

# Thanksgiving & Holidays

## MENU IDEAS

MENÚS PARA  
Thanksgiving y Navidad





# Thanksgiving Menu

**Menú de  
Acción de Gracias**





# Creamy Pumpkin Soup

Crema de calabaza





# Creamy Pumpkin Soup



TIME: 25 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 4

## Ingredients

- 3 tbsp. butter
- 1 cup onion (*finely chopped*)
- 1 tbsp. garlic (*finely chopped*)
- 2 tbsp. guajillo chile (*finely chopped*)
- salt & pepper
- ½ tbsp. nutmeg
- 1 tbsp. cinnamon
- 2 cups pumpkin purée
- 1 cup vegetable broth
- 1 cup sour cream
- 3 tbsp. maple syrup

## For garnish

- sour cream
- Manchego cheese  
(*cut into small-sized cubes*)
- fried guajillo chile strips
- pumpkin seeds
- thyme

## Preparation

1. In a skillet over medium heat, heat butter and sauté onion and garlic. Add guajillo chile, salt, and pepper, and cook for 3 minutes.
2. Add pumpkin purée, vegetable broth, sour cream, nutmeg, and cinnamon. Cook for 10 minutes and add maple syrup.
3. Garnish creamy pumpkin soup with sour cream, thyme, fried guajillo chile strips, Manchego cheese, and pumpkin seeds.

Watch video







# Crema de calabaza

TIEMPO: 25 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

## Ingredientes

- 3 cdas. de mantequilla
- 1 taza de cebolla (*picada finamente*)
- 1 cda. de ajo (*picado finamente*)
- 2 cdas. de chile guajillo (*picado finamente*)
- sal y pimienta al gusto
- 1/2 cdta. de nuez moscada
- 1 cdta. de canela
- 2 tazas de puré de calabaza
- 1 taza de caldo de verduras
- 1 taza de crema ácida
- 3 cdas. de miel de maple

## Para decorar

- suficiente crema ácida
- suficiente queso manchego (*cortado en cubitos*)
- suficiente chile guajillo (*en tiritas y frito*)
- suficiente pepita de calabaza
- suficiente tomillo

## Preparación

1. Calienta una sartén a fuego medio, derrite la mantequilla y sofríe la cebolla y el ajo. Agrega el chile guajillo, sal y pimienta, y cocina por 3 minutos.
2. Agrega el puré de calabaza, el caldo de vegetales, la crema, la nuez moscada y la canela. Cocina por 10 minutos y agrega la miel de maple.
3. Decora la crema de calabaza con crema ácida, cubitos de queso manchego, tiras de chile guajillo frito, pepitas de calabaza y tomillo.

Ver video





# Mushroom-Stuffed Sweet Potatoes

Camotes rellenos de hongos







# Mushroom-Stuffed Sweet Potatoes



TIME: 50 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 6

## Ingredients

- 3 sweet potatoes
- 2 tbsp. olive oil
- salt
- 1 cup cream cheese
- 1 tbsp. butter
- ½ cup red onion (*finely chopped*)
- 2 cups button mushrooms (*sliced*)
- 2 cups spinach (*chopped*)
- 1 tsp. thyme
- ½ tsp. garlic powder
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. pepper

## For garnish

- ½ cup sour cream
- ½ cup bacon  
(*finely chopped and fried*)

## Preparation

1. Preheat oven to 392 °F.
2. Place sweet potatoes on aluminum foil, add olive oil and salt. Wrap sweet potatoes and place in a baking sheet. Bake for about 40 minutes or until soft. Cool.
3. Cut sweet potatoes in half and remove pulp using a spoon. In a bowl, mix sweet potato pulp and cream cheese until completely incorporated. Set aside.
4. In a skillet melt butter. Add red onion, button mushrooms, spinach, thyme, garlic powder, salt, and pepper. Cook for 5 minutes.
5. Stuff sweet potatoes with cream cheese mixture and top with button mushroom mixture. Garnish mushroom-stuffed sweet potatoes with sour cream and fried bacon.

