

HARVEYS

GRATIS
CON TARJETA

FLAVOR

UNA REVISTA CON RECETAS E
INSPIRACIÓN DE TEMPORADA

24

Ideas para una
Temporada
de Fiestas
Muy Divertida

La Edición Festiva

FÁCILES
PLATOS DE
ACOMPAÑAMIENTO

REGALOS HECHOS
EN CASA

ENTRETENIDOS
CÓCTELES

RICAS
SORPRESAS

¡Y MUCHO MÁS!

+
¡CON
CUPONES
ADENTRO!

NOV/DIC 2017



PÁG. 22

PAVO EN MANTEQUILLA DE NARANJA CON
SALSA ESPESA CLÁSICA



AWARD WINNER

Prestige

FRENCH
VANILLA
ICE CREAM



Exclusively at

BILO

HARVEYS

Winn/Dixie

Una Temporada para Celebrar



¡Finalmente llegó la temporada festiva! Es la época del año cuando todos hacen un esfuerzo extra para pasar tiempo de calidad con la familia y decirle a los seres queridos cuánto se les aprecia. Sentarse alrededor de la mesa es esencial durante esta época, y no hay otras cosas que te alegrarán más el corazón que el compartir una deliciosa comida con tus amigos y familia.

A todos les encantan los clásicos en las cenas de Acción de Gracias y Navidad, así que déjanos inspirarte con unas variantes simples y creativas. Nuestro pavo está bañado en una dulce mantequilla de naranja (pág. 22) y el relleno de pan de maíz lleva nuez y manzana de temporada (pág. 24). ¿La clave para el fuerte sabor de nuestro jamón espiral (pág. 28)? ¿Conservas de frutas! Pruébalo con nuestras zanahorias glaseadas con soda de raíz (pág. 28) como acompañamiento, y tus invitados por siempre preguntarán cuál es el ingrediente secreto.

Tampoco nos olvidamos de tus antojos dulces. Lleva nuestras galletas en rebanadas listas para hornear con especias (pág. 18) a tu próxima fiesta o sirve el panqué sureño de nuez (pág. 17) cuando te lleguen familiares de visita.

La temporada de fiestas puede ser muy frenética también así que, para las noches entre semana, prueba nuestras recetas de Los 5 Rápidos (pág. 11) como el pollo a la cazadora hecho en olla de cocción lenta, y ahorra tiempo haciendo regalos a mano como los caramelos con sal de mar (pág. 14).

Estaré recibiendo el Año Nuevo con nuestros cócteles festivos (pág. 38), como la bebida refrescante de toronja.

¡A brindar por el 2018!

—Ashley Lopez

¡PRUEBA ÉSTO YA!

Mi selección de recetas y productos indispensables este mes.



1

Este año probaré algo nuevo para el día de Acción de Gracias: el **relleno de pan de maíz con manzana** de la pág. 24.

2

El dulce **panqué sureño de nuez** de la pág. 17 definitivamente hará su aparición en mi mesa de postres este año.

3

El **asado de costilla** es un platillo obligado en las fiestas decembrinas y no puedo esperar a probar nuestra versión con **hueso y especias incrustadas**.

FOTOS: EMILY KATE ROEMER. ESTILISMO DE ALIMENTOS: EUGENE JHO. ESTILISMO DE ACCESORIOS: COURTNEY DE WET

¡A SOCIALIZAR!



facebook.com/harveys



@harveys1924



pinterest.com/harveysforme



@harveysupermarket



Deliciously Dunkable.



Our SE Grocers Chocolate Sandwich Crème Cookies are perfect dunked in milk or enjoyed on their own. Made with rich chocolate and a creamy vanilla filling, they stack up in any taste test.

Exclusively at

BILO

HARVEYS

Winn/Dixie



7 Perfectamente Madura
Frutas y verduras de temporada ricas en nutrientes para disfrutar todo el invierno



9 Una Idea Fresca
Alista el desayuno-almuerzo con un pan de mono preparado desde la noche anterior



11 Los 5 Rápidos
Cenas fáciles de cinco ingredientes para ayudarte en la temporada festiva



14 Hecho en Casa
Simples creaciones hechas a mano para todos en tu lista



16 Postres Festivos
Delicias sin esfuerzo y perfectas para las fiestas



20 Festín de Acción de Gracias
Modernizando los platillos favoritos y tradicionales



26 Alegría Navideña
Recetas que toda la familia disfrutará



38 Planeando la Fiesta
Celebra el Año Nuevo con unas bebidas festivas





No calories

No sweeteners

No sodium

No artificial colors or flavors

JUST NATURALLY REFRESHING

SE GROCERS

EXCLUSIVELY AT **BILO** HARVEYS Winn/Dixie

↑ **PAPAS RUSSET**

Las bananas obtienen todo el crédito cuando se trata de potasio, pero las papas también están llenas de este endurecedor de huesos. Escoge papas que se sientan pesadas y firmes, y guárdalas en un lugar fresco y seco alejadas de la luz.

→ **PRUÉBALAS con tocino en las papas fileteadas de la pág. 30.**

Maravillas Invernales

Ahorra tiempo esta temporada con frutas y verduras robustas que igual impresionan en una cena entre semana y también en festines decembrinos.

↑ **MANZANAS "HONEYCRISP"**

Dulce y jugosa, esta es una de las mejores variedades de manzana para comer como bocadillo. Busca las que estén firmes sin ningún moretón y guárdalas en el refrigerador, en donde se mantendrán por varios meses.

→ **PRUÉBALAS con nueces en el relleno de pan de maíz de la pág. 24.**

↻ **PERAS "BARTLETT"**

Deliciosas ya sea crudas o cocidas, las peras "Bartlett" son ricas en vitamina C, la cual eleva la inmunidad. Las peras maduras serán de un color dorado (las más duras de un color más verde no están tan maduras). Guárdalas en el refrigerador de 3 a 5 días.

→ **PRUÉBALAS dentro del vinagre con especias de la pág. 15.**

→ **CAMOTES**

Estas batatas son ricas en beta caroteno, el cual es bueno para la salud ocular. Escoge camotes firmes sin marcas y úsalos antes de dos semanas de comprarlas.

→ **PRUÉBALOS rostizados con coles de Bruselas en la pág. 24.**



A Better Way To Start The Day.



Wake up to a better breakfast. SE Grocers Cereals are a tasty way to start any day, like our Frosted Flakes with golden, toasted flakes in every delicious spoonful. Free from preservatives, artificial flavors, and high fructose corn syrup, it's a better way to start your family's day.

Exclusively at

BILO

HARVEYS

Winn/Dixie

Un Pan de Mono Transformado

Prepara esta delicia, típicamente dulce, para el desayuno-almuerzo con jamón, huevos y queso.

Pan de Mono de la Noche a la Mañana

PERSONAS 8 A 10

PREP 15., MÁS ENFRIAMIENTO DESDE LA NOCHE ANTERIOR

COCCIÓN 45 MIN.

- 8 oz. de jamón en trozos
- 5 huevos grandes
- ½ taza de crema espesa
- ½ cucharadita de pimienta
- 2 paquetes (16.3 oz.) de masa para bísquets, con cada bísquet cortado en 8 gajos iguales
- 6 oz. de queso cheddar fuerte rallado (1½ tazas)
- 3 cebolletas, en rebanadas delgadas

COCINA el jamón en una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto, revolviendo ocasionalmente, hasta oscurecerse, como por 5 min.; deja a un lado.

BATE los huevos, crema y pimienta en un recipiente grande. Añade la masa de bísquets y revuelve bien, después incorpora cuidadosamente el jamón, queso y cebolletas. Cubre bien y refrigera toda la noche.

