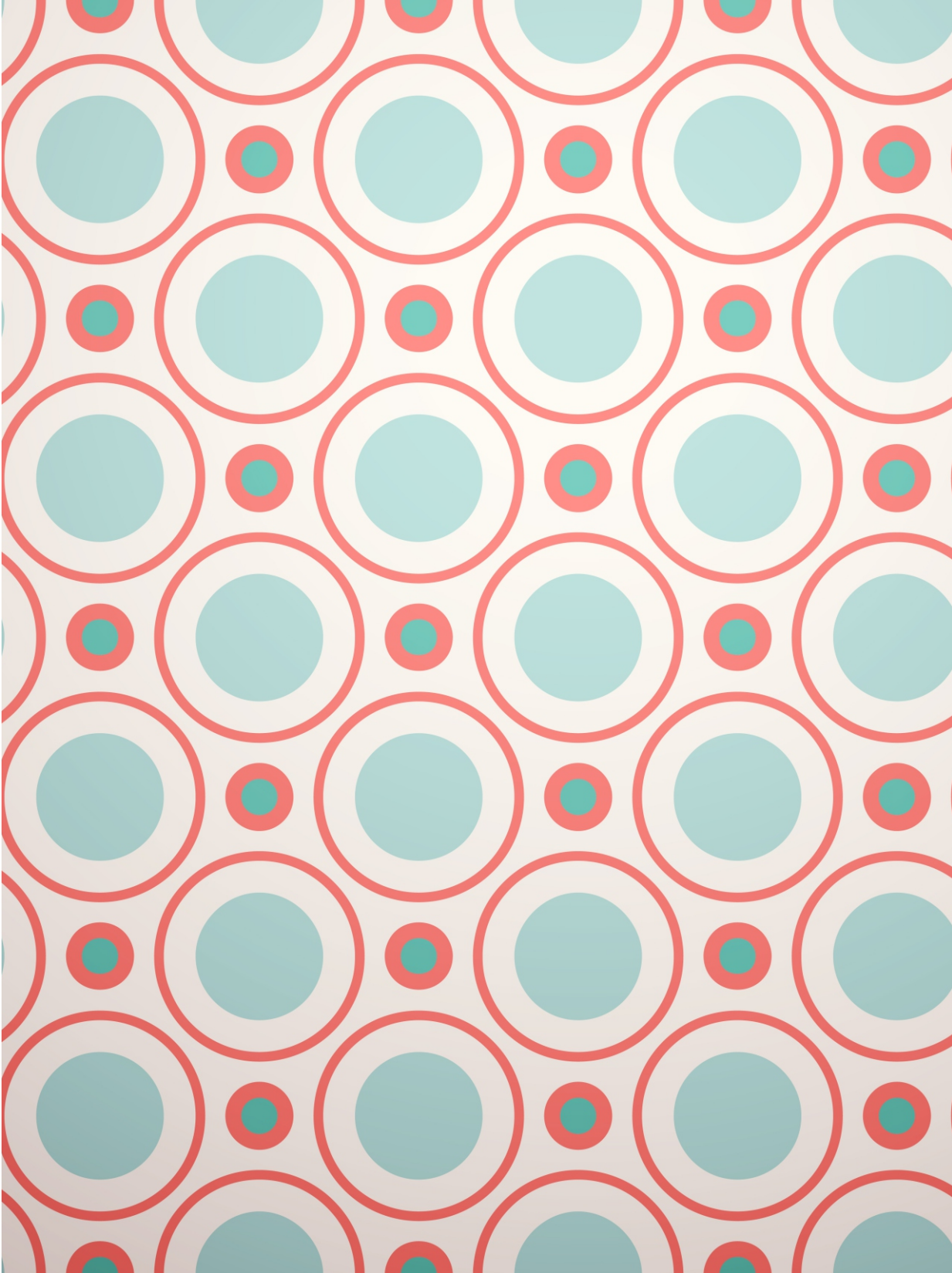




Our Favorite Recipes
Nuestras Recetas Preferidas



By Jane Bauer



For my mum who taught me the power of the
written word, for my dad who taught me to use
only the finest ingredients and for Frances who
is my light in this world.

Copyright © 2018 by Jane Bauer

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form, except brief excerpts for the purpose of review, without written permission of the author.

Cover Photo: Kary Vannice

Chile photos: Reine Mihtla

Book design, text and photos: Jane Bauer



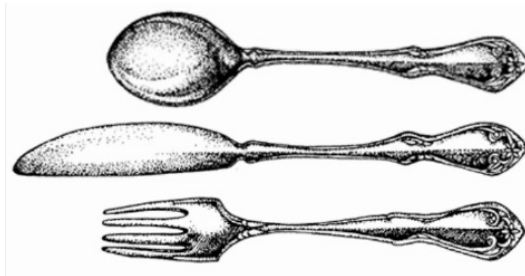
Jane Bauer Press

Huatulco, Oaxaca, Mexico



Our Favorite Recipes

Nuestras Recetas Preferidas



"A writing cook and a cooking writer must be bold at the desk as well as the stove."

- M.F.K. Fisher

"Un cocinero quien escribe y un escritor quien cocina debe ser audaz en el escritorio, así como la estufa".

- M.F.K. Fisher



My mother recently reminded me of a conversation we had on one of her first visits to Mexico. We were sitting in my rustic kitchen in Puerto Angel and I was feeding my six-month-old daughter when my mother broached the subject of what I was planning on doing with the rest of my life.

I had answered that I thought maybe I would like to have a little café, a place with simple food and books.

In December 2008, I opened the doors of Café Juanita, offering foods I liked to eat and serve.

New customers often ask 'who is Juanita?' and while the café was named for me and many know me by this name, the truth is that we work as a team. I work with amazing women and we are all 'Juanita'. Thank you Chela, Judit and Casilda for being with me on this journey.

Thank you to our friends and customers who regularly stop in for breakfast, lunch, dinner, birthdays, Valentine's, Christmas and New Year's. Feeding you fills us up!

Jane

Mi madre me recordó recientemente una conversación que tuvimos en una de sus primeras visitas a México. Estábamos sentados en mi cocina rústica en Puerto Ángel y yo alimentaba a mi hija de seis meses cuando mi madre abordó el tema de lo que planeaba hacer con el resto de mi vida.

Le respondí que pensé que tal vez me gustaría tener una pequeña cafetería, un lugar con comida sencilla y libros.

En diciembre de 2008, abrí las puertas de Café Juanita, ofreciendo comidas que me gustaban comer y servir.

Los clientes nuevos a menudo preguntan "¿quién es Juanita?" Y aunque el café recibió su nombre y muchos me conocen por este nombre, la verdad es que trabajamos en equipo. Trabajo con mujeres increíbles y todos somos "Juanita". Gracias Chela, Judit y Casilda por estar conmigo en este viaje.

Gracias a nuestros amigos y clientes que regularmente paran para desayunar, almorzar, cenar, cumpleaños, San Valentín, Navidad y Año Nuevo. Alimentándote nos llena!

Jane

Recipes

The Basics

Salsas 11
Blended Black Beans 15
Pickled Chiles 19
Corn Chips 23
Secret Sauce 25
Mustard 29
Chipotle 33
Chile Guide 34

Breakfast

Huevos Rancheros 39
Chilaquiles 41
Enfrijoladas with Chicken 43
Baked Eggs 45
Deviled Eggs 47

Breakfast Baguettes 49
Oaxacan Shrimp and Grits 53
Grand Marnier Waffle 57

Lunch

Baguettes 62
Salads 68

Dinner

Chile Poblano Soup 77
Rajas Poblano 79
Corn and Zucchini Fritters 81
Green Apple Ceviche 85
Tuna Tartare 89
Pork Chop with Red Apple 91
Coconut Shrimp with Mango Sauce 93
Spicy Shrimp 95
Chipotle Chicken with Blue Cheese 97
Flank Steak with Spicy Herb Sauce 99
Fish Tacos 101

Dessert

Carrot Cake 105
Tiramisu 109

Drinks

Aguas 111
Cocktails 114

Recetas

Los Basicos

Salsa 11

Frijoles Negros Molidos 16

Chiles en Vinagre 20

Totopos 23

Aderezo Secreto 26

Mostaza 30

Chipotle 33

Guia de Chiles 32

Desayunos

Huevos Rancheros 39

Chilaquiles 41

Enfrijoladas con Pollo 43

Huevos al Horno 46

Huevos Rellenos 47

Baguettes de Desayuno 49

Camarones y Grits estilo Oaxaca 54

Waffle Grand Marnier 58

Comida

Baguettes 62

Ensaladas 68

Cena

Sopa de Chile Poblano 78

Rajas Poblano 79

Tortitas de Maíz y Calabacita 82

Ceviche con Manzana Verde 86

Tartara de Atún 89

Chuleta de Cerdo con Manzana Roja
91

Camarones al Coco con Salsa de
Mango 94

Camarones a la Diabla 95

Pollo al Chipotle con Queso Azul 97

Arrachera con Salsa de Hierbas

Picante 99

Tacos de Pescado 102

Postre

Pastel de Zanahoria 106

Tiramisu 110

Bebidas

Aguas 111

Cocteles 114



Salsa

Once you start making salsa a regular part of your meal you will find it hard to stop and find yourself adding salsa to everything!

Una vez que comience hacer la salsa una parte regular de su comida, le resultará difícil detenerse y agregará salsa a todo.

Red Salsa

8 Roma tomatoes
2 jalapeños
2 habaneros
2 whole dried cayenne chiles
1 garlic clove

Cover all ingredients with water in a stock pot and bring to a boil. Boil for 20 minutes. Let cool. Remove all ingredients from the water.

Blend chiles and garlic in a blender and slowly add the tomatoes until you reach desired consistency. Salt to taste.

Salsa Roja

8 tomates Roma
2 jalapeños
2 habaneros
2 chiles de arbol
1 diente de ajo

Cubra todo los ingredientes con agua en una olla y hierva. Hervir por 20 minutos. Dejar enfriar. Saca todos los ingredientes del agua.

Mezcle los chiles y el ajo en una licuadora y luego agregue lentamente los tomates hasta alcanzar la consistencia deseada. Sal al gusto.

Salsa

It doesn't have to be 'Mexican' night to use this salsa. It is fabulous on top of fish or chicken and even on scrambled eggs!

No tiene que ser una noche "mexicana" para usar esta salsa. ¡Es fabuloso encima de pescado o pollo e incluso en huevos revueltos!

Green Salsa

8 tomatillos
2 serrano chiles
1 garlic clove

Cover all ingredients with water in a stock pot and bring to a boil. Boil for 20 minutes. Let cool. Remove all ingredients from the water.

Blend chiles and garlic in a blender and slowly add the tomatillos until you reach desired consistency. Salt to taste.