Watch video





# Camotes rellenos de hongos

TIEMPO: 50 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

## Ingredientes

- 3 camotes naranjas
- 2 cdas. de aceite de oliva
- sal al gusto
- 1 taza de queso crema
- 1 cda. de mantequilla
- ½ taza de cebolla morada *(finamente picada)*
- 2 tazas de champiñones *(fileteado)*
- 2 tazas de espinaca *(picada)*
- 1 cdta. de tomillo
- ½ cdta. de polvo de ajo
- 1 cdta. de sal
- ½ cdta. de pimienta

## Para decorar

- ½ taza de crema ácida
- ½ taza de tocino *(finamente picado y frito)*

## Preparación

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Coloca los camotes sobre papel aluminio, agrega el aceite de oliva y sal, envuelve. Colócalos en una charola para horno y hornea hasta que al pincharlos con un tenedor estén suaves, alrededor de 40 minutos. Enfría.
3. Corta los camotes a la mitad y con ayuda de una cuchara retira el relleno. En un tazón, mezcla el camote con el queso crema hasta integrar por completo. Reserva.
4. En una sartén, derrite la mantequilla y cocina la cebolla morada. Agrega los champiñones, las espinacas, el tomillo, el ajo en polvo, la sal y la pimienta. Cocina por 5 minutos.
5. Rellena los camotes con la mezcla de queso crema y coloca encima un poco del salteado de champiñones. Decora los camotes rellenos de hongos con crema y tocino frito.

Ver video





# Turkey with Gravy

**Pavo con gravy**







# Turkey with Gravy



TIME: 3 H 30 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 12

## For baking the turkey

- 1 turkey (15.4 oz)
- 1 orange
- 1 lime
- 1 onion
- 6 sprigs rosemary
- 6 sprigs sage
- 6 sprigs oregano
- 2 tbsp. unsalted butter
- 2 tbsp. Herbes de Provence
- 1 tbsp. olive oil
- 1 ½ tsp. salt
- 1 ½ tsp. pepper
- 4 cups chicken broth

## For the gravy

- 2 cups chicken broth
- 5 tbsp. unsalted butter
- ⅓ cup flour
- salt & pepper





# Turkey with Gravy



TIME: 3 H 30 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 12

## Preparation

1. Preheat oven to 392° F.
2. Remove giblets and rinse turkey. Pat dry with paper towels.
3. Slice oranges, limes, and onion and place inside the turkey. Add rosemary, sage, and oregano, 2 sprigs each.
4. Truss turkey legs with kitchen twine.
5. In a pot, mix 2 tablespoons of butter, Herbes de Provence, olive oil, 1 ½ teaspoon of salt, and 1 ½ teaspoon of pepper until butter melts. Stir thoroughly.
6. Place turkey in a roasting pan and spread turkey with melted butter. If possible, spread butter in between the skin and the meat of the turkey with your hands.
7. Cover turkey with aluminum foil and bake for 20 minutes.
8. Add 3 cups of chicken broth to the roasting pan and the remaining fresh herbs. Bake turkey for 40 more minutes.
9. Lower heat to 356 °F and remove aluminum foil. Add 1 cup of chicken broth to the roasting pan.
10. Keep baking turkey for 1 hour and a half. Bathe turkey in its own drippings every 15 to 20 minutes. Turkey will be done once a thermometer inserted in the meatiest part of the leg reads 165 °F or 73.8 °C.
11. Remove turkey from oven and tent with aluminum foil while the gravy is ready.
12. For the gravy: Strain all the drippings left in the roasting pan. Discard solids.
13. After some minutes, once the fat from the turkey has separated, skim off fat from turkey drippings with a spoon.
14. Add plenty of chicken broth until there is a total of 4 cups of liquid, including the turkey drippings.
15. In a pot, melt 5 tablespoons of butter over medium heat. Add flour and stir constantly with a whisk for 1 minute. Little by little, add liquid and keep stirring until gravy thickens. Season with salt and pepper.
16. Serve easy turkey with gravy.

Watch video





# Pavo con gravy



TIEMPO: 3 H 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 12

## Para hornear el pavo

- 1 pavo (7 kg)
- 1 naranja
- 1 limón
- 1 cebolla
- 6 ramas de romero
- 6 ramas de salvia
- 6 ramas de orégano
- 2 cdas. de mantequilla sin sal
- 2 cdas. de hierbas de Provence
- 1 cdas. de aceite de oliva
- 1 ½ cdtas. de sal
- 1 ½ cdtas. de pimienta
- 4 tazas de caldo de pollo

## Para el gravy

- 4 tazas de caldo de pollo
- 5 cdas. de mantequilla sin sal
- ⅓ taza de harina
- sal y pimienta al gusto