PRECALIENTA el horno a 350°.

AGREGA la mezcla del pan de mono usando una espátula de plástico para asegurar que el líquido se disperse uniformemente; transfiera a un molde para rosca engrasado y hornea hasta que este esponjado, dorado y seco, como por 35 min. Déjalo reposar por 10 min., y luego cuidadosamente inviértelo sobre un plato y sirve.

FOTOS: JOSEPH KELLER, ESTILISMO DE ALIMENTOS; CATRINE KELTY, ESTILISMO DE ACCESORIOS; SIERRA BASKIND, RECETAS; ALEXA WEIBEL

GAME DAY OR HOLIDAY

Try these these delicious and easy **party essentials!**



Stonyfield® Yogurt Warm Spinach and Artichoke Dip Recipe

INGREDIENTS

- 1 T butter
- 2 T olive oil
- 1½ c onion (chopped)
- 2 cloves large garlic (minced)
- 2 T all-purpose flour

- ½ c low-salt chicken broth
- 10 oz package ready-to-use fresh spinach leaves
- 1 c artichoke hearts (drained & chopped)
- 1 c grated Parmesan cheese
- ¾ c Stonyfield Organic Whole Milk Plain Yogurt
- ½ t cayenne pepper
- baguette slices (toasted)

PREPARATION

Melt butter with oil in a large, heavy pot over medium heat. Add onion and garlic; sauté until onion is tender, about 6 minutes. Add flour; stir 2 minutes. Gradually whisk in stock; bring to boil, whisking constantly. Cook until mixture thickens, stirring frequently, about 2 minutes. Remove from heat. Stir in spinach, artichoke hearts, cheese, yogurt and cayenne (spinach will wilt). Season with salt and pepper. Transfer dip to serving bowl. Serve warm with toasted baguette slices.



Please visit:
EnjoyHeinekenResponsibly.com

Brewed in Holland. Imported by Heineken USA Inc., White Plains, NY. © 2017 HEINEKEN® Lager Beer. HEINEKEN® Light Lager Beer

© 2017 Stonyfield Farm Inc.

Cenas sin Estrés

Ahorra tiempo y energía en la temporada festiva con estos platillos de cinco ingrediente para las noches entre semana.

Ensalada Vaquera de Bistec

PERSONAS 4 **PREP** 5 MIN.
COCCIÓN 30 MIN.

- 5 cucharadas de aceite vegetal
- 1 lb. de papitas rojas, lavadas y a la mitad
Sal y pimienta
- 2 bistecs de ribeye (1" de ancho)
- 1 taza de maíz congelado desgranado, ya descongelado
- 8 oz. de arúgula o espinaca
Aderezo "ranch", para rociar

CALIENTA 4 cucharadas de aceite en una sartén grande de hierro fundido a fuego medio-alto hasta crepitar. Añade las papitas, con el lado cortado hacia abajo, y cocínalas sin revolver hasta que se oscurezcan por abajo, de 8 a 10 min. Voltea las papitas y sigue cocinándolas hasta quedar tiernas, de 3 a 5 min. más.

TRANSFIERE las papitas a un plato cubierto con papel toalla, y luego a un recipiente mediano. Sazona con sal y pimienta y revuelve para recubrirlas.

SECA los bistecs con papel toalla y sazónalos con sal y pimienta. Recalienta la sartén a fuego medio-alto y cocínalos hasta que se oscurezcan por ambos lados, como 6 min. por cada lado. Transfiérelos a una tabla para cortar y déjalos reposar 5 min.

COCINA el maíz en la grasa que quedó en el sartén, revolviendo ocasionalmente, hasta quedar dorados, de 1 a 2 min. Transfiere a un plato cubierto con papel toalla y sazona con sal y pimienta. Corta los bistecs a contracorriente.

MEZCLA la arúgula o espinacas con la cucharada restante de aceite y divídela entre los platos. Cubre con las papitas, maíz y bistec rebanado. Rocía con el aderezo y sirve.

La sal, pimienta y azúcar son considerados productos básicos de despensa y no están contados como uno de los cinco ingredientes.



SE Grocers
Vegetable Oil



Papitas Rojas



SE Grocers
Ribeye Steaks




Maíz Desgranado
Congelado




Aderezo "Ranch"

Los 5 Rápidos

Fácil Lasaña de Carne

 **PORCIONES 8**  **PREP 15 MIN.**

 **COCCIÓN 45 MIN.**

- 12 láminas de pasta para lasaña
- 2 lb. de carne de res molida
- 16 oz. de queso ricota de leche entera
- 16 oz. de mezcla de quesos italianos rallados
- Sal y pimienta
- 4 tazas de salsa para pasta
- Perejil fresco picado, como guarnición (opcional)

HIERVE agua salada en una cacerola grande a fuego medio-alto. Añade las láminas de lasaña y cocínalas hasta quedar suaves, como por 6 min. Colócalas extendidas en una bandeja y déjalas al lado.

COCINA la carne en una sartén grande a fuego alto, desmoronándola con una cuchara de madera, hasta quedar oscura como por 8 min.; déjala a un lado. Mezcla el queso ricota, 3 tazas de los quesos italianos, ½ cucharadita de sal y 1 cucharadita de pimienta en un recipiente mediano.

PRECALIENTA el horno a 400°. Unta 1 taza de la salsa en un molde para hornear de 9x13". Cubre con 3 láminas de lasaña, ½ taza de salsa, un tercio de la carne cocida y un tercio de la mezcla de ricota. Continúa añadiendo capas dos veces más con las láminas de lasaña, salsa, carne cocida y mezcla de ricota. Cubre finalmente con las 3 láminas restantes de lasaña y rocía uniformemente la 1½ taza sobrante de salsa. Cubre el molde firmemente con papel aluminio y hornea hasta que la pasta quede tierna, como por 35 min.

REMUEVE el aluminio y rocía la lasaña con la taza restante de los quesos italianos. Vuelve a meter al horno en el nivel "broil" (asar) hasta que el queso se derrita y comience a mostrar puntos oscuros, de 2 a 3 min. Déjala reposar por 15 min., luego espolvorea con perejil (opcional) y sirve.



Pasta para Lasaña



SE Grocers
Ground Beef



Queso Ricota de Leche
Entera



SE Grocers
Fancy Shredded 6
Cheese Italian Blend



SE Grocers
Traditional Pasta Sauce



FOTOS: JOSEPH KELLER; ESTILISMO DE ALIMENTOS: CATRINE KELTY; ESTILISMO DE ACCESORIOS: SIERRA BASKIND; RECETAS: ALEXA WEIBEL



SE Grocers
Crushed Tomatoes



Pimientos Morrón
Grandes



SE Grocers
Baby Bella Mushrooms



Muslos de Pollo



Pasta Linguine

Pollo a la Cazadora de Cocción Lenta

PORCIONES 4 A 6 **PREP** 5 MIN.

COCCIÓN 7 A 8 HORAS

- 2 latas (28 oz.) de tomates molidos
- ½ cucharadita de azúcar
- 3 pimientos morrón grandes de cualq. color, cortados en rebanadas delgadas y sin el centro
- 10 oz. champiñones crimini ("baby bella"), en cuartos
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 8 muslos de pollo con hueso y piel, limpios
- Sal y pimienta
- 1 lb. de pasta linguine, cocido
- Albahaca fresca en trozos, como guarnición (opcional)

MEZCLA los tomates molidos, azúcar, pimientos morrón y champiñones en una olla de cocción lenta.

