo y preparé una salsa simple para acompañar estas dulces y suaves sorpresas para la Pascua Judía. A mis hijos y amigos les encantan.

Jamie Geller



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

Merengues de Chocolate con Salsa de Frambuesa

PERSONAS 8 A 10 **PREP** 30 MIN.
COCCIÓN 2 HORAS

Si no tienes dulla o manga pastelera, puedes llenar una bolsa de plástico resellable de 1 galón y corta una de sus esquinas. Úsala para formar pequeños círculos como lo harías con una dulla o manga pastelera.

MERENGUE

- 2 claras de huevos grandes, a temperatura ambiente
- 4 cucharadas de azúcar glas, cernida
- 1 cucharada de cacao en polvo, cernido
- Una pizca de sal kosher

SALSA PARA REMOJAR

- ½ taza de mermelada de frambuesa
- 1 cucharada de jugo de lima

PRECALIENTA el horno a 200°. Forra 2 bandejas para hornear con papel pergamino y déjalas a un lado.

BATE las claras de huevo con una batidora eléctrica hasta que se formen picos suaves. Con la batidora prendida, añade una cucharada de azúcar a la vez, batiendo en alto hasta llegar al punto de turrón – una espuma firme que al momento de voltear el recipiente el huevo batido no se caiga. Cuidadosamente incorpora el cacao y sal.

TRANSFIERE el merengue a una dulla o manga pastelera con una boquilla en forma de estrella de ½". Forma estrellas de 1" de ancho, colocándolas a una distancia de ½" de separación hasta que te acabes el merengue.

HORNEA de 1½ a 2 horas, o hasta que los merengues estén secos y crujientes. Apaga el horno y déjalos enfriar ahí con la puerta abierta aprox. por 1 hora.

MEZCLA la mermelada con el jugo de lima en un tazón pequeño y revuélvelos para que se combinen. Si queda muy espesa la mezcla, añade algunas gotas de agua hasta que la mermelada tenga la consistencia adecuada para usarla como salsa para remojar.

¡Es Hora de Brochetas!

Estas opciones divertidas del clásico para acampar tienen una cosa en común: van ensartados en una brocheta. Ya sea que estés de campamento o en tu patio, estas recetas de comidas estilo brochetas igual sobresaldrán.

 para el
Desayuno

Rollos de Canela en Fogata

● PORCIONES 8 **⌚** PREP 15 MIN.
⌚ COCCIÓN 12 MIN.

- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 tubo (8 oz.) de masa para panecillos crescent
- 2 cucharadas de miel de maple
- 8 rebanadas de tocino cocinado (opcional)

COMBINA el azúcar, canela y sal en un recipiente pequeño y déjalo a un lado.

SEPARA la masa de los panecillos en 8 triángulos. Unta una cucharada de miel de maple uniformemente sobre los triángulos y rocíalos ligeramente con la mezcla de azúcar con canela. Coloca una rebanada de tocino en cada triángulo (opcional). Empezando desde la punta más angosta del triángulo, enrolla la masa formando un cilindro. Úntalos por todos lados con el resto de la miel y pásalos por la mezcla de azúcar con canela restante. Ensarta cada pieza en una brocheta de metal o madera.

SOSTÉN las brochetas a 4 o 6 pulgadas de una fogata abierta de campamento (evita la flama directa), volteándolos ocasionalmente, hasta que queden tostados por fuera y cocinados por completo, de 10 a 12 minutos.

Hazlos en la parrilla: Precalienta a medio-alto; coloca las brochetas en una pieza grande de papel aluminio recubierta de aerosol de cocina y cierra la tapa. Ásalos hasta que se doren, de 9 a 11 minutos, volteándolos a la mitad del tiempo.

Brochetas de Salchicha Alemana

● PORCIONES 8 **⌚** PREP 20 MIN.
⌚ COCCIÓN 10 MIN.

- 4 salchichas alemanas "bratwurst" cocidas y rebanadas en rodajas de 3/4" de ancho
- 3 pimientos morrón, de cualquier color, sin centro ni semillas y cortadas en piezas de 1"
- 1 cebolla Vidalia, cortada en piezas de 1"

- 3 cucharadas de aceite de oliva Sal y pimienta
- 1/2 taza de mostaza amarilla o granulada, más extra para servir
- 8 panes para hot dogs

PRECALIENTA la parrilla a medio-alto. Ensarta 8 brochetas de metal o madera con las siguientes piezas alternadas: salchicha, pimientos y cebolla hasta que te acabes la salchicha. Unta las brochetas por todos lados con aceite y sazona con sal y pimienta.