# Pavo con gravy



TIEMPO: 3 H 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 12

## Preparación

1. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Limpia el pavo y enjuagua con agua. Seca con toallas de papel.
3. Corta las naranjas, limones y cebolla y coloca dentro del pavo. Agrega 2 ramitas de romero, salvia y orégano.
4. Con ayuda de hilo para cocinar, amarra las piernas del pavo.
5. En una olla, mezcla 2 cucharadas de mantequilla, las hierbas de Provence, aceite de oliva, 1 ½ cucharadita de sal y 1 ½ cucharadita de pimienta hasta que se derrita la mantequilla. Revuelve bien.
6. Coloca el pavo sobre una charola para hornear y unta el pavo con la mantequilla derretida. Unta la mantequilla entre la piel y la carne del pavo con las manos.
7. Cubre el pavo con papel aluminio y hornea por 20 minutos.
8. Agrega 3 tazas de caldo de pollo a la charola del pavo y el resto de las hierbas frescas. Hornea el pavo otros 40 minutos.
9. Reduce la temperatura del horno a 180 °C y quita el papel aluminio que cubre el pavo. Agrega 1 taza de caldo de pollo a la charola.
10. Hornea el pavo 1 hora y media más. Baña el pavo con sus jugos cada 15-20 minutos. El pavo estará listo cuando un termómetro en la parte más gruesa de la pierna registre 70 °C.
11. Saca el pavo del horno y cubre con papel aluminio.
12. Para el gravy: Pasa por un colador todos los jugos que quedan en la charola del pavo (puedes tirar los sólidos).
13. Después de unos minutos, cuando la grasa se separe del pavo, quita la grasa de arriba con ayuda de una cuchara.
14. Agrega suficiente caldo de pollo hasta tener aproximadamente 4 tazas de caldo (incluyendo los jugos del pavo).
15. Calienta una olla a fuego medio y derrite 5 cucharadas de mantequilla. Agrega el harina y mueve con un batidor de globo sin parar por 1 minuto. Poco a poco, agrega el caldo y sigue revolviendo hasta que se espese el gravy. Sazone con sal y pimienta.
16. Sirve el gravy con el pavo.

Ver video





# Thanksgiving Stuffing

Relleno para pavo







# Thanksgiving Stuffing



TIME: 1 H

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 8

## Ingredients

- butter
- 1 ½ cups onion (*thinly sliced*)
- 2 tbsp. garlic (*thinly sliced*)
- 2 cups bacon
- 1 ½ cups celery (*finely chopped*)
- 2 cups green apples
- 4 eggs
- 2 cups turkey broth or chicken broth
- 1 cup whipping cream
- ¼ cup fresh rosemary (*finely chopped*)
- salt & pepper
- 6 cups artisan bread (*cut into cubes*)

## Preparation

1. In a skillet over medium heat, add butter and melt partially. Add onion and garlic and fry for 3 minutes. Add bacon, celery, and green apple. Cook until perfectly golden brown and set aside.
2. In a bowl, combine egg, turkey or chicken broth, whipping cream, rosemary, salt, and pepper. Using a whisk mix thoroughly and set aside.
3. Transfer previous mixture to the skillet. Add bread and eggs and mix gently.
4. Transfer stuffing to a baking pan and bake at 356 °F for 25 minutes.
5. Serve Thanksgiving stuffing with turkey.

Watch video





# Relleno para pavo



TIEMPO: 1 H

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

## Ingredientes

- suficiente mantequilla
- 1 ½ tazas de cebolla  
(finamente picada)
- 2 cdas. de ajo (en láminas muy delgadas)
- 2 tazas de tocino
- 1 ½ tazas de apio (finamente picado)
- 2 tazas de manzana verde
- 4 huevos
- 2 tazas de caldo de pavo o pollo
- 1 taza de crema para batir
- ¼ taza de romero fresco  
(finamente picado)
- sal y pimienta al gusto
- 6 tazas de pan rústico (en cubos)

## Preparación

1. Calienta una sartén a temperatura media y agrega mantequilla. Espera a que se derrita un poco y añade la cebolla y el ajo. Dora por 3 minutos y después agrega el tocino, el apio y la manzana. Cocina hasta que todo esté perfectamente dorado y retira.
2. Mezcla el huevo, el caldo de pavo o pollo, la crema para batir, el romero, la sal y la pimienta en un tazón. Bate con ayuda de un batidor globo y reserva.
3. Mezcla lo que cocinaste en el sartén con el pan y vierte el huevo, revuelve con mucho cuidado.
4. Vierte la mezcla de pan y carne en un molde y hornea a 180 °C por 25 minutos.
5. Sirve el relleno con pavo.