CALIENTA el aceite en una sartén a fuego alto hasta quedar brillante. Seca los muslos de pollo con papel toalla y sazónalos con sal y pimienta. Añade el pollo a la sartén, con la piel hacia abajo, y cocina hasta quedar oscuros, como por 6 min. Sitúa el pollo en la mezcla del tomate, con la piel hacia arriba. Cubre y cocina en el nivel bajo hasta que se cocine por completo, de 7 a 8 horas.

SIRVE el pollo sobre la pasta cocinada y adorna con albahaca (opcional).

Un Festín

HECHO EN CASA

Este año ponte hábil en la cocina para crear regalos que todos en tu lista disfrutarán.

Caramelos con Sal Marina

SIN GLUTEN

PERSONAS 36 CARAMELOS
PREP 10 MIN.
COCCIÓN 30 MIN., MÁS TIEMPO DE ENFRIADO

- 10 cucharadas de mantequilla sin sal
- ¾ taza de crema espesa
- 1½ tazas de azúcar granulada
- ⅓ taza de jarabe de maíz ligero
- 3 cucharadas de agua
- 4 cucharaditas de extracto de vainilla
- ¾ cucharaditas de sal marina gruesa

FORRA un molde para hogaza de pan con papel pergamino y luego rocíalo con aerosol antiadherente para cocinar.

DERRITE la mantequilla con la crema en una cacerola chica a fuego medio; cubre y deja al lado.

BATE la azúcar, jarabe de maíz, agua y vainilla en una cacerola mediana a fuego medio hasta que la azúcar se disuelva, como por 4 min. Cocina la mezcla (sin revolver, pero ocasionalmente gira la cacerola por su mango) hasta que se ponga de color ámbar, de 15 a 17 min.

REMUEVE del calor y lentamente incorpora la mezcla de la crema. Regresa al calor y cocina, sin revolver, pero girando la cacerola ocasionalmente, hasta que espese un poco, como por 6 min.

VIERTE en el molde y deja enfriar por 30 min. Rocía con sal marina y refrigera hasta estar firme, como por 1 hora. Corta en pedazos de 1" y envuelve en papel encerado. Guarda a temperatura ambiente hasta por 2 semanas.

Exfoliante para Cuerpo de "Pay de Calabaza"

PERSONAS 4 FRASCOS (4 OZ.)
PREP 5 MIN. **COCCIÓN** 0 MIN.

- 1½ tazas de azúcar morena compacta
- ½ taza de sal marina o sal de Epsom
- 3 cucharadas de especies de pay de calabaza
- ¾ taza de aceite de oliva
- ¾ cucharadita de extracto de vainilla

COMBINA la azúcar, sal y especies de pay de calabaza en un recipiente mediano. Añade el aceite y la vainilla y mezcla bien hasta que se combinen. Transfiere la mezcla a frascos limpios, séllalos y úsalos en menos de 3 meses.

Vinagre Infusionado

SIN GLUTEN

VEGETARIANA

PORCIONES 4 BOTELLAS (8 OZ.)

PREP 15 MIN. **COCCIÓN** 5 MIN.

Varias hierbas, chiles y/o frutas y miel

4 tazas de vinagre
(ver a la derecha)

ESTERILIZA un frasco de vidrio de 1 cuarto y su tapa sumergiéndolos en agua hirviendo por 10 minutos o lavándolos en la lavadora de platos. Mientras tanto, lava y seca las hierbas, chiles y/o frutas variadas.

COLOCA las hierbas, chiles y/o frutas y la miel en el frasco estéril.

CALIENTA el vinagre en una cacerola grande no reactiva a fuego medio hasta que hierva, y luego vierte en el frasco. Cubre la abertura del frasco con un pedazo de papel pergamino, coloca la tapa encima y ciérrala bien.

GUARDA el frasco en un lugar oscuro y fresco por 1 semana, y luego cuélalo a través de una tela de gasa o filtro para café en 4 botellas de 8 onzas esterilizadas. Adorna las botellas para regalo con los ingredientes reservados y guarda en el refrigerador hasta por 6 meses. Desecha si aparece moho o si el líquido se torna nuboso o efervescente.

Variaciones del Vinagre Infusionado

* * * * *

AJO-ROMERO

¼ taza de dientes de ajo pelados y a la mitad

½ taza de hojas de romero fresco, más 4 ramitas para adornar las botellas

4 tiras (3" de largo) de cáscara de naranja

Vinagre de vino tinto

CHILE-LIMA

6 tiras (3" de largo) de cáscara de lima (2 limas)

4-6 chiles secos (chile de árbol o guajillo), más 4 extra para adornar las botellas de regalo

Vinagre de vino blanco

PERA PICANTE

1 pera, sin centro y picada

2 palitos de canela, más 4 extra para adornar las botellas de regalo

3 cucharadas de miel

Vinagre de cidra de manzana

Usa estos vinagres infusionados como aderezos para ensalada, para encurtidos y para retocar guisados.

Clásicos Festivos con un Toque Moderno

Simple y Dulce

Cuando lleguen tus invitados, ¡que no te agarren sin postre! Mantén estas recetas a la mano para hacer de tus festividades un pan comido.

¡Prepara por Adelantado!

Puedes hacer esta torta hasta por un mes de adelantado y la guardas en el congelador.

Panqué Sureño de Nuez

PERSONAS 12 **PREP** 30 MIN.
COCCIÓN 1 HORA 40 MIN., MÁS TIEMPO DE ENFRIADO

Esta torta enfriada y ya glaseada puede ser envuelta en plástico y congelada hasta por 1 mes. Para servir, déjala descongelar en el mostrador de tu cocina o descongela en el microondas.

PANQUÉ:

- 2 barras de mantequilla sin sal, suavizada
- 8 oz. de queso crema, suavizado
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de extracto de almendra
- 2 1/3 tazas, más 1 cucharada extra, de harina para torta, más extra para el molde
- 2 tazas de azúcar granulada
- 1 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 6 huevos grandes
- 1 taza de nuez tostada y picada

GLASEADO:

- 1/3 taza de azúcar morena ligera compacta
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal, cortada en piezas pequeñas
- 3 cucharadas de crema espesa
- 3/4 taza de azúcar glas
- 2 cucharadas de miel de maple
- 1/4 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 taza de nuez tostada y picada, para adornar

PARA EL PANQUÉ:

PRECALIENTA el horno a 325°. Engrasa y enharina un molde de 9x5" para hornear una hogaza de pan.

BATE la mantequilla, queso crema y los extractos de vainilla y almendra en un recipiente grande con una batidora eléctrica en nivel medio-alto hasta quedar suave y esponjoso, como por 5 min. Añade 2 1/3 tazas de harina, azúcar granulada, canela y sal y bate



¡Prepara por Adelantado!

La torta ya glaseada puede ser refrigerada cubierta hasta por 3 días; rocía pedacitos de caramelo de menta justo antes de servirla.

todo a velocidad baja hasta quedar combinado. Añade los huevos uno a la vez y bate hasta quedar mezclados.

INCORPORA las nueces con la cucharada restante de harina y cuidadosamente incorpóralas en la masa; transfiere la mezcla al molde preparado.

HORNEA hasta que el panqué este dorado y un palillo insertado en centro salga limpio, como por una 1 hora y 40 min. Transfiere el molde a una rejilla para enfriar y déjalo reposar hasta que se enfríe por completo, como por 2 horas.

PARA EL GLASEADO:

COCINA la azúcar morena, mantequilla y crema espesa en una cacerola mediana a fuego medio, batiendo ocasionalmente, hasta que hierva. Transfiere a un recipiente mediano y deja enfriar completamente, como por 30 min. Una vez frío, añade la azúcar glas, miel de maple, canela, nuez moscada y sal y mezcla con una batidora eléctrica en nivel bajo hasta que espese y quede mezclado. Unta en el panqué ya enfriado y rocíalo con nueces.