* To either salsa add chopped cilantro and avocado

Salsa Verde

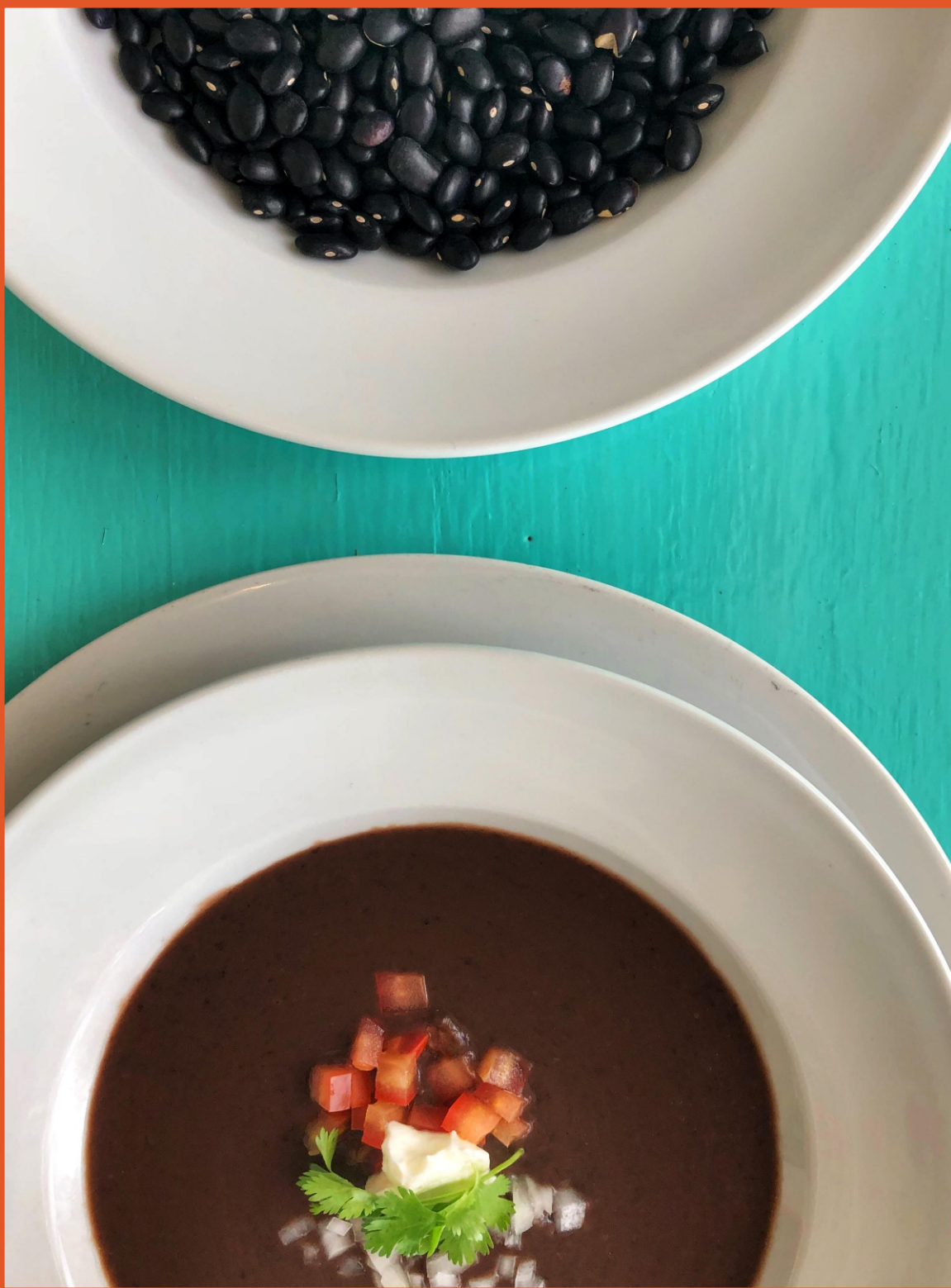
8 tomatillos
2 chiles serrano
1 diente de ajo

Cubra todo los ingredientes con agua en una olla y hierva. Hervir por 20 minutos. Dejar enfriar. Saca todos los ingredientes del agua.

Mezcle los chiles y el ajo en una licuadora y luego agregue lentamente los tomatillos hasta que alcance la consistencia deseada. Sal al gusto.

***Para cualquiera de las salsa agregue cilantro picado y aguacate**





Blended Black Beans

1/2 kilo dried black beans
3 tablespoons vegetable oil
3 garlic cloves, minced
1 medium onion, diced
1 green bell pepper, seeded and diced
1 red bell pepper, seeded and diced
1 yellow bell pepper, seeded and diced
1 ½ teaspoons cumin
1 teaspoon salt
4 cups of chicken broth

Place the dried beans in a pot, cover with cold water and allow to soak overnight. Drain and rinse before proceeding.

In a medium pot, add the vegetable oil and saute the garlic, onions and peppers for 5-7 minutes. Then add the cumin and salt and stir. Add the soaked black beans and stir.

Add chicken broth and enough water to cover the beans. Bring to a boil, reduce the heat to low, cover and simmer for 1 1/2 hours. Continue simmering, adding water as needed. Taste for seasoning and add more of what it needs.

Cool and blend.

Serve black beans alongside eggs or as a soup. Top with cream, chopped tomatoes and onions.

Frijoles Negros Molidos

1/2 kilo de frijoles negros secos
3 cucharadas de aceite vegetal
3 dientes de ajo, picados
1 cebolla mediana, cortada en cubitos
1 chile morron verde, sin semillas y picado.
1 chile morron rojo, sin semillas y cortado en cubitos.
1 chile morron amarillo, sin semillas y cortado en cubitos.
1 ½ cucharaditas de comino
1 cucharadita de sal
4 tazas de caldo de pollo

Coloque los frijoles secos en una olla, cubra con agua fría y deje reposar durante la noche. Escurrir y enjuagar antes de proceder.

En una olla mediana, agregue el aceite vegetal y fría el ajo, las cebollas y los chile morrones durante 5 - 7 minutos. A continuación, agregue el comino y la sal y revuelva. Añadir los frijoles negros remojados y revuelva.

Agregue el caldo de pollo y suficiente agua para cubrir los frijoles. Llevar a ebullición, reducir el fuego a bajo, tapar y cocer a fuego lento durante 1 1/2 horas. Continuar a fuego lento, agregando agua según sea necesario. Gusto por el condimento y añadir más de lo que necesita.

Enfriar y mezclar.

Servir frijoles negros junto con huevos o como sopa. Cubrir con crema, tomates picados y cebollas.

Nachos

Totopos with blended black beans, diced tomato, diced onion, and shredded cheese.

Bake at 350 F for 12 minutes.

Top with salsa and sour cream.

Totopos con frijoles negros molidos, tomate picado, cebolla picada, y queso rallado. Hornee a 350 F durante 12 minutos. Poner encima la salsa y la crema agria.

other ideas with black beans
otras ideas con frijoles negros

Hummus

Blend 2 cups of cooked black beans with 1 tablespoon of tahini, juice of 1 lime, 2 tablespoons of olive oil, 1/2 teaspoon of cumin. Add liquid from boiled beans until desired consistency. Top with parsley.

Mezcla 2 tazas de frijoles cocidos con 1 cucharada de tahini, Jugo de 1 limón, 2 cucharadas de Aceite de oliva, 1/2 cucharadita de comino. Añadir líquido de los frijoles hervidas hasta obtener la consistencia deseada. Poner encima el perejil.

Croquettes

Combine black beans with mashed potatoes, corn kernels, and crumbled feta. Make into small patties.

Coat each patty in flour, beaten egg, and breadcrumbs. Fry oil until golden on both sides and heated through.

Combine los frijoles negros con puré de papas, granos de maíz, y queso feta. Hacer en pequeñas empanadas. Cubra cada empanada en harina, Huevo batido, y migas de pan.

Freír el aceite hasta que esté dorado.

A ambos lados y calentado a través.



Pickled Chiles

12 carrots
30 jalapeños
1 white onion
1/4 cup of vegetable oil
2 garlic cloves
2 liters of white vinegar
5 teaspoons of salt
1 teaspoon dried thyme
1 teaspoon dried oregano
4 cloves
4 black peppercorns

Slice jalapeños lengthwise with the seeds (this is where the delicious spiciness comes from!!!), slice carrots and onions.

Put vegetable oil in a large pot- or large mexican cazuela and use a low temperature. Fry the 2 garlic cloves in vegetable oil until soft (about 2-3 minutes). Then remove garlic cloves!

Add carrots to oil, saute for 5 minutes. Add jalapeños, saute for 3 minutes while mixing in with the carrots. Add sliced onion, saute for 3 minutes while mixing.

Add white vinegar until it covers the mixtures. Add salt, thyme, oregano, clove and peppercorn.

Turn heat up to medium. Cook for 8 minutes or until the jalapeños start to change color.

Let cool and enjoy!

Chiles en Vinagre

12 zanahorias
30 jalapeños
1 cebolla blanca
1/4 taza de aceite vegetal
2 dientes de ajo
2 litros de vinagre blanco
5 cucharaditas de sal
1 cucharadita de tomillo seco
1 cucharadita de orégano seco
4 clavos
4 granos de pimienta negros

Corta los jalapeños a lo largo con las semillas (¡de ahí viene la deliciosa salpicadura!), corta las zanahorias y las cebollas.

Coloque el aceite vegetal en una olla grande o en una gran cazuela mexicana y use una temperatura baja. Freír los 2 dientes de ajo en aceite vegetal hasta que estén blandos (aproximadamente 2-3 minutos). Luego retire los dientes de ajo!

Añadir las zanahorias al aceite, freir durante 5 minutos. Agregue los jalapeños, saltee durante 3 minutos mientras se mezcla con las zanahorias. Agregue la cebolla en rodajas, freir durante 3 minutos mientras se mezcla.

Añadir el vinagre blanco hasta que cubra las mezclas. Añadir la sal, el tomillo, el orégano, el clavo y la pimienta en grano.

Poner el fuego a medio. Cocine por 8 minutos o hasta que los jalapeños comiencen a cambiar de color. ¡Deje enfriar y disfrute!

Pickling other things...

Otras cosas en escabeche...

Broccoli stems

The tough trunk of the broccoli is my favorite part. I slice it thin and add to stir-frys or soups. Because it's firm and crunchy it is ideal for pickling. Cut into chunks, layer in an airtight jar with cumin seeds. Add 1/2 cup of water, 1 cup of vinegar of your choice, 3/4 teaspoon of sea salt, 3/4 teaspoon of sugar.



Red Cabbage

Cut red cabbage into thick pieces. Layer into an airtight jar with a sprinkle of dill seeds and pink peppercorn between the layers. Add 1/2 cup of water, 1 cup of vinegar of your choice, 3/4 teaspoon of sea salt, 3/4 teaspoon of sugar. Top with a chile for a spicy blend.

Troncos de brócoli

El tronco duro del brócoli es mi parte favorita. Lo rebano fino y lo agrego a los salteados o sopas. Porque es firme y crujiente, es ideal en escabeche. Cortar en trozos, capa en un frasco hermético con semillas de comino. Agregue 1/2 taza de agua, 1 taza de vinagre de su elección, 3/4 cucharadita de sal marina, 3/4 cucharadita de azúcar.