ASA las brochetas con la tapa puesta, volteándolas ocasionalmente, hasta que las verduras se hayan suavizado y la salchicha oscurecido, de 8 a 10 minutos.

UNTA la mostaza en la parte interior de los panes y coloca una brocheta dentro de cada uno, cuidadosamente retirando la brocheta ensartada. Sirve con más mostaza como acompañamiento.

Consejo

Sumerge las brochetas de madera en agua tibia por 30 minutos antes de usarlas para prevenir que se quemen cuando las cocines.

⌚ para el Almuerzo




**para la
Cena**

Brochetas de Pollo a la Hawaiana

 **PORCIONES 4**  **PREP 20 MIN.**
 **COCCIÓN 10 MIN.**

- ¾ lb. de muslos de pollo deshuesados y sin piel, cortados en pedazos de 1"
- 1 lb. de piña pelada, sin centro y cortada en pedazos de 1"
- 9 oz. de jamón de pierna, cortado en pedazos de 1"
- ½ cebolla roja grande, cortada en pedazos de 1"
- ¾ taza de salsa teriyaki
Sal y pimienta

PRECALIENTA la parrilla a medio-alto. Ensarta 8 brochetas de metal o madera con las siguientes piezas alternadas: pollo, piña, jamón y cebolla.

UNTA cada brocheta con 1 cucharada de salsa teriyaki, sazona con sal y pimienta y ásalas con la tapa de la parrilla puesta, hasta que el pollo este cocinado completamente, volteándolos a la mitad del tiempo, de 8 a 10 minutos.

ROCÍA las brochetas con el resto de la salsa teriyaki y sírvelas.

 **para el
Postre**



Galletas con Chocolate y Malvasco a la Fogata

 **PORCIONES 8**  **PREP 10 MIN.**
 **COCCIÓN 8 MIN.**

- 3 cucharadas de crema de cacahuete cremosa
- 8 galletas integrales "graham", cortadas a la mitad transversalmente
- 1 barra de chocolate de leche (4 oz.), cortada en 8 piezas
- 2 bananas maduras, cortadas en piezas de ¾" de ancho (16 piezas en total)
- 1 cucharada de miel de maple
- 8 malvaiscos

UNTA la crema de cacahuete uniformemente sobre un lado de los 8 cuadros de galletas integrales. Coloca las piezas de chocolate en las otras 8 piezas de las galletas. Ensarta 8 brochetas de metal o madera con dos piezas de banana cada una (deben quedar acostados), dejando aprox. 3 pulgadas de espacio en la parte superior para añadir los malvaiscos más tarde.

CUBRE las piezas de banana por completo con la miel de maple y sostén las brochetas a 4 o 6 pulgadas de una fogata de campamento, volteándolas ocasionalmente, hasta que las bananas se suavicen, oscurezcan y apenas estén empezando a caramelizarse, de 4 a 6 minutos. Cuidadosamente añade un malvasco a cada brocheta y colócalas sobre la fogata para que se tuesten, volteándolas frecuentemente, hasta alcanzar el cocimiento deseado.

FORMA sándwiches con las dos partes de las galletas: coloca las brochetas de bananas y malvaiscos en la galleta untada de chocolate y tápala con la galleta untada de crema de cacahuete.

**Nuevo
Ahora**



1 Papas Abundantes al Horno

Cuñas de Papa Sazonadas + Queso Cheddar + Crema Agria + Pedacitos de Tocino + Cebollines

2 Nachos con Bolitas de Papa

Bolitas de Papa + Salsa + Guacamole + Aceitunas + Mezcla de Quesos Mexicanos + Crema Agria + Cilantro



Rápidas y Fáciles

La próxima vez que tengas antojo de papas con queso, no tienes que ir a tu restaurant favorito—mejor cocina tu propio platillo en casa. Nuestras nuevas bolitas de papa, cuñas de papa y papitas fritas estilo “waffle” (y quesos rallados, también)—todos productos marca SE Grocers—están aquí para ayudarte.



Simplemente cocina las papas fritas siguiendo sus respectivas instrucciones de paquete, ásalas las coberturas deseadas y ásalas en tu horno para derretir el queso.



3 Papas “Waffle” Estilo Pizza

Papas “Waffle” + Salsa de Tomate + Pepperoni + Mezcla de Quesos Italianos + Albahaca

¡PARA USAR Y RE-USAR!