Torta de Red Velvet

PERSONAS 10 A 12 **PREP** 30 MIN.
COCCIÓN 30 MIN.

- 1 caja (15 oz.) de mezcla para preparar torta red velvet
- Agua, aceite y huevos según los requieran las instrucciones del paquete para preparar la torta

- 1 lata (14 oz.) de leche condensada endulzada
- 1 cucharadita de extracto de menta
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 8 oz. de queso crema, suavizado
- 4 cucharadas de mantequilla sin sal, suavizada
- 2 1/2 tazas de azúcar glas
- 1/2 cucharadita de sal
- Caramelos de menta finamente picados, para adornar

PREPARA y hornea la torta en un molde para hornear de 9x13" según las instrucciones del paquete. Deja enfriar 15 min. Usando un palito chino o la punta de una chuchara de madera, haz hoyos en la torta por todos lados a intervalos de 1", con cuidado de no perforar completamente hasta el fondo.

BATE la leche condensada y los extractos de vainilla y menta en un recipiente pequeño. Vierte y esparce la mezcla uniformemente sobre la torta usando una espátula; deja enfriar completamente antes de aplicar el glaseado.

BATE el queso crema y mantequilla en un recipiente mediano usando una batidora eléctrica a velocidad media hasta quedar mezclado. Añade la azúcar y sal gradualmente y bate todo en nivel alto hasta que quede suave y esponjoso. Unta el glaseado uniformemente sobre la torta y rocía encima los pedacitos de caramelo de menta justo antes de servir.

Postres Festivos

Bolitas de Donas con Mermelada

👤 PORCIONES 16 BOLITAS

🕒 PREP 15 MIN.

🕒 COCCIÓN 15 MIN.

- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ¾ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1 bola (16 oz.) de masa para hacer pizza
- 3 cucharadas de jalea o mermelada de fresa
- 5 tazas de aceite vegetal

MEZCLA la azúcar, canela, sal y nuez moscada en una bolsa chica de papel.

DIVIDE la masa para pizza en cuatro piezas, luego divide cada pieza en cuartos para formar 16 pedacitos de igual tamaño. Trabajando una a la vez, aplasta y estira cada pedazo de masa y luego coloca ½ cucharadita de la mermelada en el centro de cada uno. Cuidadosamente estira las orillas de la masa para cubrir la mermelada y

pellizca las orillas juntas para cerrar. Amasa cada pieza rodándola para formar una bolita redonda de dona.

PRECALIENTA el aceite a fuego medio alto en una cacerola grande a 350°. Trabajando por partes para evitar que se junten, fríe las bolitas de donas, volteándolas ocasionalmente, hasta que se doren, de 3 a 4 min. Usando una cuchara con hoyos o rendijas, transfiere las bolitas a un plato cubierto con papel toalla para escurrirlas, y luego mételas a la bolsa de papel con la mezcla del azúcar. Revuelve para que se recubran bien. Sirve inmediatamente.

Galletas Picantes

👤 PORCIONES 4 DOCENAS

🕒 PREP 30 MIN., MÁS TIEMPO DE ENFRIADO

🕒 COCCIÓN 10 MIN.

Puedes preparar la masa hasta el 2do Paso y congelar hasta por 1 mes. Deja la masa que se descongele parcialmente a temperatura ambiente hasta que se pueda rebanar antes de hornearla.

- 2 barras de mantequilla sin sal, suavizadas

- 1½ tazas de azúcar granulada
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 2½ cucharaditas de canela en polvo
- 1½ cucharaditas de polvo para hornear
- 1½ cucharaditas de pimienta de Jamaica en polvo
- ¾ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de clavo en polvo
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 2½ tazas de harina multiusos, más extra para amasar
- ½ taza de azúcar gruesa, como la turbinado

BATE la mantequilla en un recipiente grande usando una batidora eléctrica a velocidad media hasta que se suavice. Añade la azúcar granulada, jengibre, canela, polvo para hornear, pimienta de Jamaica, sal y clavo, y bate hasta quedar esponjoso, como por 2 min. Reduce la velocidad a baja y agrega el huevo y la vainilla. Gradualmente añade las 2 tazas de harina a la mezcla y bate todo hasta que este combinado. Incorpora la ½ taza restante de harina hasta quedar todo mezclado.

DIVIDE la masa a la mitad y transfiere a una superficie enharinada ligeramente. Amasa cada mitad formando un tronco de 2" de ancho y envuélvelo firmemente con papel encerado o film plástico. Congela hasta que esté lo suficientemente duro para rebanar, como por 1 hora.

PRECALIENTA el horno a 375°. Rebana cada tronco de masa en rebanadas de ⅓" de ancho y transfírelas a dos bandejas para hornear forradas con papel pergamino. Espolvorea la azúcar gruesa sobre cada galleta, presiona con cuidado para que se adhiera y hornea hasta que las galletas se endurezcan pero sin estar oscuras, de 10 a 12 min, rotando y cambiando las bandejas para hornear a la mitad del tiempo. Deja enfriar por completo antes de servir.



**¡Prepara por
Adelantado!**

Guarda la masa para
galletas en el congelador
hasta por 1 mes antes
de hornear.





COLES DE BRUSELAS Y CAMOTES CON SALSA REDUCIDA DE BALSÁMICO Y MAPLE




RELLENO DE PAN DE MAÍZ



PAVO EN MANTEQUILLA DE NARANJA CON SALSA ESPESA CLÁSICA





¿No tienes tiempo para hornear? ¡Adquiere un pay de calabaza de nuestra repostería para un rápido postre!

Clásicos Festivos con un Toque Moderno

Un Banquete para Dar Gracias

Deja tu marca en la celebración de este año con versiones mejoradas de rellenos, verduras para acompañar y el pavo asado como plato principal.

Pavo en Mantequilla de Naranja con Salsa Espesa Clásica

SIN GLUTEN

PERSONAS 8 **PREP** 30 MIN.
COCCIÓN 3 HORAS 30 MIN.

Para la receta del pavo, puedes usar la misma naranja que rallaste para preparar la mantequilla sabor a naranja.

MANTEQUILLA DE NARANJA

- 2 barras de mantequilla sin sal, suavizadas
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- 3 dientes de ajo, picados
- 2 cucharaditas de tomillo fresco picado
- 1 cucharadita de romero fresco picado
- 2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta

PAVO Y SALSA ESPESA

- 1 pavo (15 lb.), sin cuello y sin menudencias
- 1 naranja, en cuartos
- 1 cebolla, cortada en 8 gajos
- 1 cabeza de ajo, partida a la mitad
- 10 ramas de tomillo fresco
- 2 ramas de romero fresco
- Sal y pimienta
- 4 tazas de caldo de pollo bajo en sodio
- ½ taza de jugo de manzana
- 2 cucharadas de maicena

PARA LA MANTEQUILLA DE NARANJA:

MEZCLA todos los ingredientes en una cacerola chica a fuego medio y cocina hasta que la mantequilla se derrita y empiece a aromatizar, como por 5 min. Transfiere 3 cucharadas de la mantequilla de naranja a un recipiente chico y reserva para la salsa espesa. Deja a un lado el resto de la mantequilla para untarla en el pavo.

PARA EL PAVO Y SALSA ESPESA:

CONSEJO PARA EL PAVO

Si vas a comprar un pavo congelado este año, ¡deja tiempo suficiente para que se descongele! Por cada **4 libras**, el ave necesitará **24 horas** para que se descongele, así que si compras **un pavo de 15 libras**, planea transferirlo al refrigerador desde **el domingo a más tardar**.