Col Morada

Cortar la col morada en trozos gruesos. Colóquese en un frasco hermético con una pizca de semillas de eneldo y pimienta rosa en grano. Agregue 1/2 taza de agua, 1 taza de vinagre de su elección, 3/4 cucharadita de sal marina, 3/4 cucharadita de azúcar. Cubra con un chile para una mezcla picante.



Totopos (corn chips)

Great Mexican food emerges from the cooking theory that nothing should be wasted. Yesterday's tortillas quickly become today's totopos!

La gran comida mexicana surge de la teoría de que no se debe desperdiciar nada. ¡Las tortillas de ayer se convierten rápidamente en los totopos de hoy!

1 kilo of fresh corn tortillas
3 cups of vegetable oil

Separate tortillas from each other so they don't stick. Wrap in a dishtowel and a plastic bag to keep them from drying out. Place in fridge overnight.

The next day cut tortillas into triangles. Heat vegetable oil in a medium saucepan. Once the oil is smoking hot place tortilla triangles in a few at a time. Cook until crispy- about 2-3 minutes.

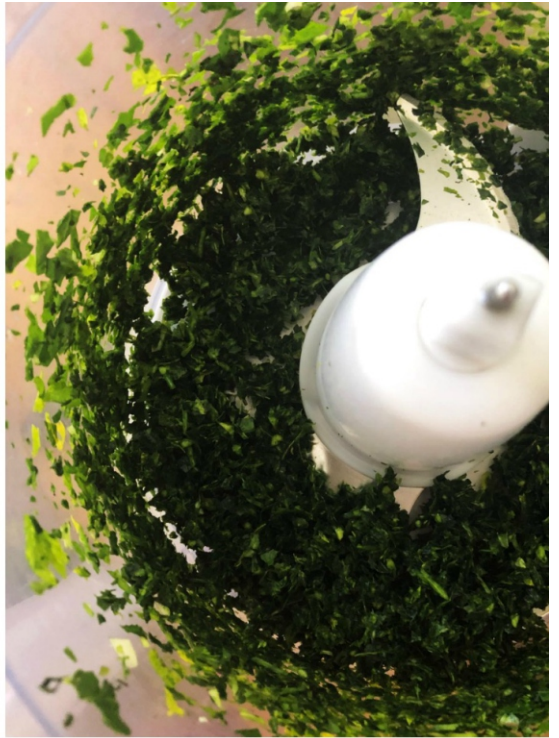
Remove fried tortilla triangles with a slotted spoon and place in a colander to allow excess oil to drain off.

1 kilo de tortilla de maíz
3 tazas de aceite vegetal

Separe las tortillas para que no se peguen. Envuelva en un trapo de cocina y una bolsa de plástico para evitar que se sequen. Coloque en la nevera durante la noche.

Al día siguiente, corta las tortillas en triángulos. Calienta el aceite vegetal en una olla mediana. Una vez que el aceite esté caliente, coloque los triángulos de tortilla. Cocine hasta que quede crujiente, unos 2-3 minutos.

Retire los triángulos de tortilla frito con una cuchara ranurada y colóquelos en un colador para permitir que el exceso de aceite se drene.



Secret Sauce

This sauce, which we serve at dinner with bread, is a great conversation starter. The conversation usually goes something like this:

"Excuse me what's in this?"

"It's a secret."

"A secret?"

"Yes, a secret. But I'll give you a chance to guess what's in it. There are five ingredients. Make a guess and I will say yes or no. If you get three nos you're out of the game."

The reason I came up with this sauce is that it is almost impossible to serve butter in the tropics- it is either frozen solid or melting into a puddle. This sauce is a great delicious alternative!

1 large garlic clove

3/4 cup parsley

1 1/2 cups of spinach

1 package of cream cheese (190 grams)

3 cups of heavy cream

salt and pepper to taste

Blend garlic, parsley and spinach in a food processor until the spinach and parsley are well blended. Add cream cheese and pulse. Add cream and run food processor until smooth. Enjoy with bread or as a dip for veggies!

Aderezo Secreto

Esta salsa, que servimos en la cena con pan, es un excelente comienzo de conversación. La conversación suele ser algo como esto:

"Disculpe lo que hay en esto?"

"Es un secreto."

"¿Un secreto?"

"Sí, un secreto. Pero te daré la oportunidad de adivinar qué contiene. Hay cinco ingredientes. Haz una conjetura y te diré si o no. Si obtienes tres 'no', estás fuera del juego."

La razón por la que se me ocurrió esta salsa es que es casi imposible servir mantequilla en los trópicos, ya sea que esté congelada o se derrita en un charco. Esta salsa es una gran alternativa deliciosa!

1 diente de ajo grande

3/4 taza de perejil

1 ½ taza de espinacas

1 paquete de queso crema (190 gramos)

3 tazas de crema espesa
sal y pimienta al gusto

Mezcle el ajo, el perejil y la espinaca en un procesador de alimentos hasta que la espinaca y el perejil estén bien mezclados. Añadir el queso crema y vuelve a mezclar. Añadir la crema y poner en marcha el procesador de alimentos hasta que quede suave. ¡Disfruta con pan o como aderezo para las verduras!





Mustard

Homemade Mustard

1 cup whole mustard seeds
1 cup water
1 cup apple cider vinegar
salt
sugar or honey to taste

Add the mustard seeds, water and vinegar to a large glass jar. Give it a solid shake and seal it up. Set into a dark place like the cupboard for a day or 2 to allow the seeds to absorb the liquid.

Add the mixture in a food processor and blend. Adjust with a bit of salt and sweetness, if desired. You can add in a bit of water if you feel the mustard is too thick. Return the finished mustard to the jar and seal.

Freshly made mustard has a harsh, bitter taste. That bitterness mellows as the mustard ages.

Honey Mustard Dressing

1/2 cup white vinegar
1 cup mayonnaise
1/2 cup honey
1/2 cup olive oil
1/2 cup mustard
1/2 cup parsley
1/4 red onion

Add ingredients to a blender and blend on high.

Mostaza

Mostaza Casera

1 taza de semillas de mostaza entera
1 taza de agua
1 taza de vinagre de manzana
sal
azúcar o miel al gusto

Agregue las semillas de mostaza, agua y vinagre a un frasco de vidrio grande. Dale un batido sólido y ciérralo. Coloque en un lugar oscuro como el armario por un día o 2 para permitir que las semillas absorban el líquido.

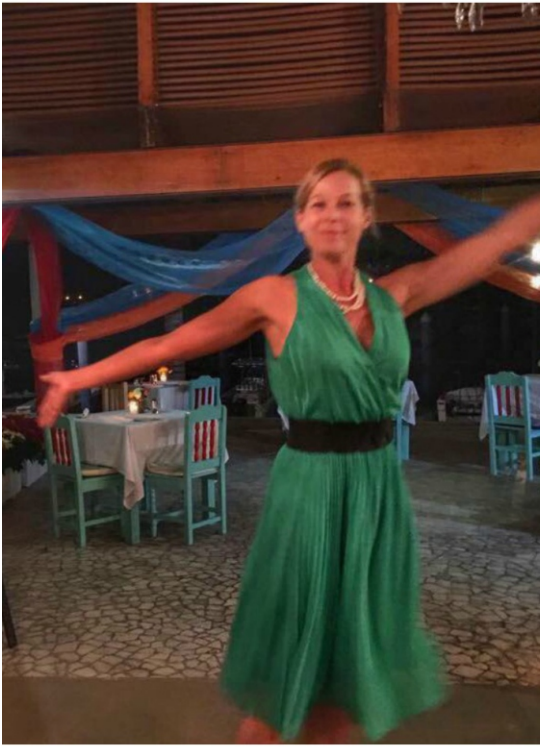
Añadir la mezcla en un procesador de alimentos y mezclar. Ajústalo con un poco de sal y azúcar o miel, si lo deseas. Puedes agregar un poco de agua si sientes que la mostaza está demasiado espesa. Regrese la mostaza terminada al frasco y selle.

La mostaza recién hecha tiene un sabor áspero y amargo. Esa amargura se suaviza a medida que la mostaza envejece.

Aderezo Miel Mostaza

1/2 taza de vinagre blanco
1 taza de mayonesa
1/2 taza de miel de abeja
1/2 taza de aceite de oliva
1/2 taza de mostaza
1/2 taza de perejil
1/4 cebolla morada

Agregue los ingredientes a una licuadora y mezcle en alto.



Did you know chiles have different names depending on whether they are fresh or dried?

You are probably familiar with jalapeños as well as chipotle (likely in adobo sauce), but did you know they are the same pepper?

Jalapeños are kept longer on the vine, until they ripen to a deep red color and are then smoked and dried. Once that process is complete, they are known as chipotle.



¿Sabías que los chiles tienen diferentes nombres dependiendo de si son frescos o secos?

Probablemente estés familiarizado con los jalapeños y el chipotle (probablemente en la salsa de adobo), pero ¿sabías que son del mismo tipo?

Los jalapeños se mantienen más tiempo en la vid, hasta que maduran a un color rojo intenso y luego se secan y se ahuman. Una vez que se completa ese proceso, se conocen como chipotle.



Chipotle

Chipotle Mayonnaise

2 chipotle chiles (from a can)
1 cup of mayonnaise
1/4 cup orange juice.

Mix on low in a blender

Chipotle Amor Sauce

1 cup of vegetable oil
9 garlic cloves
4 chipotle chiles (from a can)
handful of cilantro
juice of half a lime
Salt

Roast garlic cloves immersed in vegetable oil for 45 minutes in the oven. Let cool.

Blend oil, garlic, chipotle, lime and cilantro in a blender.

Salt to taste.

Mayonesa de Chipotle

2 chiles chipotle (de lata)
1 taza de mayonesa
1/4 taza de jugo de naranja.

Mezcle bajo en una licuadora

Salsa de Chipotle Amor

1 taza de aceite vegetal
9 dientes de ajo
4 chipotle chiles (de una lata)
puñado de cilantro
jugo de medio limón
sal

Asar los dientes de ajo sumergidos en aceite vegetal durante 45 minutos en el horno. Dejar enfriar.

Mezcle el aceite, el ajo, el chipotle, el jugo de limón y el cilantro en una licuadora.

Sal al gusto.

FRESH CHILE GUIDE

Jalapeño



Mirasol



Chile de Agua



Costeño



TUSTA



Manzanita



Serrano



Poblano



Habanero

DRIED CHILE GUIDE

Mirasol



Costeño



Chipotle



TUSTA



Guajillo



Chile de Arbol



Chile Ancho



Good Morning

Buenos Días



When I opened Café Juanita, in December 2008, I had never worked in a commercial kitchen. I had been a waitress and a bartender, but my cooking experience had been as a stay-at-home mom who played around with ingredients and tried new recipes from the variety of cookbooks I had collected.

I wanted a place with fresh salads and baguettes. Somewhere to stop after picking up my daughter from school so I wouldn't have to cook in the heat of the Mexican afternoon.

The logo and color-scheme came to me out of nowhere. From the beginning, I had a very clear vision of what I wanted and while there were difficult and challenging moments along the way, it gradually took form.

I have always loved numbers- even though I got a 'D' in economics at university! I was smart enough to understand that I needed to spend less than we made. Sounds simplistic, but it is a strategy that has worked well these past ten years.