Ver video





# Cinnamon Roll Wreath

Rosca de canela







# Cinammon Roll Wreath



TIME: 5 H

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 12

## For the dough

- 2 oz cow's milk
- 0.3 oz dry yeast
- 13.2 oz flour
- 2.1 oz sugar
- 0.3 oz salt
- 3 eggs
- 1 cup flour *(for rolling)*
- egg yolk *(for brushing)*

## For the filling

- 5.2 oz butter
- ½ cup butter
- ¼ cup raw sugar
- 2 tbsp. cinnamon
- 1 cup pecans  
*(finely chopped)*

## For garnish

- icing sugar

## Preparation

1. Preheat oven to 338 °F.
2. For the dough: Hydrate yeast with milk. Let rest for 10 minutes. Set aside.
3. In a mixer, combine flour, sugar, salt, eggs, and milk with hydrated yeast. Knead to a homogenous dough.
4. Add butter little by little while mixing until completely incorporated and until an elastic dough is obtained. Place in a previously greased and floured bowl. Let rise for 4 hours in refrigeration or until it doubles its volume.
5. For the filling: Mix butter, raw sugar, and cinnamon.
6. On a floured surface and using a rolling pin, roll out dough until it is 0.1 inches thick. Add filling and pecans. Roll up and cut horizontally into two.
7. Make a braid by twisting both dough rolls. Place on a previously greased and floured tube pan. Brush with egg yolk. Let proof for 15 minutes. Bake for 30 minutes or until brown. Let cool.
8. Dust cinnamon roll wreath with icing sugar.

Watch video







# Rosca de canela



TIEMPO: 5 H

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 12

## Para la masa

- 60 ml de leche de vaca
- 10 g de levadura seca
- 375 g de harina
- 60 g de azúcar
- 9 g de sal
- 3 huevos
- 1 taza de harina (*para extender*)
- yema de huevo (*para barnizar*)

## Para el relleno

- 150 g de mantequilla
- ½ taza de mantequilla
- ¼ taza de azúcar mascabado
- 2 cdas. de canela
- 1 taza de nuez (*finamente picada*)

## Para decorar

- suficiente azúcar glass

## Preparación

1. Precalienta el horno a 170°C.
2. Para la masa: Hidrata la levadura con la leche, deja reposar por 10 minutos y reserva.
3. En una batidora, mezcla la harina con el azúcar, la sal, los huevos, la leche con la levadura hidratada y amasa hasta tener una masa homogénea.
4. Añade la mantequilla poco a poco sin dejar de batir hasta integrar por completo y obtener una masa elástica. Coloca en un tazón, previamente enharinado y engrasado, y fermenta por 4 horas en refrigeración o hasta que duplique su volumen.
5. Para el relleno: Mezcla la mantequilla con el azúcar mascabado y la canela.
6. Sobre una superficie enharinada con ayuda de un rodillo extiende la masa hasta tener un grosor de 3 mm. Agrega el relleno, las nueces, enrolla y corta en dos de forma horizontal.
7. Forma una trenza con los dos rollos de masa y coloca en un molde de rosca previamente engrasado y enharinado. Barniza con yema de huevo y fermenta durante 15 minutos. Hornea por 30 minutos o hasta que esté dorado. Deja enfriar.
8. Decora con azúcar glass.