El Día de la Tierra llega el 22 de abril y el participar es tan simple como acumular contenedores que puedas usar y volver a usar un montón de veces. Prueba empacando los almuerzos en recipientes reutilizables de plástico, guardando artículos de tu despensa en contenedores de vidrio y cargando tus compras de supermercado en una bolsa reutilizable—¡y todo esto está disponible en nuestras tiendas!



¿TE VAS DE CAMPAMENTO?

Después de preparar las divertidas brochetas de la pág. 28, compra estos artículos para protegerte de los mosquitos y el sol durante tu viaje.

TU LISTA

- Vela de Cidronela
- Aerosol Repelente de Mosquitos
- Protector Solar
- Botellas de Agua
- Nueces como Refrigerio



¡NUEVO! Almendras SE Grocers y Cacahuates Secos Rostizados SE Grocers

FOTOS VÍA ISTOCK

DETRÁS DEL PRODUCTO



Palomitas Estilo Chicago

El clásico dilema de elegir las palomitas: ¿sabor a queso salado o a dulce caramelo? Por eso aquí llegan las palomitas estilo Chicago, las cuales combinan ambos sabores en esta adictiva bolsa. Este genial refrigerio se originó en la Ciudad de los Vientos, pero ya puedes encontrarlo en nuestras tiendas gracias a la nueva línea Prestige de palomitas artesanales.

CONSEJO DEL MES



MANTEQUILLA CON SABOR



Las mantequillas con sabor a pesto y salsa Sriracha de la pág. 8 sirven como una apetitosa cobertura para el maíz dulce. Prueba una (¡o todas!) las versiones de aquí abajo en pescado asado, pollo o verduras.



TOMATE CON AJO

Combina 1 cucharadita de pasta de tomate, ½ cucharadita de ajo molido y ¼ cucharadita de albahaca seca con 2 cucharadas de mantequilla con sal suavizada.



CEBOLLA FRANCESA

Combina ½ cucharadita de polvo para cocinar sopa francesa de cebolla y ¼ cucharadita de perejil seco con 2 cucharadas de mantequilla con sal suavizada.



MOSTAZA Y MAPLE

Combina 1 cucharadita de miel de maple y ¼ cucharadita de polvo de mostaza seca con 2 cucharadas de mantequilla con sal suavizada.

¡Ahorra al comprar!

Échale un vistazo a estas ofertas exclusivas del supermercado.



MANUFACTURER'S COUPON | EXPIRES 06/30/2017

Save \$1.00

any one dozen happy egg co. True Free Range eggs.



SAVE \$1

RICH SMOOTH FLAVOR

PERFECTED OVER FOUR GENERATIONS

Taste the Difference
FAMILY MAKES™



Earthbound
SINCE 1984
Farm
ORGANIC

SAVE \$1 NOW

ON ANY ONE (1) 5oz EARTHBOUND FARM SALAD



Save \$1.00

on any two (2) packages of Armour® Meatballs or Sliders

CURLY'S®

SAVE \$1.00

ON ANY TWO (2) PACKAGES OF CURLY'S BBQ



SAVE \$1.00

ON ANY TWO (2) PACKAGES OF ECKRICH® SMOKED SAUSAGE

SAVE \$1.00

ON ANY TWO (2) NATHAN'S FAMOUS BEEF FRANKS



OFFICIAL HOT DOG OF MAJOR LEAGUE BASEBALL

Flavor hails from
Smithfield.

Save \$1.00

ON ANY TWO (2) SMITHFIELD ANYTIME FAVORITES™ HAM

ONCE UPON A WHOLE GRAIN...

SAVE 55¢

when you buy any ONE (1) package of NABISCO products (any variety 3.5 oz. or larger).

belVita

Honey Maid

Newtons

Triscuit

WHEAT THINS

SAVE \$1 on Any (2) Bags or K-Cup® Boxes of Community Coffee

OFFER EXPIRES 6/30/17

MANUFACTURER'S COUPON LIMIT ONE COUPON PER ITEM PURCHASED

Customer: This coupon is good for \$1.00 off any (2) bags or K-Cup® boxes of Community coffee. Not valid with any other coupon or offer. Limit one coupon per item purchased. Coupon will be void if altered, transferred, exchanged, sold, purchased or copied. Any other use constitutes fraud. You are responsible for any sales tax. This coupon is only valid in the U.S.A. Retailer: We will reimburse you the face value of this coupon plus 8¢ handling provided it is redeemed by a consumer at purchase on the brand specified. Coupons not properly redeemed will be void and held. Reproduction of this coupon is expressly prohibited. Any other use constitutes fraud. MAIL TO: COMMUNITY COFFEE COMPANY LLC 1587, NCH MARKETING SERVICES, P.O. BOX 880001, EL PASO, TX 88588-0001. Cash value .00¢. Void where taxed or restricted. LIMIT ONE COUPON PER ITEM PURCHASED. © 2017 Community Coffee Company.