Cuando abrí Café Juanita, en diciembre de 2008, nunca había trabajado en una cocina comercial. Había sido camarera y barman, pero mi experiencia como cocinera fue como una ama de casa que jugaba con ingredientes y probaba nuevas recetas de la variedad de libros de cocina que había coleccionado.

Quería un lugar con ensaladas frescas y baguettes. Un lugar donde detenerme después de recoger a mi hija de la escuela para no tener que cocinar en el calor de la tarde mexicana.

El logotipo y la combinación de colores me llegaron de la nada. Desde el principio, tuve una visión muy clara de lo que quería y, aunque hubo momentos difíciles y desafiantes en el camino, gradualmente tomó forma.

Siempre me han encantado los números, ¡aunque obtuve un "6" en economía en la universidad! Era lo suficientemente inteligente como para entender que necesitaba gastar menos de lo que ganábamos. Suena simplista, pero es una estrategia que ha funcionado bien en los últimos diez años.



Huevos Rancheros

1/2 cup of red salsa (page 11)
3 tablespoons vegetable oil
3 corn tortillas
2 eggs
3 tablespoons of queso fresco or a similar crumbly cheese
4 slices of red onion
1/4 avocado
1 tablespoon heavy cream
2 tablespoons minced cilantro

Heat the red salsa in a small saucepan on medium. Heat vegetable oil in a frying pan. Fry each tortilla in the hot oil for 1-2 minutes to gently crisp.

Place tortillas on plate. Crack eggs into the hot oil and fry. Top tortillas with hot salsa roja. Slide fried eggs on top.

Garnish with crumbly cheese, red onion, avocado, dollop of heavy cream and cilantro.

1/2 taza de salsa roja (página 11)
3 cucharadas aceite vegetal
3 tortillas de maíz
2 huevos
3 cucharadas de queso fresco
4 rebanadas de cebolla morada
1/4 aguacate
1 cucharada crema espesa
2 cucharadas cilantro picado

Caliente la salsa roja en una olla pequeña a fuego medio. Calienta el aceite vegetal en una sartén. Freír cada tortilla en el aceite caliente durante 1-2 minutos hasta que estén un poco crujientes.

Coloque las tortillas en el plato. Freír los huevos en el aceite caliente. Cubre tortillas con salsa roja caliente. Deslice los huevos fritos encima.

Adorne con queso fresco, cebolla morada, aguacate, cucharada de crema espesa y cilantro.



Chilaquiles

Chilaquiles are essentially nachos for breakfast!

These are the perfect weekend hangover cure!

¡Los chilaquiles son esencialmente nachos para el desayuno!

¡Estas son la cura perfecta para la resaca del fin de semana!

1 cup of red or green salsa (page 11 and 12)

1 cup of *totopos* (page 23)

3 tablespoons of *queso fresco* or a similar crumbly cheese

4 slices of red onion

1/4 avocado

1 tablespoon heavy cream

*optional shredded rotisserie chicken or eggs- scrambled or fried.

Heat salsa in a small saucepan. Stir in *totopos* and heat for 30 seconds. Transfer to a plate. Garnish with crumbly cheese, red onion, avocado and a dollop of heavy cream. Garnish with chicken or egg if desired.

The secret to great chilaquiles is the *totopos*- you need to make your own!

1 taza de salsa roja o verde (página 11 y 12)

1 taza de totopos (página 23)

3 cucharadas queso fresco

4 rebanadas de cebolla morada

1/4 aguacate

1 cucharada crema espesa

***pollo rostizado o huevos- revueltos o fritos.**

Caliente la salsa en una cacerola pequeña. Agregue totopos y caliente por 30 segundos. Transfiere a un plato. Adorne con queso fresco, cebolla morada, aguacate y una cucharada de crema espesa. Adorne con pollo o huevo si lo desea.

El secreto para los buenos chilaquiles son los totopos- tienes que hacerlos en casa!



Enfrijoladas with Chicken

Enfrijoladas con Pollo

1 cup of blended black beans (page 15)
2 tablespoons of vegetable oil
4 corn tortillas
4 tablespoons shredded rotisserie chicken
3 tablespoons *queso fresco* or a similar crumbly cheese
4 slices of red onion
1/4 avocado
1 tablespoon heavy cream

Heat the blended black beans in a small sauce pan.

Heat vegetable oil over medium in a frying pan. Place 1 tbs. of shredded chicken into a tortilla and fold over. Fry lightly in oil, about 2 minutes. Repeat with remaining tortillas. Dip each chicken-stuffed tortilla into the beans to cover. Plate. Pour remaining beans on top.

Garnish with crumbly cheese, red onion, avocado and a dollop of heavy cream.

1 taza de frijoles negros molidos (pagina 16)
2 cucharas aceite vegetal
4 tortillas de maíz
4 cucharadas pollo rostizado desmenuzado
3 cucharadas queso fresco
4 rebanadas de cebolla morada
1/4 aguacate
1 cucharada crema espesa

Caliente los frijoles negros molidos en una sartén pequeña.

Calienta el aceite vegetal en el sartén. Coloque 1 cucharada de pollo desmenuzado en una tortilla y doblar. Freír ligeramente en el aceite, aproximadamente 2 minutos. Repita con las tortillas restantes. Sumerja cada tortilla rellena de pollo en los frijoles para cubrir. Ponlos en un plato. Vierta los frijoles restantes arriba de las tortillas con pollo.

Adorne con queso fresco, cebolla morada, aguacate y una cucharada de crema espesa.



Baked Eggs (3 ways)

Baked eggs are a great way to use up odds and ends you have floating around the fridge. They are also a foolproof way to feed a crowd when you are having a party and don't want to be stuck over the stove.

Prepare the individual dishes before your guests arrive and keep them in the fridge. Pop them in the oven about 15 minutes before you are ready to eat.

Here are our favorite combos:

3 large spinach leaves
3 tablespoons of red salsa
2 eggs
1 tablespoon of goat cheese

2 slices of ham
2 slices of manchego cheese
3 tablespoons of green salsa
2 eggs
parsley

3 tablespoons of chorizo and shrimp
(see page 53)
2 tablespoons of Oaxacan quesoillo
2 eggs
cilantro

Place ingredients in a small frying pans or oven-proof ramekins and bake for 13 minutes at 325 F.

Huevos al Horno

(3 opciones)

Los huevos al horno son una excelente manera de usar restantes de comida que tienes en el refrigerador. También son una manera infalible de alimentar a una multitud cuando tienes una fiesta y no quieres quedarte atrapado en la cocina.

Prepare los platos individuales antes de que lleguen sus invitados y guárdelos en el refrigerador. Póngalos en el horno unos 15 minutos antes de que esté listo para comer.

Aquí están nuestros
combos favoritos:

3 hojas grandes de espinaca
3 cucharadas salsa roja
2 huevos
1 cucharada queso de cabra

2 rebanadas de jamón
2 rebanadas de queso manchego
3 cucharadas salsa verde
2 huevos
perejil

3 cucharadas de chorizo y
camarones (página 54)
2 cucharas de quesillo Oaxaqueño
2 huevos
cilantro

Coloque los ingredientes en una sartén pequeña o en moldes a prueba de horno y hornee por 13 minutos a 325 F.

Deviled Eggs Huevos Rellenos

Place 12 large eggs in a wide pot; cover with cold water by 1 inch. Bring to a boil. Reduce the heat to medium low; simmer 10 minutes.

Drain the eggs and run under cold water to cool slightly. Peel and halve each egg lengthwise.

Scoop out the yolks and mash with 1/2 cup mayonnaise, and 1 to 2 teaspoons homemade mustard. Season with salt and pepper. Place yolk mixture into a small plastic bag, cut a corner of the bag and pipe into egg whites, dust with paprika and parsley.



Coloque 12 huevos grandes en una olla ancha; Cubrir con agua fría por 1 pulgada. Llevar a hervir. Reducir el calor a medio bajo; cocine a fuego lento 10 minutos.

Escurrir los huevos y correr bajo agua fría para enfriar un poco. Pelar y cortar por la

mitad cada huevo a lo largo.

Saque las yemas y mézclese con 1/2 taza de mayonesa y de 1 a 2 cucharaditas de mostaza casera. Condimentar con sal y pimienta. Coloque la mezcla de yema en una bolsa de plástico pequeña, corte una esquina de la bolsa y el tubo en las claras de huevo, espolvoree con paprika y perejil.



Morning Baguette

1 baguette
2 strips of bacon
2 eggs
1 tablespoon diced red onion
2 tablespoons mayonnaise
4 slices of tomato
2 slices of manchego cheese

Fry the bacon strips over low heat until golden brown. Remove the bacon and put it on the side.

Beat the eggs with the onion and fry in the bacon grease. Cut the baguette in half and spread with mayonnaise. Add the egg with onion, the bacon, tomato and cheese to the baguette. Heat the baguette on a griddle.

1 baguette
2 tiras de tocino
2 huevos
1 cucharadita de cebolla morada picada
2 cucharadas de mayonesa
4 rebanadas de tomate
2 rebanadas de queso manchego

Freír las tiras de tocino a fuego lento hasta que estén doradas. Retire el tocino y póngalo a un lado.

Batir los huevos con la cebolla y freír en la grasa del tocino. Cortar el baguette por la mitad y esparcir con mayonesa. Agregue el huevo con cebolla, el tocino, el tomate y el queso al baguette. Calentar el baguette en una plancha.

Florentina Baguette

1 baguette
2 eggs
1 tablespoon diced red onion
3 tablespoons of chopped spinach
1 tablespoon vegetable oil
2 tablespoons mayonnaise
4 slices of tomato
2 slices of manchego cheese

Beat the eggs with the onion and spinach and fry in the oil. Cut the baguette in half and put the mayonnaise, the egg mixture, tomato and cheese. Heat the baguette on a griddle.

1 baguette
2 huevos
1 cucharada de cebolla morada picada
3 cucharadas de espinaca picada
1 cucharada de aceite vegetal
2 cucharadas de mayonesa
4 rebanadas de tomate
2 rebanadas de queso manchego

Batir los huevos con la cebolla y las espinacas y freír en el aceite. Corta el baguette por la mitad y pon la mayonesa, la mezcla de huevo, el tomate y el queso. Caliente el baguette en una plancha.

Leftover Solutions Soluciones para Sobrantes

Make Tacos!

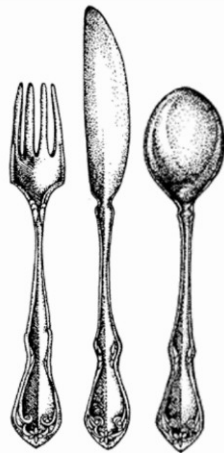
Hacer Tacos!