Ver video





# Christmas Menu

**Menú de Navidad**





# Roasted Bell Pepper Pasta

**Espagueti** con salsa de pimiento morrón





# Roasted Bell Pepper Pasta



TIME: 45 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 4

## Ingredients

- water
- 2 leaves bay
- salt
- 0.5 Lb spaghetti
- vegetable oil
- 1 yellow bell pepper
- 1 orange bell pepper
- ¼ cup
- 1 clove garlic
- ¼ onion
- 3 tomatoes (*seeded, cut into quarters*)
- 1 cup sour cream
- ½ cup cream cheese
- ½ cup chicken broth
- 1 tsp. oregano
- 1 tsp. thyme
- 2 tsp. butter
- salt & pepper

## For garnish

- thyme sprigs

## Preparation

1. In a small pot, boil water. Add bay leaf, salt, and spaghetti. Cook for 5 minutes, strain, and set aside.
2. On a chopping board, place bell peppers. Using a basting brush, spread vegetable oil all over. Char in a griddle over medium heat. Place in a bag with coarse salt and refrigerate for 20 minutes. Remove skin using a knife. Cut in half and seed. Set aside.
3. In a blender, combine onion, garlic, tomato, roasted bell peppers, sour cream, chicken broth, and cream cheese, and blend until smooth. While blending, add oregano and thyme.
4. In a small saucepan over medium heat, melt butter. Add sauce and cook thoroughly. Over low heat, incorporate pasta, season with salt and pepper, and cook for 5 more minutes.
5. Serve roasted bell pepper pasta on a plate and garnish with thyme sprigs.

Watch video







# Espagueti con salsa de pimiento morrón

TIEMPO: 45 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

## Ingredientes

- suficiente agua
- 2 hojas de laurel
- sal al gusto
- 250 g de espagueti
- suficiente aceite vegetal
- 1 pimiento morrón amarillo
- 1 pimiento morrón naranja
- ¼ taza de sal de grano
- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla
- 3 jitomates (*sin semillas y en cuartos*)
- 1 taza de crema ácida
- ½ taza de queso crema
- ½ taza de caldo de pollo
- 1 cdta. de orégano
- 1 cdta. de tomillo
- 2 cdas. de mantequilla
- sal y pimienta al gusto

## Para decorar

- ramitas de tomillo

## Preparación

1. En una olla, hierva agua. Agrega el laurel, la sal y el espagueti. Cocina por 8 minutos. Escurre y reserva.
2. Sobre una tabla, coloca los pimientos y con ayuda de una brocha, barnízalos con aceite hasta cubrir por completo, luego asa en un comal a fuego medio. Coloca en una bolsa con sal de mar y refrigera por 20 minutos. Retira la piel con ayuda de un cuchillito, corta a la mitad y retira las semillas. Reserva.
3. Licúa la cebolla, el ajo, el jitomate, los pimientos, la crema ácida, el caldo de pollo y el queso crema. Sin dejar de licuar, incorpora el orégano y el tomillo.
4. En una cacerola a fuego medio derrite mantequilla, agrega la salsa y cocina hasta que comience a cambiar de color. A fuego bajo, incorpora la pasta, sazona con sal y pimienta, y cocina por 5 minutos más.
5. Sirve el espagueti con salsa de pimiento morrón en un plato y decora con ramas de tomillo.

Ver video





# **Bacony** **Mashed Potatoes**

**Puré de papa con tocino**







# Bacony Mashed Potatoes

TIME: 55 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 6

## Ingredients

- 4 potatoes  
*(peeled, cooked, and cut into medium-sized cubes)*
- 1 cup bacon  
*(fried, cut into small-sized cubes)*
- ½ cup butter *(cut into cubes)*
- ½ cup whipping cream
- ½ cup whole milk
- 1 cup Manchego cheese  
*(shredded)*
- ¼ cup chives *(chopped)*

## Preparation

1. In a bowl, mash potatoes with a potato masher and set aside.
2. In a pot, melt butter. Add potato, whipping cream, and milk. Season and cook for 5 minutes. Set aside.
3. Place mashed potatoes in a baking dish and top with bacon, cheese, and chives. Serve bacony mashed potatoes as a side for glazed ham.

Watch video





# Puré de papa con tocino



TIEMPO: 55 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

## Ingredientes

- 4 papas  
*(peladas, cocidas y cortadas en cubos medianos)*
- 1 taza de tocino  
*(frito, en cubos pequeños)*
- 1/2 taza de mantequilla  
*(en cubos)*
- 1/2 taza de crema para batir
- 1/2 taza de leche entera
- 1 taza de queso manchego  
*(rallado)*
- 1/4 taza de cebollín *(picado)*

## Preparación

1. En un tazón con ayuda de un machacador aplasta las papas y reserva.
2. En una olla agrega la mantequilla y en cuanto este derretida agrega la papa, la crema, la leche y sazona y cocina por 5 minutos. Reserva.
3. Sirve en un refractario y agrega el tocino, el queso y el cebollín. Acompáñalo con un jamón a la naranja.

