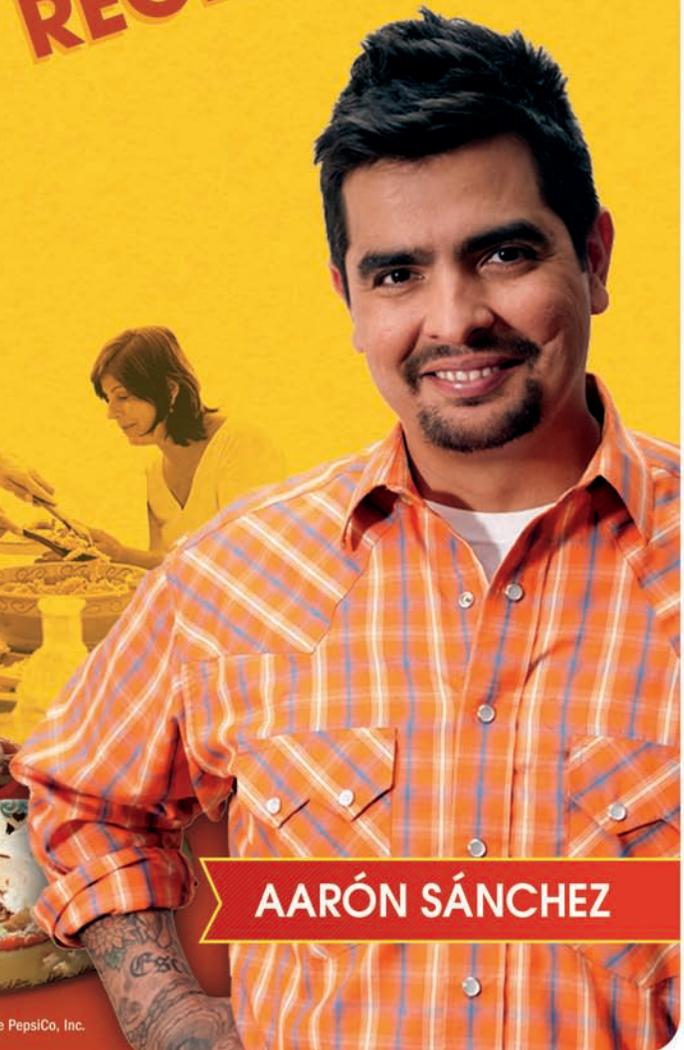


# COMER JUNTOS

UNA TRADICIÓN NATURAL

## RECETARIO



AARÓN SÁNCHEZ

SIERRA MIST NATURAL es una marca registrada de PepsiCo, Inc.