Sliced Pork Chop pg. 91
Red Cabbage
Honey Mustard Dressing pg. 29

Chuleta de Cerdo pg 91
Col Morada
Aderezo Miel Mostaza pg. 30

Chipotle Chicken pg.97
Lettuce
Onion and Cilantro
Chipotle Mayo pg. 33

Pollo al Chipotle pg. 97
Lechuga
Cebolla y Cilantro
Mayonesa de Chipotle pg. 33



Black Beans pg. 15
Roasted Sweet Potato
Onion and Tomato
White Sauce pg. 101

Frijoles Negros pg. 16
Camote Rostizado
Cebolla y Tomate
Salsa Blanca pg. 102



Oaxacan Shrimp and Grits

This dish appears on our Sunday Brunch menu and was inspired by a meal I had at The Grove in Houston. I am always fascinated when common ingredients are used in such different ways in different places. Hominy in the US becomes grits, in Mexico it is used in pozole; a traditional stew.

Grits

1/2 kilo of corn pozolero
2 liters of chicken broth
1/2 teaspoon dried thyme

Wash the pozolero corn and put to drain on a towel. Boil the chicken broth and add the thyme.

Put the dry pozolero corn in a food processor and crush it lightly, not very ground, nor very whole.

Empty the ground corn in the broth, boiling and stirring until it is thick. Lower the heat to low heat and cook 30 minutes.

Shrimp Mixture

1/2 white onion
2 tablespoons of vegetable oil
1/2 kilo of chorizo
10 button mushrooms sliced
1/2 kilo shrimp, cleaned and deveined
2 tablespoons of Oaxacan quesillo
1 teaspoon chopped parsley

Saute onion in vegetable oil until translucent. Add chorizo, mushrooms and shrimp and saute 7 minutes.

On a plate add 1 cup of grits, top with Oaxacan quesillo and some of the shrimp mixture. Sprinkle with chopped parsley.

Camarones y Grits estilo Oaxacaqueño

Este plato aparece en nuestro menú de brunch dominical y se inspiró en una comida que comí en The Grove en Houston. Siempre me fascinan los ingredientes comunes que se utilizan de diferentes maneras en diferentes lugares. Hominy en los Estados Unidos se convierte en grits, en México se usa en pozole; un guiso tradicional.

Grits

1/2 kilo de maiz pozolero
2 litros de caldo de pollo
1/2 cucharadita de tomillo seco

Lavar el maiz pozolero y poner a escurir en una toalla. Poner a hervir el caldo de pollo y agregue el tomillo.

Poner el maiz pozolero seco en una processora de comida y trituirlo ligeramente, no muy molido, ni muy entero.

Vaciar el maiz molido en el caldo hierviendolo y mover hasta que se quede espeso. Bajar la temperatura a fuego lento y cocinar 30 minutos.

Mezcla de Camarones

1/2 cebolla blanca
2 cucharadas de aceite vegetal
1/2 kilo de chorizo
10 setas de botón en rodajas
1/2 kilo de camarones, limpios y desvenados.
2 cucharadas de quesillo oaxacaqueño.
1 cucharadita de perejil picado

Saltear la cebolla en aceite vegetal hasta que quede translúcido. Agregue el chorizo, los champiñones y los camarones y saltee durante 7 minutos.

En un plato agregue 1 taza de grits, cubra con quesillo oaxacaqueño y un poco de la mezcla de camarones. Espolvorear con perejil picado.





Grand Marnier Waffle

Waffle

2 eggs

2 cups flour

1 $\frac{3}{4}$ cup of whole milk

1/2 cup vegetable oil

1 tablespoon. sugar

4 teaspoon of baking powder

1/4 teaspoon salt

1/2 teaspoon vanilla

Turn on waffle iron. Beat eggs in a medium bowl, until fluffy, add flour, milk, vegetable oil, sugar, baking powder, salt and vanilla. Mix until smooth.

Pour into waffle iron and cook until golden brown.

Grand Marnier Sauce

1 package cream cheese

1/4 cup orange juice

2 tablespoons of Grand Marnier

1/4 cup simple syrup or sugar

Add ingredients to a blender and mix.

Pour sauce into center of cooked waffle, top with slices of banana and orange. Dust with powdered sugar and serve with syrup.

Waffle Grand Marnier

Waffle

2 huevos

2 tazas de harina

1 $\frac{3}{4}$ taza de leche entera

1/2 taza de aceite vegetal

1 cucharada de azúcar

4 cucharaditas de Royal

1/4 cucharadita de sal

1/2 cucharadita vainilla

Encienda la plancha de waffle. Batir los huevos en un tazón mediano hasta que estén esponjosos, agregar la harina, la leche, el aceite vegetal, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y la vainilla. Mezcle hasta que quede suave.

Vierta en la plancha de waffles y cocine hasta que estén doradas.

Salsa Grand Marnier

1 paquete de queso crema

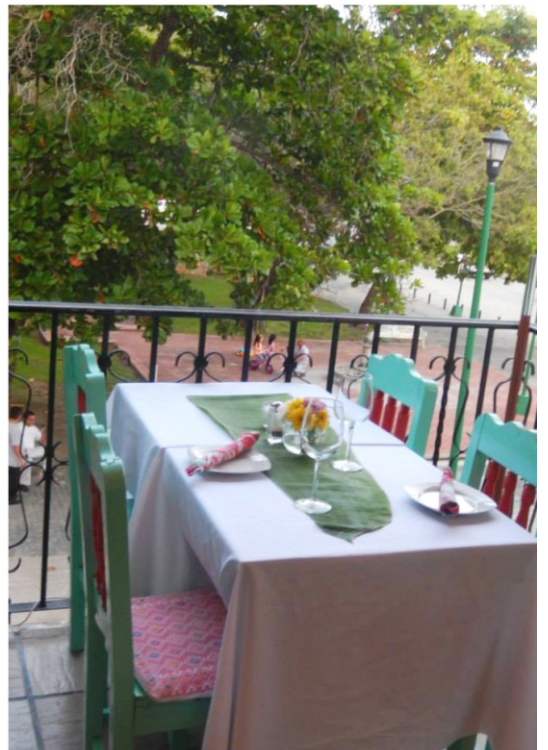
1/4 taza de jugo de naranja

2 cucharadas de Grand Marnier

1/4 taza de jarabe simple o azúcar

Agregue los ingredientes a una licuadora y mezcle.

Vierta la salsa en el centro del waffle cocido, cubra con rebanadas de plátano y naranja. Espolvorear con azúcar glas y servir con jarabe.



In 2010 Café Juanita moved to a second floor in Santa Cruz. Second floor businesses are notoriously difficult as you lose out on a lot of foot traffic, and new customers will hesitate before climbing up a flight of stairs unless they are sure it is worth it. However, we had faith that once we got them up there, they would come back.

We expanded our breakfast menu and started to make plans for serving a separate dinner menu in the evenings.

At first we had a dinner menu that changed each month but after a couple of seasons this proved to be a big strain on our tiny kitchen. We pared down to a dinner menu that we hoped had something for everyone.

We experimented with a lot of local ingredients, trying to use them in innovative ways. We also started doing a lot of catering and each event or dinner service was an opportunity to learn.

We loved our new location as we caught the ocean breeze and our second-floor balcony was a romantic corner overlooking the treetops and chaos below.



We also opened our cooking school, Chiles&Chocolate, in the same space. I had long dreamed of giving cooking classes to showcase the beauty of Oaxacan cuisine. On my journey from college-student to stay-at-home mom to entrepreneur, I have met so many amazing women who taught me the value of what we call ‘women’s work.’

Despite being on the second floor the customers came and there were many evenings that we were all squished into that tiny magical space.

In 2015, our landlord announced that they wanted to stop renting out the space. I started to look for a new home for Café Juanita. I was worried I wouldn’t find anything to capture the same magic we had gotten used to. As usual, the universe provided!

En 2010, Café Juanita se mudó a un segundo piso en Santa Cruz. Los negocios del segundo piso son notoriamente difíciles ya que se pierde mucho tráfico peatonal, y los nuevos clientes dudarán antes de subir un tramo de escaleras a menos que estén seguros de que vale la pena. Sin embargo, teníamos fe en que una vez que los subieran allí, ellos volverían.

Ampliamos nuestro menú de desayuno y comenzamos a hacer planes para servir un menú de cena. Al principio teníamos un menú de cena que cambiaba cada mes, pero después de un par de temporadas, resultó ser una gran presión para nuestra pequeña cocina. Nos unimos a un menú de cena que esperábamos tener algo para todos.

Experimentamos con muchos ingredientes locales, tratando de usarlos de manera innovadora. También comenzamos a hacer catering y cada evento o servicio de cena fue una oportunidad para aprender.

Nos encantó nuestra nueva ubicación, ya que atrapamos la brisa del océano y nuestro balcón del segundo piso era un rincón romántico con vistas a las los árboles y el caos de la calle abajo.

También abrimos nuestra escuela de cocina, Chiles & Chocolate, en el mismo espacio. Durante mucho tiempo soñé con dar clases de cocina para mostrar la belleza de la cocina Oaxaqueña. En mi viaje de estudiante universitaria a ama de casa y empresaria, he conocido a muchas mujeres increíbles que me enseñaron el valor de lo que llamamos "trabajo de mujeres".

A pesar de estar en el segundo piso, los clientes vinieron y hubo muchas noches en las que todos estábamos aplastados en ese pequeño espacio mágico.

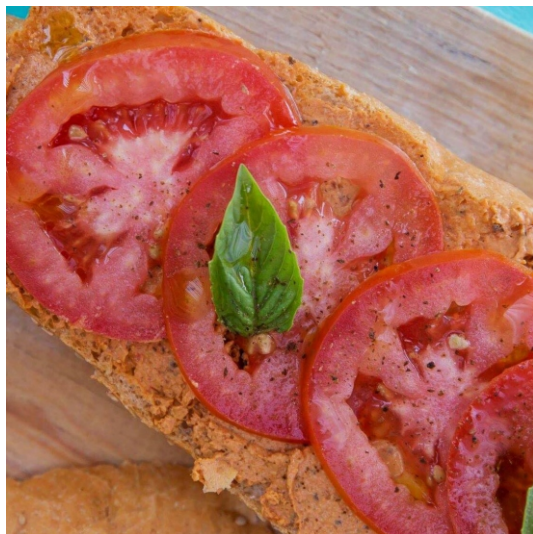
En 2015, el propietario del edificio anunció que quería dejar de alquilar el espacio. Comencé a buscar un nuevo hogar para Café Juanita. Estaba preocupado de no encontrar nada para capturar la misma magia a la que nos habíamos acostumbrado. Como de costumbre, el universo nos dio!

Our Favorite Baguettes!

¡Nuestros Baguettes Preferidos!



Tomatador aka “Killer Tomato”



1 baguette, sliced lengthwise
1 Roma tomato, thinly sliced
7 basil leaves
3 tablespoons of sundried tomato cream cheese

Sundried Tomato Cream Cheese:

1 package of cream cheese (190 grams)
1/4 cup sundried tomatoes in oil, plus
1 teaspoon oil from jar
1 garlic clove

Mix ingredients in a food processor until smooth.

Spread sundried tomato cream cheese on baguette. Layer tomatoes and basil.

Heat baguette on a griddle.

1 baguette, cortada a lo largo
1 tomate Roma, en rodajas finas
7 hojas de albahaca
3 cucharadas de queso crema de tomate secado al sol

Queso Crema de Tomate Secado al Sol

1 paquete de queso crema (190 gramos)
1/4 taza de tomates secados al sol en aceite, más 1 cucharadita de aceite de la jarra
1 diente de ajo

Mezclar los ingredientes en un procesador de alimentos hasta que quede suave.