Visita nuestras tiendas para obtener cupones

Save when you shop!

Check out these exclusive store coupons.



MANUFACTURER'S COUPON | EXPIRES 06/30/2017



SAVE \$1 NOW
ON ANY ONE (1) 5oz EARTHBOUND FARM SALAD

CONSUMER: Limit one coupon per purchase. Void if sold, exchanged or transferred. Consumer pays sales tax. COUPON MAY NOT BE DOUBLED.

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

RETAILER: Earthbound Farm will reimburse you for the face value plus 8¢ handling, provided it is submitted in compliance with our redemption policy. Cash value .00¢. Void if copied, taxed, prohibited or regulated. Good only in the USA and only on brand specified. Mail coupons to: CMS Dept. #25293, Earthbound Farm, One Fawcett Drive, Del Rio, TX 78840.

CONSUMER: Limit one coupon per purchase of product specified. Any other use constitutes as fraud. Void if copied, transferred, prohibited, taxed, or restricted. Consumer pays sales tax. RETAILER: You will be reimbursed for the face value plus 8¢ handling if received on sale of product indicated. Invoices showing purchases sufficient to cover coupons submitted must be presented upon request. For reimbursement mail to the happy egg co. PO Box 880242, El Paso, TX 88588-0242. Failure to comply with these terms; the submission by an unauthorized party; or submission of void coupons may, at the happy egg co. option, void all coupons submitted for redemption. Good only in USA, APOs and FPOs. Cash redemption value 1/20¢. Coupon expires 06/30/17 © 2017.

Save \$1.00
any one dozen happy egg co. True Free Range eggs.



Visita nuestras tiendas para obtener cupones

MANUFACTURER'S COUPON EXPIRES 4/25/17



SAVE \$1.00
ON ANY TWO (2) PACKAGES OF CURLY'S BBQ

LIMIT ONE COUPON PER PURCHASE. Any other use constitutes fraud. Void if sold, copied, transferred, altered, prohibited or restricted. Good only in the USA and APO/FPO post office addresses. Consumer: no other coupon may be used with this coupon. Consumer pays any sales tax. Retailer: Smithfield Foods, Inc. or its subsidiary will reimburse you for the face value of coupon plus 8¢ handling if coupon is submitted in compliance with this offer and the Smithfield Coupon Redemption Policy available at www.inmar.com. Cash value of 1/20¢. Send coupons to: Smithfield Foods, Inmar Dept. #70800, 1 Fawcett Drive, Del Rio, TX 78840. © 2017 Smithfield

Visita nuestras tiendas para obtener cupones



Save \$1.00
on any two (2) packages of Armour® Meatballs or Sliders

LIMIT ONE COUPON PER PURCHASE. Any other use constitutes fraud. Void if sold, copied, transferred, altered, prohibited or restricted. Good only in the USA and APO/FPO post office addresses. Consumer: no other coupon may be used with this coupon. Consumer pays any sales tax. Retailer: Smithfield Foods, Inc. or its subsidiary will reimburse you for the face value of coupon plus 8¢ handling if coupon is submitted in compliance with this offer and the Smithfield Coupon Redemption Policy available at www.inmar.com. Cash value of 1/20¢. Send coupons to: Smithfield Foods, Inmar Dept. #70800, 1 Fawcett Drive, Del Rio, TX 78840. © 2017 Smithfield

MANUFACTURER'S COUPON EXPIRES 4/25/17

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

MANUFACTURER'S COUPON EXPIRES 4/25/17



SAVE \$1.00
ON ANY TWO (2) NATHAN'S FAMOUS BEEF FRANKS

LIMIT ONE COUPON PER PURCHASE. Any other use constitutes fraud. Void if sold, copied, transferred, altered, prohibited or restricted. Good only in the USA and APO/FPO post office addresses. Consumer: no other coupon may be used with this coupon. Consumer pays any sales tax. Retailer: Smithfield Foods, Inc. or its subsidiary will reimburse you for the face value of coupon plus 8¢ handling if coupon is submitted in compliance with this offer and the Smithfield Coupon Redemption Policy available at www.inmar.com. Cash value of 1/20¢. Send coupons to: Smithfield Foods, Inmar Dept. #70800, 1 Fawcett Drive, Del Rio, TX 78840. © 2017 Smithfield Foods. All rights reserved. NATHAN'S FAMOUS is a registered trademark used under license from Nathan's Famous Systems, Inc., Jericho, NY 11753. Major League Baseball trademarks and copyrights are used with permission of Major League Baseball Properties, Inc. Visit MLB.com