# COMER JUNTOS

UNA TRADICIÓN NATURAL

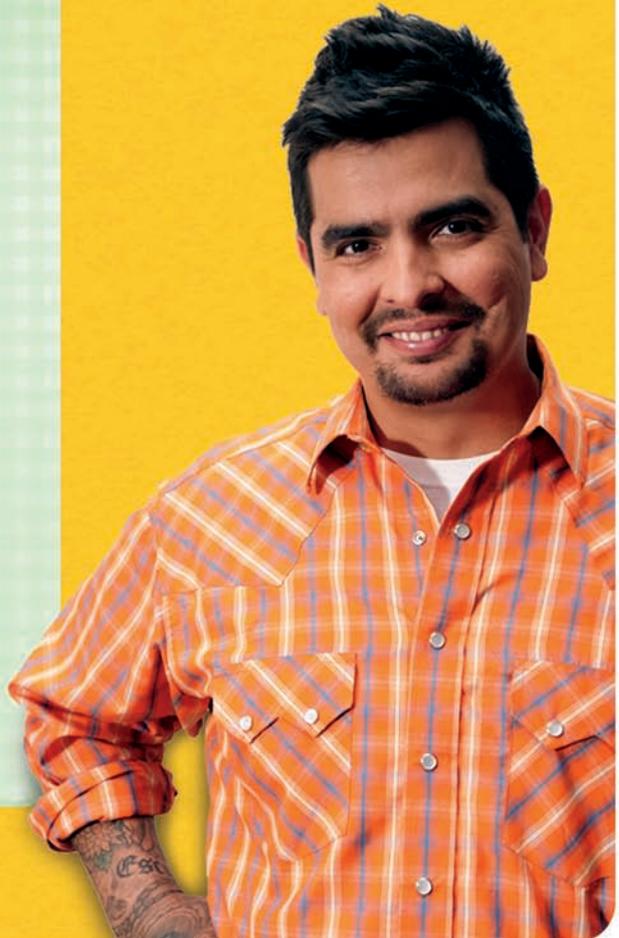
## RECETARIO

Cada familia guarda recuerdos especiales. Mis recuerdos más memorables, me llevan de vuelta a la cena familiar; el olor a carnitas, chile chipotle y limones frescos... y la conversación familiar y las risas como música de fondo

Sierra Mista Natural® y yo queremos celebrar estos valiosos momentos en familia. Por eso hemos creado deliciosas recetas, fáciles de preparar y llenas de sabor latino, para que cada familia pueda crear sus propios recuerdos. Prueba una, dos o todas, y tendrás comidas deliciosas para disfrutar con la familia y amigos cualquier noche de la semana.

Tu familia te lo agradecerá con sonrisas y platos vacíos... **Eso es AMOR.**

- AARÓN SÁNCHEZ



For more delicious recipes visit  
[www.facebook.com/sierramist](http://www.facebook.com/sierramist)



SIERRA MIST NATURAL es una marca registrada de PepsiCo, Inc.



### Mis Apuntes

## CARNITAS FIESTA



No hay nada que diga “celebración en familia” como unas buenas camitas de puerco. Pero muchas familias no tienen el tiempo necesario para esta tradicionalmente larga preparación. Una olla de cocción lenta hace que este proceso sea muy sencillo; un lomo pequeño, algunos condimentos y olvídate de las camitas hasta la hora de la cena.

### **Rinde de 6-8 porciones**

- 1 cabeza de lomo sin hueso (pork shoulder) de 5 lb. cortado en cuatro cuartos
- Sal y pimienta a gusto
- 1 cebolla roja mediana, rebanada finamente
- 4 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de comino molido
- 1 cucharada de paprika española ahumada (opcional)
- 1 lata de salsa de tomate de 15 onzas
- 1/2 taza de vinagre de sidra

### **Para servir:**

- Tortillas de maíz de 6 pulgadas, calientes
- Crema agria
- Salsa picante mexicana

1. Sazona la carne con sal y pimienta. En el fondo de una olla de cocción lenta de 6 cuartos de galón, combina la cebolla, el ajo, el comino, la paprika, la salsa de tomate y el vinagre. Introduce las piezas de carne y dales vuelta para bañarlas en la salsa.
2. Cubre y cocina en temperatura alta de 5 a 6 horas o en temperatura baja de 8 a 10 horas.
3. Deshebra la carne en la olla con dos tenedores, separando la carne en tiras largas y combinándolas con los jugos y la salsa. Pruébala y ponle más sal si lo necesita.
4. Para servir, coloca las carnitas sobre las tortillas calientes y ponles crema agria y un toque de salsa picante.



### Mis Apuntes

## EMPANADAS DE CHORIZO



Qué mejor que pasar un buen rato en familia haciendo (y comiendo) empanadas. Este relleno de chorizo, muy fácil de preparar, de seguro encantará a tu familia. Si no tienes tiempo de hacer tu propia masa, usa una caja de masa de hojaldre de 17 onzas, descongelada y cortada en cuadros de 4 pulgadas. Dóblalos para formar triángulos en vez de círculos y hornéalos como se indica abajo.