Difundir queso crema de tomate en el baguette. Capa de tomates y albahaca.

Calentar el baguette en una plancha.

Oaxaca



1 baguette, sliced lengthwise
4 tablespoons of blended black beans
(page 15)
1 Roma tomato, thinly sliced
1/3 cup of shredded Oaxacan
quesillo
1/4 avocado, sliced
2 tablespoons of cilantro
heavy cream

Spread blended black beans on both
halves of the baguette. Layer tomato,
cheese, avocado, cilantro and cream.

Heat baguette on a griddle.

1 baguette, cortada a lo largo
4 cucharadas de frijoles negros
molidos (página 16)
1 tomate Roma, en rodajas finas
1/3 taza de quesillo Oaxaqueño
1/4 aguacate en rebanadas
2 cucharadas de cilantro
crema espesa

Extienda los frijoles negros molidos
en ambas mitades del baguette.
Capa de tomate, queso, aguacate,
cilantro y crema.

Calentar el baguette en una
plancha.

Ay Caray



- 1 baguette, sliced lengthwise
- 1 tablespoon red onion diced
- 1 tablespoon cilantro, chopped
- juice of 1 lime
- 1 tablespoon mayonnaise
- 7 medium shrimp sautéed in garlic oil
- 3 lettuce leaves

Mix the red onion, cilantro, lime juice and mayonnaise and spread on baguette. Top with cooked shrimp and lettuce.

Heat baguette on a griddle and serve with chipotle mayonnaise (page 33).

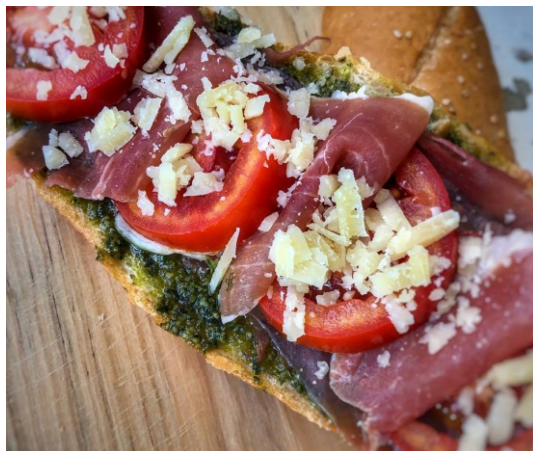
- 1 baguette, cortada a lo largo
- 1 cucharada de cebolla morada picada
- 1 cucharada de cilantro, picado
- jugo de 1 limón
- 1 cucharada de mayonesa
- 7 camarones medianos salteados en aceite de ajo
- 3 hojas de lechuga

Mezcle la cebolla morada, el cilantro, el jugo de limón y la mayonesa y esparza sobre la baguette. Cubra con camarones cocidos y lechuga.

Caliente el baguette en una plancha y sirva con mayonesa chipotle (página 33).

Italian

Italiano



1 baguette, sliced lengthwise
2 tablespoons of pesto
1 Roma tomato, thinly sliced
4 slices of prosciutto
2 tablespoons of grated parmesan

Pesto:

2 cloves of garlic
2 cups basil leaves
1 cup of spinach
1/4 cup of pecans
1/2 cup of parmesan
1 ½ cups olive oil

Add ingredients to a food processor and gradually pour in olive oil until the desired consistency.

Spread pesto on baguette, layer tomato, prosciutto and grated parmesan. Heat baguette on a griddle.

1 baguette, cortada a lo largo
2 cucharadas de pesto
1 tomate Roma, en rodajas finas
4 rebanadas de jamón serrano
2 cucharadas de parmesano rallado

Pesto:

2 dientes de ajo
2 tazas de hojas de albahaca
1 taza de espinacas
1/4 taza de nueces pecanas
1/2 taza de queso parmesano rallado
1 ½ tazas de aceite de oliva

Mezcla los ingredientes en una procesador de alimentos y vierta gradualmente el aceite de oliva hasta obtener la consistencia deseada.

Unte el pesto sobre el baguette, la capa de tomate, el jamón y el queso parmesano rallado. Calentar el baguette en una plancha.

Indonesian

Indonesia



1 baguette, sliced lengthwise
1 tablespoon vegetable oil
1 chicken breast, diced
3 tablespoons peanut sauce
1/3 cup shredded red cabbage
1/3 cup shredded carrot
1 tablespoon chopped cilantro

Peanut Sauce

3 tablespoons peanut butter
3 tablespoons soy sauce
3 tablespoons rice vinegar
3 tablespoons water
salt and sugar to taste

Mix well.

Add vegetable oil to frying pan on medium heat. Add the chicken and cook slowly to keep the meat moist.

Spread peanut sauce on baguette, add chicken, cabbage, carrot and cilantro

Heat baguette on a griddle.

1 baguette, cortada a lo largo
1 cucharada de aceite vegetal
1 pechuga de pollo, picada
3 cucharadas de salsa de cacahuete
1/3 taza de col morada rallada
1/3 taza de zanahoria rallada
1 cucharada de cilantro picado

Salsa de Cacahuete

3 cucharadas de crema de cacahuete
3 cucharadas de salsa de soja
3 cucharadas de vinagre de arroz
3 cucharadas de agua
Sal y azúcar al gusto

Mezclar bien.

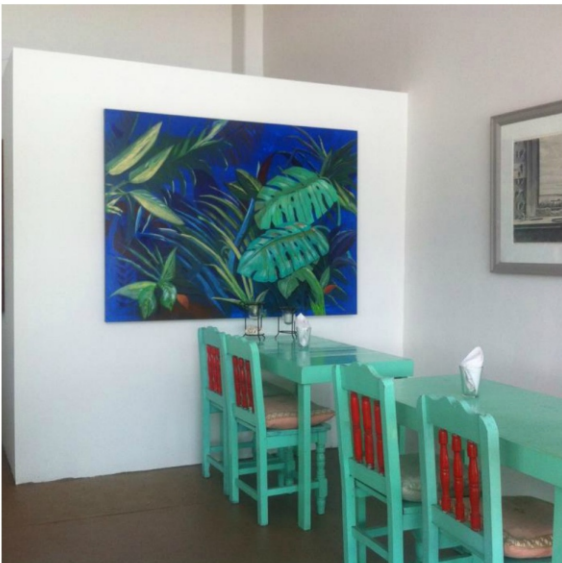
Añadir el aceite vegetal a la sartén a fuego medio. Agregue el pollo y cocine lentamente para mantener la carne húmeda.

Unte la salsa de cacahuete en el baguette, agregue el pollo, la col morada, la zanahoria y el cilantro

Calentar el baguette en una plancha.

Our Favorite Salads!

¡Nuestras Ensaladas Preferidas!



Sheila

This salad is named for my friend Sheila who called me when her son, Sammy, was born and requested something with these ingredients.

Esta ensalada lleva el nombre de mi amiga Sheila, quien me llamó cuando nació su hijo Sammy y pidió algo con estos ingredientes.

3/4 cup lettuce, chopped
3/4 cup spinach, chopped
1/4 green apple, diced
2 tablespoons goat cheese, crumbled
1 tablespoon pecans, chopped
2 tablespoons secret sauce (page 25)

Chicken Salad:

4 tablespoons shredded rotisserie chicken
1 teaspoon mayonnaise
1 teaspoon red onion, diced
1 teaspoon celery, diced

Mix all ingredients together.



3/4 taza de lechuga, picada
3/4 taza de espinacas, picadas
1/4 de manzana verde, en cubitos
2 cucharadas de queso de cabra, desmenuzado
1 cucharada de nueces, picadas
2 cucharadas de salsa secreta (página 26)

Ensalada de Pollo:

4 cucharadas de pollo desmenuzado
1 cucharadita de mayonesa
1 cucharadita de cebolla roja, picada
1 cucharadita de apio, picado

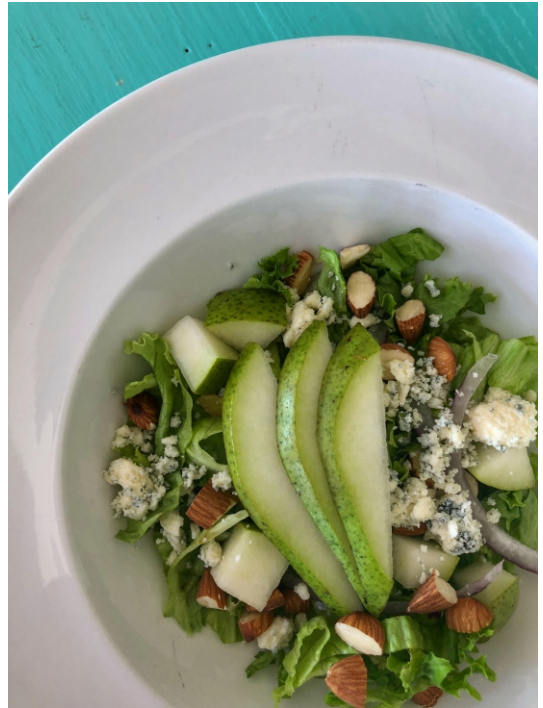
Mezclar todos los ingredientes.

Blue Moon

Luna Azul

Classic combination of blue cheese with fruit and almonds. Paired with a glass of crisp white wine this makes a perfect meal!

Clásica combinación de queso azul con frutas y almendras. ¡Junto con una copa de vino blanco seco, esto hace una comida perfecta!



1 ½ cups chopped lettuce
1/4 pear sliced
5 slices of red onion
2 tablespoons blue cheese,
crumbled
2 tablespoons chopped almonds
2 tablespoons secret sauce (page 25)

Mix all ingredients together.

1 ½ tazas de lechuga, picada
1/4 de pera en rebanadas
5 rodajas de cebolla roja
2 cucharadas de queso azul,
desmenuzado
2 cucharadas de almendras picadas
2 cucharadas de salsa secreta
(página 26)

Mezclar todos los ingredientes.

Big Sur

California flavors are ideal on a hot day! Keep this vegan salad as is or add some goat cheese for extra protein.

*¡Los sabores de California son ideales en un día caluroso!
Mantenga esta ensalada vegana tal como está o agregue un poco de queso de cabra para obtener proteínas adicionales.*

3/4 cup lettuce, chopped
3/4 cup spinach, chopped
1/2 avocado, sliced
1/2 grapefruit pulp
5 slices of red onion
2 tablespoon honey mustard dressing (page 29)

Mix all ingredients together.



3/4 taza de lechuga, picada
3/4 taza de espinacas, picadas
1/2 aguacate en rebanadas
1/2 pulpa de toronja
5 rodajas de cebolla roja
2 cucharadas de aderezo de mostaza y miel (página 30)

Mezclar todos los ingredientes.

Thai Tailandés



1 ½ cups of spinach, chopped
1/3 cup grated carrot
4 tablespoons shredded rotisserie chicken
1 tablespoon fresh mint, chopped
1 tablespoon fresh basil, chopped
1 tablespoon fresh cilantro, chopped
2 tablespoon chopped peanuts
2 tablespoons peanut sauce (page 67)

Mix all ingredients together.