Visita nuestras tiendas para obtener cupones



SAVE \$1.00
ON ANY TWO (2) PACKAGES OF ECKRICH® SMOKED SAUSAGE

LIMIT ONE COUPON PER PURCHASE. Any other use constitutes fraud. Void if sold, copied, transferred, altered, prohibited or restricted. Good only in the USA and APO/FPO post office addresses. Consumer: no other coupon may be used with this coupon. Consumer pays any sales tax. Retailer: Smithfield Foods, Inc. or its subsidiary will reimburse you for the face value of coupon plus 8¢ handling if coupon is submitted in compliance with this offer and the Smithfield Coupon Redemption Policy available at www.inmar.com. Cash value of 1/20¢. Send coupons to: Smithfield Foods, Inmar Dept. #70800, 1 Fawcett Drive, Del Rio, TX 78840. © 2017 Smithfield

MANUFACTURER'S COUPON EXPIRES 4/25/17

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

MANUFACTURER'S COUPON EXPIRATION DATE: 4/25/2017

Reproduction, alteration, transfer or sale of this coupon or its contents is prohibited and is a criminal offense.

SAVE 55¢

when you buy any ONE (1) package of NABISCO products (any variety 3.5 oz. or larger).

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. Mondelēz Global LLC 1538, NCH Marketing Services, P.O. Box 880001, El Paso, TX 88588-0001. Offer expires: 4/25/17. CONSUMER: One coupon valid for item(s) indicated. Any other use constitutes fraud. VOID IF COPIED, TRANSFERRED, EXCHANGED, SOLD, PURCHASED OR COPIED. Valid only in the USA, FPOs and APOs.

© Mondelēz International group



Visita nuestras tiendas para obtener cupones

MANUFACTURER'S COUPON EXPIRES 4/25/17

Flavor hails from **Smithfield.**

Save \$1.00

ON ANY TWO (2) SMITHFIELD ANYTIME FAVORITES™ HAM

LIMIT ONE COUPON PER PURCHASE. Any other use constitutes fraud. Void if sold, copied, transferred, altered, prohibited or restricted. Good only in the USA and APO/FPO post office addresses. Consumer: no other coupon may be used with this coupon. Consumer pays any sales tax. Retailer: Smithfield Foods, Inc. or its subsidiary will reimburse you for the face value of coupon plus 8¢ handling if coupon is submitted in compliance with this offer and the Smithfield Coupon Redemption Policy available at www.inmar.com. Cash value of 1/20¢. Send coupons to: Smithfield Foods, Inmar Dept. #70800, 1 Fawcett Drive, Del Rio, TX 78840. © 2017 Smithfield

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

¿CÓMO CELEBRAS EL DÍA DE LA TIERRA?

1

Plantando árboles

2

Comprando artículos ecológicos

3

Limpiando parques

“Reciclamos y reutilizamos cada vez que podemos”

— Cliente del supermercado

¿QUÉ PROBLEMA AMBIENTAL TE IMPORTA MÁS?

1. La contaminación de los océanos
2. Minimizar residuos sólidos
3. Conservación de fauna



¡celebra la TIERRA!

Con el Día de la Tierra acercándose el 22 de abril, ¿te preguntamos cómo ayudas a mantener saludable el planeta!

¿QUÉ ACCIONES TOMAS EN CASA PARA MARCAR LA DIFERENCIA?



APAGANDO LAS LUCES CUANDO NO ESTÁN EN USO



RECICLANDO



CERRANDO LAS LLAVES DEL AGUA AL CEPILLARME LOS DIENTES



COMPRANDO ELECTRODOMÉSTICOS DE BAJO CONSUMO



TOMANDO DUCHAS RÁPIDAS



NO USANDO PAPEL

En 2016, nuestras tiendas reciclaron **47,604 TONELADAS** de cartón.

“Yo compro al mayoreo para reducir la cantidad de residuo de empaques”

— Cliente del supermercado



DE LOS PARTICIPANTES EN LA ENCUESTA USAN ARTÍCULOS DE LIMPIEZA NATURAL, COMO...

- Bicarbonato de sodio
- Vinagre
- Jugo de lima
- Agua caliente

“¡El Día de la Tierra es todos los días!”

— Cliente del supermercado