Ver video





# Orange Glazed Ham

**Jamón a la naranja**







# Orange Glazed Ham



TIME: 1 H 35 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 8

## Ingredients

- 3 tbsp. butter
- 1 tbsp. ginger (*finely chopped*)
- 1 tbsp. onion (*finely chopped*)
- 2 tbsp. garlic (*finely chopped*)
- 2 cups orange jam
- 1 tbsp. apple cider vinegar
- ½ cup sugar
- ½ cup orange juice
- 2 tbsp. cinnamon powder
- 2 tbsp. orange peel (*cut into thin strips*)
- 1 sprig fresh rosemary
- 1 virginia turkey ham (*about 2.2 lbs*)
- 15 strips bacon
- cloves

## For garnish

- 1 orange (*cut into half-moons*)
- cherries
- thyme sprigs

## Preparation

1. Preheat oven to 392 °F.
2. In a hot skillet with butter, cook ginger, onion, garlic, orange jam, apple cider vinegar, sugar, orange juice, and cinnamon until reduced by half. Add orange peel and rosemary. Cook for 3 more minutes and season.
3. On an aluminum foil-lined baking sheet, wrap ham in bacon and cover with aluminum foil. Bake for 30 minutes. Remove from oven. Stud bacon with cloves. Spoon previous preparation over and bake for 35 more minutes, basting ham with the drippings constantly. Remove from oven.
4. Garnish orange glazed ham with orange half-moons, cherries, and fresh thyme.

Watch video







# Jamón a la naranja



TIEMPO: 1 H 35 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

## Ingredientes

- 3 cdas. de mantequilla
- 1 cda. de jengibre (*finamente picado*)
- 1 cda. de cebolla (*finamente picada*)
- 2 cdas. de ajo (*finamente picado*)
- 2 tazas de mermelada de naranja
- 1 cda. de vinagre de manzana
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de jugo de naranja
- 2 cdas. de canela en polvo
- 2 cdas. de cáscara de naranja (*cortadas en juliana*)
- 1 rama de romero fresco
- 1 jamón de pavo virginia (*1 kg aprox.*)
- 15 rebanadas de tocino
- clavos

## Para decorar

- 1 naranja (*cortada en medias lunas*)
- cerezas
- ramitas de romero

## Preparación

1. Precalienta el horno a 200° C.
2. Calienta una sartén con la mantequilla y cocina el jengibre, la cebolla, la mermelada de naranja, el vinagre de manzana, el azúcar, el jugo de naranja y la canela hasta que se reduzcan a la mitad. Añade la cáscara de naranja y el romero. Cocina 3 minutos más y sazona.
3. Sobre una charola con papel aluminio envuelve el jamón con el tocino y cubre con el papel aluminio. Hornea durante 30 minutos. Retira del horno. Inserta los clavos en el tocino. Hornea durante 35 minutos más, bañando constantemente con los jugos. Retira del horno.
4. Decora el jamón a la naranja con rebanadas de naranja, cerezas y romero fresco.

Ver video





# Cranberry Sauce

Salsa de arándano







# Cranberry Sauce



TIME: 25 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 4

## Ingredients

- 2 cups cranberry juice
- ½ cup red wine
- 2 tbsp. balsamic vinegar
- 1 cup honey
- 1 tbsp. ginger  
(finely chopped)
- 1 cup cranberries
- 1 stick cinnamon
- 1 tbsp. cornstarch
- 2 tbsp. butter
- salt & pepper

## Preparation

1. In a pot, pour cranberry juice, red wine, and balsamic vinegar. Cook for 5 minutes to reduce the acidity of the mixture.
2. Add honey, ginger, cranberries, and a cinnamon stick. Cook over medium heat for 10 minutes until reduced.
3. In a bowl, add cornstarch, pour half a cup of cranberry sauce, and mix to dissolve any lumps. Pour mixture into the pot with cranberry sauce.
4. Cook for 5 more minutes. Season with salt and pepper. Add butter and melt. Remove from heat and set aside.
5. Serve cranberry sauce over turkey breast or orange glazed ham.