1 ½ tazas de espinacas, picadas
1/3 taza de zanahoria rallada
4 cucharadas de pollo desmemuzado
1 cucharada de menta fresca, picada
1 cucharada de albahaca fresco, picado
1 cucharada de cilantro fresco, picado
2 cucharadas de cacahuete picado
2 cucharadas de salsa de cacahuete (página 67)

Mezclar todos los ingredientes.

Brutus

I love adding fried bacon to a spinach salad, be sure to include the fat from the pan- loads of flavor!

Me encanta agregar tocino frito a una ensalada de espinacas, ¡asegúrate de incluir la grasa- tiene mucho sabor!

3 strips of bacon
1 ½ cups of spinach, chopped
1 Roma tomato diced
3 mushrooms sliced
2 tablespoons balsamic dressing
2 tablespoons of grated parmesan

Balsamic Dressing

1/2 cup olive oil
1/4 cup balsamic vinegar
1 teaspoon honey
1 teaspoon homemade mustard
(page 29)

Cook bacon slices on low heat so the bacon doesn't shrivel up. Add spinach, tomato and mushrooms to salad bowl. Add cooked bacon, with the bacon fat from cooking. Add balsamic dressing. Toss lightly and top with parmesan cheese.



3 tiras de tocino
1 ½ tazas de espinaca, picadas
1 tomate Roma cortado en cubitos
3 champiñones rebanados
2 cucharadas de queso parmesano rallado
2 cucharadas de aderezo balsámico

Aderezo Balsámico

1/2 taza de aceite de oliva
1/4 taza de vinagre balsámico
1 cucharadita de miel
1 cucharadita de mostaza casera
(página 30)

Cocine las rebanadas de tocino a fuego lento para que el tocino no se arrugue. Agregue las espinacas, el tomate y los champiñones a la ensaladera. Agregue el tocino cocido, con la grasa de tocino de la cocción. Añadir el aderezo balsámico. Mezcle ligeramente y cubra con queso parmesano.



I was a little nervous when I decided to move Café Juanita to Marina Chahue. Again it was a situation of not



being in a place where we would be getting foot traffic. We would need to invest in building our space and there was a small increase in rent and expenses. After doing my basic math it seemed that we would be able to manage.

My staff was not excited about the move but eventually we all got used to the new space and with the amazing views of the marina, it very quickly began to feel like home.



Thankfully our customers also liked the move and our business was able to manage the extra costs. We added to our revenue stream by making our customized salts available for purchase.

Now I can't imagine anywhere else I would rather be!

Estaba un poco nerviosa cuando decidí mudar Café Juanita a Marina Chahue. Nuevamente, fue una situación de no

estar en un lugar donde obtendríamos tráfico peatonal. Tendríamos que invertir en la construcción de nuestro espacio y hubo un pequeño aumento en el alquiler y los gastos. Después de hacer mi matemática básica parecía que podríamos manejar.

Mi personal no estaba entusiasmado con la mudanza, pero al final todos nos acostumbramos al nuevo espacio y con las increíbles vistas de la marina, muy rápidamente comenzó a sentirse como en casa.

Afortunadamente, a nuestros clientes también les gustó la mudanza y nuestro negocio pudo administrar los costos adicionales. Agregamos a nuestro flujo de ingresos haciendo que nuestras sales personalizadas estén disponibles para su compra.

¡Ahora no puedo imaginar en
75 ningún otro lugar que prefiera estar!



Chile Poblano Soup

11 poblano chiles
2 tablespoons vegetable oil, divided
2 liters of milk, divided
2 tablespoons powdered chicken stock
1/2 white onion
2 tablespoons butter
2 tablespoons white flour

Roast the chiles:

Gas stove or oven method.

Gas stove: place poblano chiles on the open flame and cook until charred.

Oven: Preheat oven to 425°F. Rub whole poblano chiles with one tablespoon of vegetable oil, and place on baking sheet. Roast 30 to 45 minutes, or until charred on all sides, turning with tongs.

Transfer to bowl, cover, and let steam 15 minutes. Rub off skins.

Add the steamed chiles, 1 liter of milk and powdered chicken stock to blender. Puree until very smooth. Transfer to a large soup pot.

Make Roux:

Saute onion in 2 tablespoons of vegetable oil on low for 7 minutes. Add butter and melt. Add flour and mix well with a whisk until blended with the onion.

Add roux to blender with 1 liter of milk. Blend.

Add roux/milk to blended poblano in the large soup pot.

Bring to boil and then lower temp and let simmer 15 minutes.

Sopa de Chile Poblano

11 chiles poblano
2 cucharas de aceite vegetal,
dividido
2 litros de leche, dividido
2 cucharas caldo de pollo en polvo
1/2 cebolla blanca
2 cucharas mantequilla
2 cucharas harina blanca

Asar los chiles:

Cocina de gas: coloque los chiles en la flama abierta y cocine hasta que estén quemados.

Horno: precaliente el horno a 425 ° F. Frote los chiles enteros con una cucharada de aceite y colóquelos en una bandeja para hornear. Hornear de 30 a 45 minutos, o hasta que estén quemados por todos lados, girando con las pinzas.

Transfiera a un recipiente, cúbralo y déjelo actuar por 15 minutos. Frote las pieles.

Agregue los chiles, 1 litro de leche y caldo de pollo en polvo a la licuadora. Haga puré hasta que esté muy suave. Transfiera a una olla de sopa grande.

Haz Roux:

Saltear la cebolla en 2 cucharadas de aceite vegetal a temperatura baja durante 7 minutos. Añadir la mantequilla y derretir. Agregue la harina y mezcle bien con un batidor hasta que se mezcle con la cebolla.

Agregue el roux a la licuadora con 1 litro de leche. Mezcla.

Agregue la mezcla del roux y leche al poblano en la olla de sopa grande.

Llevar a ebullición y luego bajar la temperatura y dejar hervir a fuego lento durante 15 minutos.

Rajas Poblano

Once you have roasted the poblanos they can be used in a variety of ways. One of my favorites is to make rajas.

Rajas Poblano

2 tablespoons vegetable oil
1 white onion, sliced
4 poblano chiles roasted, peeled and sliced into strips
1/2 cup heavy cream

Heat vegetable oil on medium, add onion and fry until translucent, about 7 minutes. Add poblano chile strips and cook for 5 minutes. Add cream and reduce heat.

Add rajas poblano to rice, eggs, chicken or even in a tortilla for a delicious taco de rajas!



Una vez que haya asado los poblanos se pueden usar de varias maneras. Uno de mis favoritos es hacer rajas.

Rajas Poblano

2 cucharadas de aceite vegetal
1 cebolla blanca, en rodajas
4 chiles poblanos asados, pelados y cortados en tiras
1/2 taza de crema espesa

Caliente el aceite vegetal a fuego medio, agregue la cebolla y freír hasta que esté transparente, aproximadamente 7 minutos. Agregue las tiras de chile poblano y cocine por 5 minutos. Añadir la crema y reducir el calor.

¡Agregue rajas poblano al arroz, huevos, pollo o incluso en una tortilla para un delicioso taco de rajas!



Corn and Zucchini Fritters

with Avocado Salsa

Fritters

1/2 small zucchini diced
1 small can of sweet corn, drained
1 egg
1 1/2 tablespoons of flour
salt and pepper
2 tablespoons vegetable oil

Mix all ingredients (except for the oil) in a bowl until it is a smooth batter. Heat oil in a frying pan on medium. When hot, add a tablespoon of batter and fry on both sides until golden brown.

Avocado Salsa

1/2 small white onion diced
2 Roma tomatoes
1/2 serrano chile- no seeds!
3 tablespoons chopped cilantro
1 avocado
juice of two limes

Mix all ingredients in a bowl and salt to taste. Top fritters with a spoon of salsa and serve.

Tortitas de Maíz y Calabacita con Salsa de Aguacate

Tortitas

1/2 calabacita pequeño picada
1 pequeña lata de maíz dulce,
drenada
1 huevo
1 1/2 cucharadas de harina
sal y pimienta
2 cucharadas de aceite vegetal

Mezcle todos los ingredientes (excepto el aceite) en un tazón hasta que quede una masa suave. Calentar el aceite en una sartén a fuego medio. Cuando esté caliente, agregue una cucharada de masa y fríalo por ambos lados hasta que se doren.

Salsa de aguacate

1/2 cebolla blanca picada
2 tomates Roma
1/2 chile serrano - sin semillas!
3 cucharadas de cilantro picado
1 aguacate
jugo de dos limones

Mezclar todos los ingredientes en un tazón y sal al gusto. Cubra las tortitas con una cucharada de salsa y sirva.





Ceviche

(with green apple)

1 kilo of firm, fresh red snapper or mahi-mahi fillets (or other firm-fleshed fish), cut into 1 cm pieces, completely deboned

1 onion, finely diced

1 cup of chopped fresh tomatoes

2 serrano chiles, seeded and finely diced

1 teaspoon of salt

1 Granny Smith apple diced

1/2 cup of freshly squeezed lime juice

1 tablespoon of cilantro
totopos (page 23)

In a non-reactive bowl place the fish, onion, tomatoes, chiles, salt, and apple. Cover with lime juice. Let sit covered in the refrigerator for 20 minutes, then stir, making sure more of the fish gets exposed to the acidic lime juice.

During the marinating process the fish will change from pinkish grey and translucent, to whiter in color and opaque.

Serve with chopped cilantro and corn chips (totopos).

Ceviche

(con manzana verde)

1 kilo de filetes de huachinango fresco y firme o filetes de dorado (u otro pescado de carne firme), cortados en trozos de 1 cm, completamente deshuesados
1/2 cebolla, finamente picada
1 taza de tomates frescos picados
1 chile serrano, sin semillas y finamente picado
1 cucharaditas de sal
1 manzana Granny Smith, picada
1/2 taza de jugo de limón recién exprimido
1 cucharada de cilantro
totopos (página 23)

En un tazón no reactivo, coloque el pescado, la cebolla, los tomates, el chile, la sal y la manzana. Cubrir con jugo de limón. Deje reposar cubierto en el refrigerador durante 20 minutos, luego revuelva, asegurándose de que más pescado se exponga al jugo de limón ácido.

Durante el proceso de marinado, el pescado cambiara de color gris rosado y translúcido, a color más blanco y opaco.

Servir con cilantro picado y totopos.





Tuna Tartare

1/4 cup sesame seeds
1/2 kilo fresh yellow fin tuna
sesame dressing
2 tablespoons red onion, diced
2 tablespoons yellow pepper, diced
2 tablespoons red pepper, diced
1 avocado, diced

Sesame Dressing

1 tablespoon rice vinegar
2 tablespoons sesame oil
4 tablespoons soy sauce
4 tablespoons tahini
2 tablespoons sugar or maple syrup

Combine all ingredients, mix well.

Add sesame to a small frying pan over medium heat, toast the sesame seeds, stirring often, until beginning to brown, 2 to 5 minutes.