SECA el pavo completamente con papel toalla. Coloca una rejilla dentro de una bandeja para rostizar y coloca el pavo encima. Mete las puntas de las alas abajo del pavo. Llena la cavidad del cuello con un cuarto de la naranja y luego llena la cavidad más grande con cebolla, el resto de la naranja, ajo y las ramas de tomillo y romero. Frota la parte de arriba y los lados del pavo con 2 cucharadas de sal y 1 cucharada de pimienta y ata las patas del pavo con cuerda de cocina. Déjalo reposar a temperatura ambiente por 1 hora.

PRECALIENTA el horno a 450°. Unta ¼ taza de la mantequilla de naranja derretida sobre el pavo y rostiza hasta que la piel se empiece a oscurecer, como por 30 min.

REDUCE la temperatura del horno a 350°. Vierte 2 tazas de caldo en la bandeja, unta el pavo con 3 cucharadas más de la mantequilla de naranja derretida y rostiza por 30 min.

UNTA con 3 cucharadas más de mantequilla de naranja derretida y rostiza por otros 30 min. más; repite la untada de la mantequilla de naranja una vez más con lo que queda de ella. Continúa rostizando, bañando el pavo con los jugos de la bandeja cada 30 min. hasta que la parte más gruesa del muslo de pavo registre 175°, como por 1 hora más.

TRANSFIERE el pavo a una tabla de madera para cortar, cúbrelo holgadamente con papel aluminio y déjalo reposar por 30 min. antes de rebanarlo.

VIERTE los jugos de la bandeja en una taza para medir (1½ taza aprox.) y desecha la capa superior de grasa. Transfiere el líquido (¾ taza aprox.) a una cacerola mediana junto con las 2 tazas restantes de caldo y el jugo de manzana y hierva a fuego alto hasta que espese y se haya reducido a 2 tazas, de 12 a 15 min.

Prueba Este Toque

Infusiona tu pavo por dentro y por fuera con naranjas de temporada. Extra: ¡Las rebanadas de cítricos funcionan como un bonito adorno en el plato!





Prueba Este Toque

Un chorrito de esta salsa reducida de balsámico y maple hecha en casa le dará a las verduras un acabado dulce, fuerte y de temporada.

MEZCLA las 3 cucharadas reservadas de la mantequilla de naranja con la maicena y luego incorpórala batiendo a la mezcla del caldo reducida. Hierva a fuego medio-bajo, batiendo constantemente, hasta que la salsa quede espesa, de 3 a 4 min. Sazona con sal y pimienta al gusto y sirve con el pavo.

Relleno de Pan de Maíz

8 PORCIONES 8 **PREP** 20 MIN.
COCCIÓN 50 MIN.

- 8 cucharadas de mantequilla sin sal
- 6 chalotes, finamente cortados
- 3 tallos de apio, en rebanadas delgadas
- 4 dientes de ajo, picados
- 2 manzanas variedad "Honeycrisp" o "Pink Ladies", sin centro y cortadas
- 2 cucharaditas de romero fresco picado
- 1 cucharadita de polvo para sazonar pollo
- Sal y pimienta
- 1 1/4 de pan de maíz de tienda o casero, cortado en piezas de 1" (8 tazas)
- 1/2 taza de perejil fresco cortado
- 1/2 taza de nuez cortada

- 2 tazas de caldo de pollo bajo en sodio
- 2 huevos grandes

PRECALIENTA el horno a 350°.

DERRITE la mantequilla en una cacerola mediana a fuego medio. Añade los chalotes, apio y ajo y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta reblandecerse, como por 5 min. Añade las manzanas, romero, polvo sazonador, 1 cucharadita de sal y 1 cucharadita de pimienta y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que las manzanas estén medio tiernas, como por 3 min. Transfiere a un recipiente grande.

AÑADE el pan de maíz, perejil y 1/4 taza de nueces al recipiente con la mezcla de manzana, sazona con sal y pimienta, y cuidadosamente revuelve hasta quedar combinado.

BATE el caldo y huevos en un recipiente mediano, rocíalo sobre la mezcla del pan de maíz y cuidadosamente revuelve hasta estar todo mezclado. Transfiere a un molde para hornear engrasado de 9x13", espolvorea el 1/4 taza restante de nueces y hornea

hasta que el líquido se haya absorbido, de 25 a 30 min.

ELEVA la temperatura a 400° y hornea hasta que el pan de maíz se haya calentado por completo y la parte superior este crujiente, como por 10 min. Déjalo reposar por 10 min. antes de servir.

Coles de Bruselas y Camotes con Salsa Reducida de Balsámico y Maple

SIN GLUTEN **VEGETARIANA**

8 PORCIONES 8 **PREP** 15 MIN.
COCCIÓN 25 MIN.

- 1 1/2 lb. de coles de Bruselas, cortadas a la mitad hacia lo largo
- 1 lb. de camotes (batatas), peladas, en cuartos y rebanadas transversalmente en pedazos de 1/2"
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de tomillo fresco picado, más extra para servir
- Sal y pimienta
- 1/2 taza de vinagre balsámico
- 1/4 taza de miel de maple

COLOCA las rejillas del horno en la posición media-superior y media-baja, y precalienta a 425°.

REVUELVE las coles de Bruselas, camotes, aceite, tomillo, 1 cucharadita de sal y 3/4 cucharadita de pimienta en un recipiente grande hasta quedar mezclado. Acomoda las verduras en una capa uniforme en 2 bandejas para hornear forradas con papel pergamino y rostízalas hasta que se oscurezcan y estén tiernas, de 20 a 25 min., cambiando y volteando las bandejas hacia la mitad del tiempo.

MEZCLA el vinagre y la miel de maple en una cacerola pequeña y ponla a hervir a fuego medio-alto hasta que la mezcla se haya reducido por la mitad y tenga la consistencia de miel aguada, como por 10 min.

TRANSFIERE las verduras a un plato para servir y rocíalas con la salsa reducida de balsámico y maple.

**CHATEAU ST. JEAN
CABERNET**

TASTING NOTES:

Hand selected from vineyards throughout Sonoma County, creating true regional Cabernet Sauvignon. Vivid aromas of blackberry and boysenberry along with brown spice notes clove and nutmeg lead to a ripe fruit core. The rich and flavorful palate offers smooth tannins and a lingering finish.

FOOD PAIRINGS:

Barbecue lovers, this is for you! Full-bodied, this Cabernet will perfectly highlight dishes inspired by the Southern United States such as smoked spare ribs.



PAIR
WELL

**CHATEAU STE.
MICHELLE COLUMBIA
VALLEY CHARDONNAY**

TASTING NOTES:

Our Columbia Valley Chardonnay is a pleasurable, food-friendly Chardonnay. It's crafted in a fresh, soft style with bright apple and sweet citrus fruit character with subtle spice and oak nuances. We blend Chardonnay grapes from vineyards throughout Washington's Columbia Valley to make this a complex and interesting wine.

FOOD PAIRINGS:

FOOD: Crab, poultry, salmon, scallops

HERBS: Ginger, lemon zest, tarragon, thyme

**JOSH CELLARS
CABERNET
SAUVIGNON**

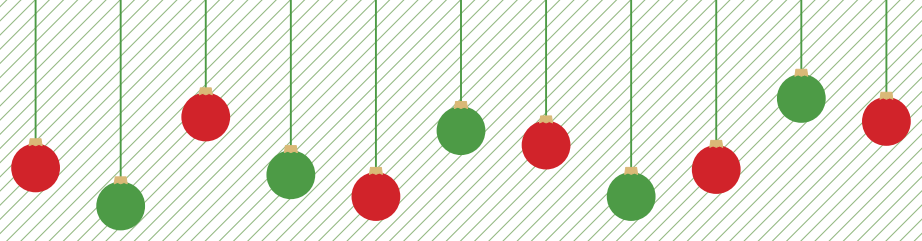
TASTING NOTES:

The bouquet bursts with intense dark fruits, cinnamon, clove and subtle oak aromas. The palate is dominated by flavors of black cherries and juice blackberries, accented by delicate vanilla flavors and toasty oak and finishing long with round, soft tannins.