### Rinde 16 empanadas

- 3 papas doradas Yukon o Russet, peladas y cortadas en cubitos
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 12 onzas de chorizo español duro, en cubitos
- 1 cebolla amarilla mediana, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1/4 taza de caldo de pollo
- 1/2 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de orégano deshidratado
- Pimienta negra molida a gusto
- 1 huevo batido con 1 cucharada de agua
- 1 receta de masa de empanada (ver receta abajo)\* o una caja de masa de hojaldre de 17 onzas

1. Coloca las papas en una olla mediana y cúbreelas con agua fría. Agrega sal y ponlas a hervir. Cocina las papas hasta que queden suaves, como unos 7 u 8 minutos, luego retíralas del agua.
2. En un sartén grande, calienta el aceite de oliva a temperatura media y agrega el chorizo, la cebolla y el ajo. Cocina de 8 a 10 minutos, revolviendo con frecuencia, hasta que las orillas del chorizo se tuesten y la cebolla esté suave y dorada. Sazona con el comino y el orégano. Vierte el caldo de pollo y las papas cocidas. Hierve y deja cocinando a fuego lento por 1 ó 2 minutos. Sazona al gusto con sal y pimienta. Apaga el fuego y deja enfriar un poco.
3. Precalienta el horno a 375°F. Divide la masa de las empanadas en 16 piezas. En una superficie ligeramente espolvoreada con harina, aplana cada bolita para hacer círculos de 1/8 de pulgada de grueso. Coloca 2 cucharadas del relleno y dóblalas para formar un medio círculo. Presiona las orillas con un tenedor para unir las. Repite con toda la masa y relleno, dividiendo las empanadas en dos bandejas.
4. Usa una brocha de cocina para aplicar el huevo batido a cada empanada y pincha cada una varias veces con un tenedor. Hornea por 30 minutos, hasta que la masa se levante y se dore.

### \*Masa de Empanada:

- 3 tazas de harina multiuso
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 taza (1 barra) de mantequilla sin sal, cortada en pedazos
- 1/3 taza de Sierra Mist Natural\*

En un recipiente grande, combina la harina, el polvo de hornear y la sal. Agrega los pedazos de mantequilla y corta la masa con dos tenedores (también puedes hacer esto con una batidora). Vierte el agua de a poco para suavizar la masa (puede que no necesites toda el agua). Forma un disco, envuelve en plástico y refrigera por 20 minutos.



### Mis Apuntes

## POLLO AL CHIPOTLE



Este sabroso pollo es cocinado lentamente con un poco de Sierra Mist Natural® para un toque cítrico que queda perfecto con el picor ahumado del chipotle. Los muslos de pollo son perfectos para la olla de cocción lenta; obteniendo una preparación deliciosa, lista para ser disfrutada en tortillas de harina calientes.

### Rinde 6 porciones

- 2 libras de muslos de pollo sin hueso ni piel
- 1 cebolla amarilla grande, rebanada finamente
- 2 dientes de ajo, picados
- 2 chiles chipotle en adobo, finamente picados
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 lata de Sierra Mist Natural® de 12 onzas
- 1 lata de tomates picados de 15 onzas, con su jugo

### Para servir:

- Tortillas de harina de 6 pulgadas, calientes
- Queso fuerte rallado o queso fresco desmenuzado
- Lechuga rebanada finamente

1. Pon el pollo en el fondo de una olla de cocción lenta de 4 a 6 litros, ponle las cebollas encima, junto con el ajo, el chipotle y el comino. Vierte el tomate y la Sierra Mist Natural® encima de todo y cubre.
2. Cocina en temperatura alta de 4 a 5 horas o en baja de 7 a 8 horas.
3. Para servir, coloca el pollo en las tortillas calientes. Finaliza con un poco de lechuga y queso fresco.



### Mis Apuntes

## BIZCOCHO DE MOJITO



Este pastel suave, rico en sabor y en mantequilla, sale perfecto siempre. Tiene Sierra Mist Natural® en la mezcla y en el glaseado, y con un toque de extracto de ron, de menta y sabor de lima-limón, es como un mojito en forma de pastel.