Watch video





# Salsa de arándano

TIEMPO: 25 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 4

## Ingredientes

- 2 tazas de jugo de arándano
- ½ taza de vino tinto
- 2 cdas. de vinagre balsámico
- 1 taza de miel de abeja
- 1 cda. de jengibre  
(finamente picado)
- 1 taza de arándano
- 1 raja de canela
- 1 cda. de fécula de maíz
- 2 cdas. de mantequilla
- sal y pimienta al gusto

## Preparación

1. Vierte el jugo de arándano, el vino tinto y el vinagre balsámico en una olla. Cocina por 5 minutos para que baje la acidez.
2. Agrega la miel, el jengibre, arándano y la raja de canela. Cocina a fuego medio por 10 minutos para que reduzca la salsa de arándano.
3. Agrega ½ taza de la salsa al tazón de la fécula de maíz y disuelve para que no se hagan grumos al momento de agregar a la salsa. Agrega a la salsa y mezcla.
4. Cocina por 5 minutos más, sazona con sal y pimienta. Retira del fuego y reserva.
5. Sirve la salsa de arándano con pavo o jamón a la naranja.

Ver video





# Sweet Potato Pudding Cups

**Dulce** de camote





# Sweet Potato Pudding Cups



TIME: 1 H 20 MIN

DIFFICULTY: LOW

SERVINGS: 12

## Ingredients

- 4 sweet potatoes  
*(large, peeled, cut into medium-sized cubes)*
- water
- ⅓ cup orange peel
- ⅓ cup lime peel
- 1 stick cinnamon
- ¼ cup butter *(cut into cubes)*
- ¼ cup orange juice *(without seeds)*
- 1 cup evaporated milk
- 1 ½ cups condensed milk
- ½ cup milk
- 1 tbsp. cinnamon powder
- 1 tsp. nutmeg powder
- 2 cloves

## For garnish

- whipped cream
- pecans *(chopped)*
- lime *(cut into wedges)*

## Preparation

1. In a deep saucepan, place diced sweet potatoes. Pour plenty of water to cover. Add orange peel, lime peel, and cinnamon. Cook over high heat until water comes to a boil. Cover and cook for 20 minutes over medium heat until sweet potatoes are soft. Remove from heat and drain.
2. Place sweet potatoes in a bowl. Mash sweet potatoes to a purée with a potato masher. Set aside.
3. In a deep skillet, melt butter. Add mashed sweet potatoes, orange juice, evaporated milk, condensed milk, whole milk, cinnamon, nutmeg, and cloves. Stir and cook over medium-low heat for 25 minutes. Stir constantly to prevent any sticking. Remove from heat. Let cool.
4. Once cold, serve sweet potato pudding in cups. Garnish sweet potato pudding with whipped cream, chopped pecans, and lime wedges.

Watch video







# Dulce de camote



TIEMPO: 1 H 20 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 12

## Ingredientes

- 4 camotes  
*(grandes, sin piel y cortados en cubos medianos)*
- suficiente agua
- 1/3 taza de cáscara de naranja
- 1/3 taza de cáscara de limón
- 1 raja de canela
- 1/4 taza de mantequilla, en cubos
- 1/4 taza de jugo de naranja, sin semillas
- 1 taza de leche evaporada
- 1 1/2 tazas de leche condensada
- 1/2 taza de leche
- 1 cda. de canela en polvo
- 1 cdta. de nuez moscada en polvo
- 2 clavos de olor

## Para decorar

- crema batida
- nuez pecana *(picada)*
- limón *(en rebanadas)*

## Preparación

1. En una cacerola profunda coloca el camote en cubos. Vierte suficiente agua hasta cubrir. Agrega la cáscara de naranja, la cáscara de limón, la canela y cocina a fuego alto hasta que el agua hierva. Tapa y cocina por 20 minutos a fuego medio, hasta que notes que el camote está suficientemente blando. Retira del fuego y escurre.
2. Coloca el camote en un tazón y muélelo con ayuda de un aplasta papas hasta obtener un puré. Reserva.
3. En una sartén profunda, derrite la mantequilla. Añade el puré de camote, el jugo de naranja, la leche evaporada, la leche condensada, la leche entera, la canela, la nuez moscada y los clavos de olor. Integra y cocina a fuego medio bajo por 25 minutos, recuerda mover constantemente para que el fondo no se pegue. Retira del fuego y deja enfriar.
4. Una vez frío, sirve en copas. Decora el dulce de camote con crema batida, nuez picada y decora con rebanadas de limón.

Ver video