FOOD PAIRINGS:

The complex flavor of this wine complements just about any well-seasoned meat such as beef, pork or lamb, followed by an indulgent dessert or espresso.





Clásicos Festivos con un Toque Moderno

* * * * *

Alegría Navideña

* * * * *

Un asado de costilla de concurso, un tierno jamón glaseado, unas papas fileteadas exquisitas—los básicos de un festín de Navidad son los preferidos por algo. Sin rechazar la tradición, sí hay algunas modificaciones ligeras que puedes hacerles a tus distinguidas recetas para llevarlas al siguiente nivel. Desde conservas ácidas de chabacano hasta un poco de soda de raíz, aquí puedes encontrar la inspiración para una memorable cena decembrina.

EL MENÚ

Jamón Espiral
Glaseado



Zanahorias
Glaseadas con
Soda de Raíz



Asado de Costilla
Incrustado de
Hierbas con Salsa
de Crema de
Mostaza



Papas Fileteadas
y Gratinadas con
Tocino



Jamón Espiral Glaseado

👤 PORCIONES 12 A 14 **🕒** PREP 5 MIN.

🕒 COCCIÓN 3 HORAS 10 MIN.

- 1 jamón (7 a 10 lb.) con hueso, completamente cocinado, rebanado en espiral
- 1 taza de conservas de chabacano o durazno
- ¼ salsa de soya
- 3 cucharadas de mostaza Dijon

PRECALIENTA el horno a 275°.

COLOCA una rejilla dentro de una bandeja para rostizar y coloca el jamón encima. Cubre firmemente con papel aluminio y hornea hasta que un termómetro insertado en el centro del jamón registre 120°, de 2 a 2 ½ horas. Remueve el jamón del horno y aumenta la temperatura a 400°.

MEZCLA las conservas, salsa de soya y mostaza en una cacerola chica, llévala a hervir y cocina a fuego medio hasta que la mezcla este espesa y de consistencia melosa, de 3 a 5 min.

UNTA el jamón con la mitad del glaseado y hornéalo destapado por 20 min. Unta el jamón con el resto del glaseado y cocina por 20 min. más. Déjalo reposar 15 min. antes de servirlo.

Zanahorias Glaseadas con Soda de Raíz

SIN GLUTEN

VEGETARIANA

👤 PORCIONES 8 **🕒** PREP 5 MIN.

🕒 COCCIÓN 25 MIN.

- 2 tazas de caldo de pollo bajo en sodio
- 1 taza de soda de raíz
- 2 lb. de zanahorias, cortadas diagonalmente en pedazos de 2"
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 2 hojas de laurel
- Pizca de clavo en polvo
- Sal y pimienta

HIERVE el caldo y soda en una sartén grande a fuego medio-alto hasta que se haya reducido a 1 taza, de 15 a 20 min.

AGREGA las zanahorias, miel, mantequilla, hojas de laurel y clavo y baja el fuego a medio. Hierve a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, hasta que las zanahorias estén tiernas y

Prueba Este Toque

Aunque parezca inusual ponerles soda a tus verduras, la soda de raíz le da un sabor picante y dulce a estas zanahorias que hará que tus invitados se pregunten cuál es tu secreto.





la salsa quede espesa con consistencia de glaseado, como por 15 min. Desecha las hojas de laurel y sazona con sal y pimienta al gusto antes de servir.

Asado de Costilla Incrustado de Hierbas con Salsa de Crema de Mostaza

SIN GLUTEN

👤 PORCIONES 8 **🕒 PREP 30 MIN., MÁS TIEMPO DE REPOSO** **🕒 COCCIÓN 1 HORA 30 MIN.**

- 1 asado de costilla (7 a 8 lb.) con hueso, sin grasa
Sal y pimienta
- 1 taza de hojas de perejil frescas finamente picadas
- 2 claras de huevo, ligeramente batidas
- 4 dientes de ajo, finamente picados
- 2 cucharadas de orégano fresco picado
- 2 cucharadas de romero fresco picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de vino blanco seco
- 1 taza de crema espesa
- 2 cucharadas de mostaza Dijon

COLOCA la carne en una bandeja grande para rostizar o en una rejilla puesta sobre una bandeja para hornear, y sécala con papel toalla. Sazona con sal y pimienta y déjalo enfriar a temperatura ambiente, de 2 a 3 horas.

COLOCA la rejilla del horno en la posición de en medio y precalienta el horno a 450°. Mezcla el perejil, claras de huevo, ajo, orégano, romero y aceite de oliva para formar una pasta.

COLOCA la carne, con el lado con los huesos hacia abajo, en la bandeja para rostizar. Unta uniformemente la pasta arriba y a los lados de la carne y hornéala hasta que los lados se empiecen a oscurecer, como por 25 min. Sin abrir el horno, baja la temperatura a 350° y continúa cocinando por 1 hora. Después de la hora, revisa la temperatura de la carne cada 15 min. hasta que alcance tu nivel deseado de cocción (115° para término rojo, 125° para término medio). Deja reposar por 30 min.

HIERVE lentamente el vino en una sartén mediana a fuego medio-alto hasta que se reduzca el líquido por la mitad, como por 5 min. Agrega la crema y mostaza y cocina, revolviendo constantemente, hasta que quede cremosa y espesa, por 8 min. aprox. Sazona con sal y pimienta al gusto y sirve con la carne.



FOTOS: EMILY KATE ROEMER, ESTILISMO DE ALIMENTOS: EUGENE JHO, ESTILISMO DE ACCESORIOS: COURTNEY DE WET, RECETAS: ALEXA WEIBEL (PAPAS Y ZANAHORIAS) Y JOSEPH PICCIRILLO (ASADO DE COSTILLA)

Papas Fileteadas y Gratinadas con Tocino

SIN GLUTEN

8 PORCIONES **10** MIN. PREP

1 HORA 30 MIN. COCCIÓN

- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 10 chalotes, a la mitad y en rebanadas delgadas
- 1 cucharadita de azúcar
- Sal y pimienta
- 8 oz. de tocino, finamente picado
- 2½ tazas de crema espesa
- 3 dientes de ajo, picados
- 4 cucharaditas de tomillo fresco picado
- ½ cucharadita de polvo para sazonar pollo
- 4 lb. de papas russet, lavadas y rebanadas en rodajas de ¼" de ancho
- 2 tazas (8 oz.) de queso cheddar blanco fuerte rallado

DERRITE la mantequilla con el aceite en una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega los chalotes y azúcar y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que los chalotes se empiecen a oscurecer, como por 3 min. Baja el fuego a medio y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que los chalotes estén bien oscuros y ligeramente pegajosos, por 10 min. más aprox. Sazona con sal y pimienta al gusto y transfíere a un recipiente; deja al lado. Limpia la sartén con papel toalla.

COLOCA las rejillas del horno en la posición superior y de en medio del horno y precaléntalo a 375°.