### Rinde 12 porciones

#### Para el pastel:

- 1 1/2 tazas (3 barras) de mantequilla, a temperatura ambiente
- 3 tazas de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de extracto de ron
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Jugo y ralladura de la cáscara de 1 limón
- 5 huevos
- 3 tazas de harina de trigo multiuso
- 1 taza de Sierra Mist Natural®

#### Para el glaseado:

- 1 1/2 tazas de azúcar impalpable
- 2 cucharadas de Sierra Mist Natural®
- Ralladura de la cáscara de 1 limón
- 1/4 cucharadita de extracto de menta

1. Precalienta el horno a 325°F y engrasa un molde de pastel de 12 tazas.
2. En un recipiente grande, bate la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica hasta que la mezcla quede suave. Vierte el extracto de ron, la vainilla, la ralladura de cáscara de limón y el jugo de limón y continúa batiendo.
3. Agrega los huevos, bate y luego agrega la harina al mismo tiempo y combina. Con la batidora en velocidad baja, vierte la Sierra Mist Natural® y continúa batiendo a velocidad media hasta que la mezcla de pastel esté cremosa y suave.
4. Vierte la mezcla en el molde preparado y hornea por 1 hora. Introduce un palillo en el centro para verificar que está listo. El palillo tiene que salir seco. Enfría por 15 minutos en la bandeja, luego voltéalo en una rejilla y déjalo enfriar completamente.
5. Cuando el pastel se haya enfriado completamente, bate los ingredientes del glaseado hasta que queden suaves. Si es necesario, agrega un poco más de Sierra Mist Natural®, una cucharadita a la vez. Vierte encima del pastel y deja que se adhiera al pastel por unos 10 minutos antes de cortarlo.



### Mis Apuntes

## PASTEL DE CHOCOLATE MEXICANO



Este inusual y chocolatoso pastel produce su propio glaseado: una salsa de chocolate burbujeante y espesa que puedes verter sobre cada rebanada al servir. Ten cuidado de no sobre-hornear, o sino la salsa se absorberá en el pastel. Usa el mejor cacao que puedas encontrar y trata de usar canela mexicana, que tiene bastante sabor.

### Rinde de 6-8 porciones

#### Para el pastel:

- 1 taza de harina de trigo multiuso
- 1/2 taza de azúcar morena clara
- 2 cucharadas de cacao
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 taza de suero de leche (buttermilk)
- 1/4 taza de mantequilla, derretida
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 taza de chispas de chocolate

#### Para la salsa:

- 3/4 taza de azúcar morena clara
- 1/4 taza de cacao
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 3/4 taza de agua hirviendo

1. Precalienta el horno a 350°F y engrasa un molde de 9x9 pulgadas.
2. Para hacer el pastel, en un recipiente grande, mezcla la harina, el azúcar, el cacao, la canela, el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio.
3. Vierte el suero de leche (buttermilk), la mantequilla y la vainilla y revuelve para combinar. Agrega las chispas de chocolate y vierte la mezcla en el molde preparado.
4. En el mismo recipiente, sin lavar, prepara la salsa: mezcla el azúcar morena, el cacao y la canela, luego vierte el agua hirviendo y revuelve hasta que quede suave. Vierte sobre la mezcla del pastel y pon el molde en el horno. Hornea por 35 minutos, hasta que el pastel se levante y esté en medio de una salsa de chocolate burbujeante. Sirve caliente.



## GRANIZADO DE FRESA



El sabor cítrico de Sierra Mist Natural® y jugo de limón recién exprimido combinan perfecto con las fresas frescas. Asegúrate de usar suficiente hielo para que esta bebida tome consistencia de granizado bebible.

### **Rinde 1 porción**

- 1 taza de Sierra Mist Natural®
- 6 fresas grandes maduras, sin las hojas
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 taza de cubos de hielo

En una licuadora, agrega la Sierra Mist Natural®, las fresas y el jugo de limón y licúa hasta obtener un puré suave. Con la máquina prendida, agrega los cubos de hielo y licúa hasta que el hielo quede molido y granizado.

SIERRA MIST NATURAL es una marca registrada de PepsiCo, Inc.