COCINA el tocino en la sartén limpiada a fuego medio-alto, revolviendo ocasionalmente, hasta quedar crujiente, como por 8 min. Usando una cuchara con hoyos o rendijas, transfíere el tocino a un plato cubierto con papel toalla. En una cacerola mediana, hierva lentamente la crema, ajo, tomillo y

polvo para sazonar a fuego medio-alto y cocina hasta que se haya reducido ligeramente, como por 10 min.

ACOMODA un tercio de las papas en un molde para hornear engrasado de 9x13" yazona con ½ cucharadita cada una de sal y pimienta. Cubre con un tercio de los chalotes, un tercio del tocino y un tercio del queso. Continúa poniendo otra capa de un tercio de las papas encima,azona con otra ½ cucharadita de ambos sal y pimienta y vuelve a cubrir con otros tercios cada uno del tocino, queso y chalotes. Cubre con el resto del queso y chalotes.

CUBRE con papel aluminio engrasado y hornea hasta que las papas queden tiernas, por 1 hora aprox. Destápalas, cubre con el resto del queso y ásalas en "broil" en la rejilla superior hasta que se empiecen a ver puntos oscuros, como por 2 min. Desmorona el resto del tocino encima del platillo y déjalo reposar por 10 min. antes de servir.

Sweeten Your Holidays with Paradise Candied Fruit & Domino Sugar



Festive Holiday Fruitcake

Ingredients:

1/3 cup Bourbon or orange juice
 12 oz. **Paradise** Old English Mix
 12 oz. **Paradise** Pineapple Wedges
 8 oz. **Paradise** Red Cherries
 8 oz. **Paradise** Green Cherries
 1 cup dried apples, coarsely chopped
 1 cup pitted dates, coarsely chopped
 2 cups currants or dark raisins
 1 cup slivered almonds
 1 cup walnut halves
 1 3/4 cups all-purpose flour
 3/4 cup **Domino** granulated sugar
 3/4 cup **Domino** packed light brown sugar
 1/2 cup butter or margarine, softened
 5 eggs
 2 tablespoons dark molasses
 1 teaspoon ground cinnamon
 1/2 teaspoon baking soda

(1) Pour bourbon or orange juice over combined fruits and nuts in large bowl; let stand 2 to 3 hours, stirring occasionally.
 (2) Measure remaining ingredients into large mixing bowl. Beat at low speed until blended; beat at high speed 3 minutes, scraping bowl occasionally. Stir in fruit mixture.
 (3) Spread mixture evenly in greased 12-cup fluted or angel cake pan, or 2 greased 6-cup fluted cake pans. Press mixture firmly into pan.
 (4) Bake in pre-heated 275-degree oven until toothpick inserted in center of cake comes out clean, 3 to 3 1/2 hours.
 (5) Cool in pan on wire rack 20 minutes; invert onto wire rack and cool completely.

Makes 1 large or 2 small fruitcakes.



Paradise Cherry Pineapple Blondies

Ingredients:

2 1/2 cups all-purpose flour
 2 1/2 teaspoons baking powder
 1/2 teaspoon salt
 1 3/4 cups **Domino** packed brown sugar
 3/4 cup (1 1/2 sticks) butter or margarine, softened
 2 large eggs
 1 teaspoon vanilla extract
 1 cup semi-sweet chocolate chips
 8oz. **Paradise** Red or Green Cherries
 8oz. **Paradise** Pineapple Wedges

Yield: Approx. 3 Dozen Blondie's

(1) Preheat oven to 350° F. Grease, or line with parchment paper a 15 x 10 inch jelly-roll pan.

(2) Combine flour, baking powder and salt in a small bowl. Beat brown sugar and butter in large bowl until creamy. Beat in eggs and vanilla extract, gradually beat in flour mixture. Cut up the Candied Cherry/Pineapple and stir in. Stir in chocolate chips. Spread into prepared pan.

(3) Bake for 25 to 30 minutes or until golden brown. Cool in pan on wire rack.

*Note: These can be made into individual servings by baking in paper-lined cupcake pans, bake for 12-15 minutes or until lightly golden. Cool in pan on wire rack.

Cherry Pineapple Cake

Ingredients

4 cups pecans or walnuts
 2 – 16oz. **Paradise** Cherry-Pineapple Mix
 1 3/4 cups all-purpose flour
 1/2 pound butter
 1 cup **Domino** sugar
 5 large eggs
 1/2 teaspoon baking powder
 1 teaspoon vanilla extract
 1 teaspoon lemon extract

(1) Chop fruit and nuts, dredge with 1/4 cup of flour.

(2) Cream butter and sugar together until light and fluffy, add eggs one at a time, beating well after each one.



(3) Combine flour and baking powder, mix into butter mixture, stir in vanilla, lemon extract and fruit and nuts.

(4) Grease a 10 inch round-tube pan or 2 loaf pans, pour batter into prepared pan.

(5) Place in cold oven and bake at 250°F for 2 hours if using a tube pan, and 1 hour and 30 minutes for loaf pans.

(6) Check cakes as baking times vary. Cool in pan.

Cherry Chocolate Chip Cookies

Ingredients:

2 1/4 cups all-purpose flour
 1 teaspoon baking soda
 1 teaspoon salt
 1 cup butter or margarine
 3/4 cup **Domino** granulated sugar
 3/4 cup **Domino** packed brown sugar
 1 teaspoon vanilla extract
 2 large eggs
 2 – 12oz. semi-sweet chocolate morsels
 1 cup nuts (Pecans or Walnuts)
 1 – 8oz. **Paradise** Red Cherries*
 1 – 8oz. **Paradise** Green Cherries*
 *chopped

Yield: 3 Dozen Cookies

(1) Preheat oven to 375°F.

(2) Combine flour, baking soda and salt in small bowl. Beat butter, sugars and vanilla extract in large mixing bowl until creamy, add eggs one at a time, mixing well after each one, gradually add flour mixture, stir in chocolate chips and nuts and fruit.

(3) Drop by rounded tablespoons onto ungreased baking sheets.

(4) Bake for 9 to 12 minutes or until golden brown. Cool on baking sheet.



NEW!

SHEDD'S SPREAD
COUNTRY CROCK



Country Crock® Buttery Sticks
No Softening Needed



Easy mixing. Tasty baking. Try new Country Crock® Buttery Sticks.

©2017 Unilever WDT7019

NEW!

Unbelievable Taste!

NOW IN

VEGAN





Holiday Desserts, Ready to Go!

We've got festive treats to help you entertain this season—no cooking required.

A Total Cake Walk

Looking for a festive dessert to anchor your holiday table? Head to our bakery for a custom creation (it can be ready for you within 24 hours' notice!) or try a ready-to-go item like the holiday bar cakes pictured here.

Frosty Fun

Made just for us by a producer that still slow-cooks their cream the old-fashioned way, our Prestige ice creams are delicious scooped atop a favorite dessert, used for an unconventional float, or, simply, eaten with a spoon. This season, be sure to try our Chocolate Stout flavor, which blends roasty chocolate-stout swirls with sweet fudge flakes.



Cheers!

One of the best parts of the holiday season: Our classic eggnog is back in stores. Try sipping on it plain—or spiking with a splash of spiced rum.



Make it
**PERFECTLY
CRISPY**

THANKSGIVING'WICH

**SPREAD SOME HELLMANN'S®
ON THE OUTSIDE OF YOUR
BREAD FOR THE PERFECTLY
CRISPY BITE.**

**MIGHT SOUND
#STRANGEWICH—
BUT IT'S DELICIOUS!**



©2017 Unilever WID17019

EXPERIENCE GREEN TEA,
BURSTING
with
flavors



be more tea



* * * * *

Save when you Shop!

Check out these exclusive store coupons.

* * * * *

SAVE \$1.00

on any ONE (1)
8 oz. or 16 oz.

Paradise Fruit item



Sweeten Your Holiday Treats with Paradise Candied Fruit

SE GROCERS



SAVE \$2

when you buy one
bar cake

BILO HARVEYS Winn/Dixie

SE GROCERS

Hot and Fresh.

SAVE \$5

when you buy one Medium
or Large Deli Platter

BILO HARVEYS Winn/Dixie

SE GROCERS

All Natural.

SAVE \$1

when you buy
one package

BILO HARVEYS Winn/Dixie

NO
ARTIFICIAL
COLORS & FLAVORS

SE GROCERS

Rich and Creamy.

SAVE 50¢

when you buy
one package

BILO HARVEYS Winn/Dixie

NO
ARTIFICIAL
COLORS & FLAVORS

MANUFACTURER'S COUPON
DO NOT DOUBLE

EXPIRES 12/26/17

ONE COUPON PER PURCHASE



SAVE \$.50

ON ANY TWO (2)
COUNTRY CROCK®
NEW STICKS
(SALTED OR UNSALTED).



Valid only at Southeastern Grocers Stores

MANUFACTURER'S COUPON
DO NOT DOUBLE

EXPIRES 12/26/17

ONE COUPON PER PURCHASE



SAVE \$.50

ON ANY TWO (2)
I CAN'T BELIEVE
IT'S NOT BUTTER!®
SPREADS (8-16 OZ.).



Valid only at Southeastern Grocers Stores

MANUFACTURER'S COUPON
DO NOT DOUBLE

EXPIRES 12/26/17

ONE COUPON PER PURCHASE



SAVE \$1.25

ON ANY ONE (1) HELLMANN'S®
MAYONNAISE PRODUCT
(30 OZ. OR LARGER).



Valid only at Southeastern Grocers Stores

MANUFACTURER'S COUPON
DO NOT DOUBLE

EXPIRES 12/26/17

ONE COUPON PER PURCHASE



SAVE \$1.00

INSTANTLY ON ANY ONE (1)
LIPTON® TEA PRODUCT
(40 CT. OR LARGER,
EXCLUDES READY TO DRINK).



Valid only at Southeastern Grocers Stores



SAVE \$1.00

on any ONE (1) 8 oz. or
16 oz. Paradise Fruit item

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.

**SAVE
\$.50**



ON ANY TWO (2)
COUNTRY CROCK®
NEW STICKS (SALTED
OR UNSALTED).

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/regulation 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. ©2017 Unilever WID17019

**SAVE
\$.50**



ON ANY TWO (2)
I CAN'T BELIEVE
IT'S NOT BUTTER®
SPREADS (8-16 OZ.).

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/regulation 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. ©2017 Unilever WID17019

SAVE \$1.25



ON ANY ONE (1)
HELLMANN'S®
MAYONNAISE PRODUCT
(30 OZ. OR LARGER).

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/regulation 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. ©2017 Unilever WID17019

SAVE \$1.00



INSTANTLY ON ANY
ONE (1) LIPTON® TEA
PRODUCT (40 CT. OR
LARGER, EXCLUDES
READY TO DRINK).

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/regulation 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. ©2017 Unilever WID17019

* * * * *

Save when you Shop!

Check out these exclusive store coupons.

* * * * *

Store Coupon 10/25/17 - 12/26/17

\$2 off



**any one bar cake
With card**

The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit winndixie.com/plenti to sign up or manage your account. Cannot be combined with any other Winn-Dixie in-store coupon. Excludes alcohol, tobacco, gift cards, money orders, postage stamps, pharmacy prescriptions, fees, FTD, charitable donations, Western Union, shipping, utility payments, fuel, service departments, vending machine, bottle deposits/refunds, tax, event tickets, prepaid products or lottery purchases.

BI-LO HARVEYS Winn/Dixie

Store Coupon 10/25/17 - 01/2/18

\$5 off



**any one Medium or
Large Deli Platter With card**

The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit winndixie.com/plenti to sign up or manage your account. Cannot be combined with any other Winn-Dixie in-store coupon. Excludes alcohol, tobacco, gift cards, money orders, postage stamps, pharmacy prescriptions, fees, FTD, charitable donations, Western Union, shipping, utility payments, fuel, service departments, vending machine, bottle deposits/refunds, tax, event tickets, prepaid products or lottery purchases.

BI-LO HARVEYS Winn/Dixie

Store Coupon 10/25/17 - 12/26/17

\$1 off



**any one SE Grocers
Chopped Pecans
8 oz. With card**

The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit winndixie.com/plenti to sign up or manage your account. Cannot be combined with any other Winn-Dixie in-store coupon. Excludes alcohol, tobacco, gift cards, money orders, postage stamps, pharmacy prescriptions, fees, FTD, charitable donations, Western Union, shipping, utility payments, fuel, service departments, vending machine, bottle deposits/refunds, tax, event tickets, prepaid products or lottery purchases.

BI-LO HARVEYS Winn/Dixie

Store Coupon 10/25/17 - 12/26/17

50¢ off



**any one SE Grocers
Plain Cream Cheese Brick
8 oz. With card**

The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit winndixie.com/plenti to sign up or manage your account. Cannot be combined with any other Winn-Dixie in-store coupon. Excludes alcohol, tobacco, gift cards, money orders, postage stamps, pharmacy prescriptions, fees, FTD, charitable donations, Western Union, shipping, utility payments, fuel, service departments, vending machine, bottle deposits/refunds, tax, event tickets, prepaid products or lottery purchases.

BI-LO HARVEYS Winn/Dixie

SE GROCERS

GET GRILLIN'

Ridged charcoal to start faster & burn longer with real hardwood flavor.



EXCLUSIVELY AT **BILO** HARVEYS Winn/Dixie



GREET THE SEASON

WITH
**REAL
BREWED
TEA**

FOR THE LOVE OF LEAVES

© 2017 PURE LEAF is a registered trademark of the Unilever Group of Companies.

¡A Brindar!

No tienes que ser un profesional para armar estos cócteles de primera, y dignos del brindis de medianoche.



Cóctel Mula Moscovita con Arándanos Rojos y Jengibre

Mezcla 2 onzas de **vodka**, 2 onzas de **jugo de arándanos rojos** y 1 onza de **jugo de limón** en un vaso alto. Añade hielo, cubre con **cerveza de jengibre** y adorna con **arándanos frescos**.



Cóctel de Whisky con Maple

Combina 2 onzas de **bourbon** (whisky americano), 1 onza de **jugo de lima** y $\frac{1}{2}$ de **miel de maple** en un mezclador de bebidas. Agrega un puño de hielo y agita bien. Vierte en un vaso chico, agrega hielo y adorna con un **palito de canela**.



Cóctel Burbujeante de Toronja

Frota un **gajo de toronja** por todo el borde de una copa para champaña y luego cúbrelo con azúcar gruesa. Agrega 1 onza de **jugo de toronja** a la copa y cubre con **champaña o vino espumoso**. Adorna con una **tira de cáscara de toronja**.

NO
ARTIFICIAL
COLORS & FLAVORS
★

SE GROCERS

Prestige

POPCORN



A perfect balance of buttery caramel
& rich cheddar cheese.

EXCLUSIVELY AT BILO HARVEYS Winn/Dixie

BACK IN THE ORIGINAL BOTTLE

LIMITED EDITION STEINIE



SAME GREAT TASTING, 96-CALORIE MILLER LITE.

**GREAT BEER
GREAT RESPONSIBILITY®**

©2017 MILLER BREWING CO., MILWAUKEE, WI

Av. analysis (12 fl oz): 96 cal, 3.2g carbs, <1g protein, 0.0g fat