## PONCHE DE PIÑA



Este clásico ponche para fiestas sigue siendo todo un éxito en la familia, y a los niños les encanta ver la espuma del sorbete en el líquido gaseoso. Sírvelo como postre en lugar de pastel o galletas.

### **Rinde 6 porciones**

- 1 cuarto de galón de jugo de naranja bien frío
- 4 latas de 12 onzas de Sierra Mist Natural®
- 1 cuarto de galón de sorbete de limón

1. En un recipiente de ponche grande, mezcla el jugo de piña y la Sierra Mist Natural®.
2. Pasa un cuchillo por el borde interior del cuarto de galón de sorbete para despegarlo del contenedor y voltéalo para verterlo justo en el centro del bol. Va a burbujear y suavizarse en el líquido. Sírvelo en vasos con un cucharón, y asegúrate de agregar una cantidad generosa de sorbete.

SIERRA MIST NATURAL es una marca registrada de PepsiCo, Inc.



## LIMONADA CON SANDIA ROSA



Esta innovadora bebida es perfecta para el verano. Viértela en un vaso alto y relájate en la primera hamaca que encuentres.

### **Rinde 1 porción**

- 1 taza de Sierra Mist Natural\*
- 1 taza de cubitos de sandía sin semillas
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 ramita de menta más y algunas para adorno

Vierte la Sierra Mist Natural\* en una licuadora y agrega los cubitos de sandía, jugo de limón y una ramita de menta. Licúa hasta que se haga puré y vierte en un vaso con hielo. Adorna con hojas de menta, si lo deseas.

SIERRA MIST NATURAL es una marca registrada de PepsiCo, Inc.



## RUMBA DE FRAMBUESAS



Las frambuesas congeladas licuadas con Sierra Mist Natural\* tienen un sabor muy parecido al sorbete de frambuesas. Unas gotas de jugo de lima ayudan a que se mantenga el sabor fresco. Si lo prefieres un poco más dulce, en vez de limón, usa jugo de naranja.

### **Rinde 4 porciones**

- 1 paquete de 10 onzas de frambuesas congeladas
- 2 latas de 12 onzas de Sierra Mist Natural\*
- 3 cucharadas de jugo de limón

Vierte todos los ingredientes en la licuadora hasta que se hagan puré. Sirve enseguida en vasos cortos y resistentes.

SIERRA MIST NATURAL es una marca registrada de PepsiCo, Inc.



## BRISA DE GRANADA



¡El jugo de granada complementa muy bien los sabores de lima-limón de Sierra Mist Natural! Una bebida refrescante para encantar a tu familia!

### *Rinde 2 porciones*

1/2 taza de Sierra Mist Natural\*

1/4 de taza de jugo de granada

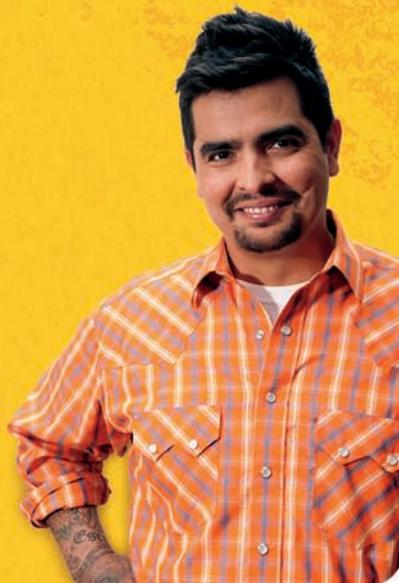
2 rodajas de limón

Pon la Sierra Mist Natural\* y el jugo de granada sobre hielo en una coctelera grande. Tápala y agita fuerte para enfriar la mezcla, luego filtrala en dos copas de cóctel de 6 onzas. Adorna cada una con una rodaja de limón.

SIERRA MIST NATURAL es una marca registrada de PepsiCo, Inc.

# MUCHAS GRACIAS

Para más recetas deliciosas visite  
[www.facebook.com/sierramist](http://www.facebook.com/sierramist)



SIERRA MIST NATURAL es una marca registrada de PepsiCo, Inc.