Using a very sharp knife, trim away any sinew or skin from the tuna fillet. Cut the tuna into 1/2 cm cubes and place in a bowl. Stir in sesame dressing. Add the onion, yellow and red peppers, and avocado.

Sprinkle with sesame seeds and serve with toasted baguette.

Tartara de Atún

1/4 taza de semillas de sésamo
1/2 kilo fresco atún aleta amarilla.
aderezo de sésamo
2 cucharadas de cebolla morada, picada
2 cucharadas de chile morron amarillo, picado
2 cucharadas de chile morron rojo, picado
1 aguacate, cortado en cubitos

Aderezo de Sésamo

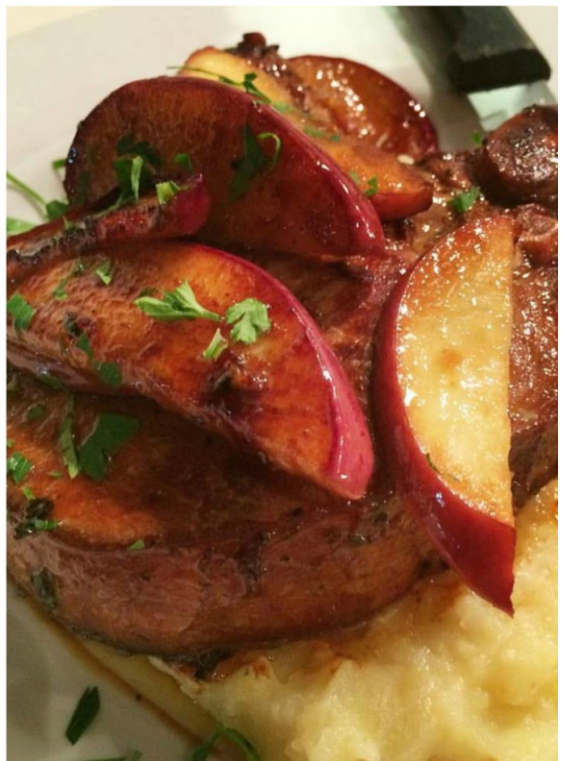
1 cucharada de vinagre de arroz
2 cucharadas de aceite de sésamo
4 cucharadas de salsa de soja
4 cucharadas de tahini
2 cucharadas de azúcar o jarabe de maple

Combine todos los ingredientes, mezcle bien.

Agregue el sésamo a una sartén pequeña a fuego medio, tueste las semillas de sésamo, revolviendo frecuentemente, hasta que empiecen a dorarse, de 2 a 5 minutos.

Con un cuchillo muy afilado, retire los tendones o la piel del filete de atún. Cortar el atún en cubos de 1/2 cm y colocar en un bol. Agregue el aderezo de sésamo. Añadir la cebolla, los pimientos amarillos y rojos, y el aguacate.

Espolvorear con semillas de sésamo y servir con pan tostado.



Pork Chop with Red Apple

10 3/4 inch Pork Chops
3 red apples, thinly sliced

Marinade for Pork Chop

3 tablespoons onion salt
3 tablespoons dried oregano
5 tablespoons sugar
1 ½ cups of olive oil
1 ½ cups soy sauce
1 ½ cups lime juice

Marinate pork chops in fridge overnight.

Heat frying pan on high. Sear each side of the pork chop for 45 seconds. Pour in a couple of tablespoons of the marinade over the pork chop. Lower heat to medium-low and simmer 5 minutes on each side. Remove from pan and let rest for 5 minutes. Turn pan to high, add another 2 tablespoons of marinade and apple slices and saute for 3-4 minutes, until glazed and brown.

Serve on top of mashed potatoes and sprinkle with parsley.

Chuleta de Cerdo con Manzana Roja

10 chuletas de cerdo de 3/4 pulgadas
3 manzanas rojas, en rodajas finas

Marinada para Chuleta de Cerdo

3 cucharadas de sal de cebolla
3 cucharadas de orégano seco
5 cucharadas de azucar
1 ½ tazas de aceite de oliva
1 ½ tazas de salsa de soja
1 ½ tazas de jugo de limón

Marinar las chuletas de cerdo en el refrigerador durante la noche.

Caliente el sartén a fuego alto. Sellar cada lado de la chuleta de cerdo durante 45 segundos. Vierta un par de cucharadas de marinada sobre la chuleta de cerdo. Baje el fuego a medio-bajo y cocine a fuego lento 5 minutos por cada lado. Retire de la sartén y deje reposar durante 5 minutos. Gire la sartén a fuego alto, agregue otras 2 cucharadas de adobo y rodajas de manzana y freír durante 3-4 minutos, hasta que quede glaseada y dorada.

Servir sobre puré de papas y espolvorear con perejil.



Coconut Shrimp with Mango Sauce

1/3 cup all-purpose flour
1/2 teaspoon salt
1/2 teaspoon pepper
2 large eggs, beaten
1 cup sweetened shredded coconut
1/2 kilo raw large shrimp, peeled and deveined with tails attached
vegetable oil

Start with 3 bowls. Combine flour, salt, and pepper in one. Beat the eggs in the second bowl. Put coconut in the third bowl.

Dip the shrimp into the flour, then the eggs, and then dredge each shrimp in the coconut, mixing below the surface and pressing gently so the coconut adheres to the shrimp. You want a lot of coconut on each shrimp. Set the coated shrimp aside on a plate as you coat the remaining shrimp.

Add 2 cm (about ¾") of oil to the bottom of a medium frying pan, then heat to medium. Fry the coconut shrimp in batches - do not crowd them in the pan. Two minutes each side or until golden brown.

Place the finished coconut shrimp on a plate lined with a paper towel to absorb any excess oil.

Serve with mango sauce.

Mango Sauce

1 mango cut into chunks
4 tablespoons of water
1/2 tablespoon fish sauce
1/2 tablespoon soy sauce
juice of 1 lime
1/2 tablespoon sugar

Process all ingredients in a blender until smooth. Adjust taste by adding salt or sugar.

Camarones al Coco con Salsa de Mango

1/3 taza de harina
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta
2 huevos grandes, batidos
1 taza de coco rallado azucarado
1/2 kilo de camarones grandes
crudos, pelados y desarrollados con
colas unidas
aceite vegetal

Comience con 3 tazones. Combine la harina, la sal y la pimienta en uno. Batir los huevos en el segundo y pon el coco en el tercer tazon.

Sumergir los camarones en la harina, luego los huevos, y luego dragar los camarones en la mezcla de coco, presionando suavemente para adherirse. Quieres un montón de coco en cada camarón. Coloque el camarón cubierto a un lado en un plato mientras cubre el resto de los camarones.

Agregue suficiente aceite para cubrir 2 cm del fondo de una sartén mediana, a fuego medio. Freír los camarones de coco en lotes, no los aplaste en la sartén. Dos minutos por cada lado o hasta que estén doradas.

Coloque el camarón de coco terminado en un plato forrado con una toalla de papel para absorber el exceso de aceite.

Servir con salsa de mango.

Salsa de mango

1 mango cortado en trozos
4 cucharadas de agua
1/2 cucharada de salsa de pescado
1/2 cucharada de salsa de soja
jugo de 1 limon
1/2 cucharada de azúcar

Procese todos los ingredientes en una licuadora hasta que quede suave. Ajuste el sabor agregando sal o azúcar.

Spicy Shrimp

Camarones a la Diabla

1/2 kilo raw large shrimp, peeled and deveined, with tails removed

1/2 cup Chipotle Amor sauce (page 33)

2 tablespoons butter

2 tablespoons chopped cilantro

Marinate shrimp in Chipotle Amor Sauce for 20 minutes. Heat butter in a frying pan on medium. Add shrimp and turn temperate to low. Cook for 3 minutes until shrimp is pink.

Serve shrimp over rice with chopped cilantro.

1/2 kilo de camarones grandes crudos, pelados y desarrollados con colas eliminadas

1/2 taza de salsa Chipotle Amor (página 33)

2 cucharadas de mantequilla

2 cucharadas de cilantro, picada

Marinar los camarones en salsa Chipotle Amor durante 20 minutos. Calentar la mantequilla en una sartén a fuego medio. Agregue los camarones y cambie de templado a bajo. Cocine por 3 minutos hasta que los camarones estén rosados.

Servir los camarones sobre arroz con cilantro picado.



Chipotle Chicken with Blue Cheese

Pollo al Chipotle con Queso Azul

4 boneless chicken breasts
2 tablespoons vegetable oil
1 cup Chipotle Amor sauce (page 33)
8 tablespoons crumbled blue cheese
2 tablespoons chopped cilantro

Marinate chicken breasts in 3/4 cup of Chipotle Amor Sauce and refrigerate for 1 hour.

Heat the vegetable oil in a medium skillet over medium-high heat until shimmering. Place chicken breasts in the pan and sear each side. Lower heat and cover. Cook, turning once, until firm to the touch, about 5 minutes per side. Transfer the chicken breasts to a plate.

Pour remaining 1/4 cup of Chipotle Amor sauce over chicken breasts. Crumble blue cheese and cilantro over top.

4 pechugas de pollo deshuesadas
2 cucharadas de aceite vegetal
1 taza de salsa Chipotle Amor (página 33)
8 cucharadas de queso azul desmenuzado
2 cucharadas de cilantro picado

Marinar las pechugas de pollo en 3/4 taza de salsa Chipotle Amor y refrigerar durante 1 hora.

Caliente el aceite vegetal en una sartén mediana a fuego medio-alto hasta que brillen. Coloca las pechugas de pollo en la sartén y dora cada lado. Baje el calor y cubra. Cocine, dando vuelta una vez, hasta que esté firme al tacto, unos 5 minutos por lado. Transfiere las pechugas de pollo a un plato.

Vierta 1/4 taza restante de salsa Chipotle Amor sobre las pechugas de pollo. Pon el queso azul y cilantro por encima.



Flank Steak with Spicy Herb Sauce

4 flank steaks

Season each flank steak with salt, pepper and a tablespoon of butter.

Heat a large cast iron frying pan on high heat. Place steak in hot pan. Let sear for 2 to 3 minutes until well browned. Flip and cook other side for 3-4 minutes- depending on thickness of the cut. Remove pan from heat, cover and let steak continue to cook in the residual heat of the pan for 5-10 minutes.

Cut into 1 inch slices, place on a platter and drizzle spicy herb sauce overtop.

Spicy Herb Sauce

1 cup salsa verde (page 12)

1/2 cup parsley

1/2 cup cilantro

1/2 cup basil

2 teaspoons capers

1 tablespoon homemade mustard
(page 29)

1 garlic clove

1/4 cup olive oil

Mix all ingredients together in a blender.

Arrachera con Salsa de Hierbas Picante

4 porciones de arrachera

Sazone cada arrachera con sal, pimienta y una cucharada de mantequilla.

Calentar una sartén grande a fuego alto. Coloque el filete en el sartén caliente. Deje reposar durante 2 a 3 minutos hasta que esté bien dorado. Voltee y cocine el otro lado durante 3-4 minutos, dependiendo del grosor del corte. Retire la sartén del fuego, cubra y deje que el filete continúe cocinando en el calor residual de la sartén durante 5-10 minutos.

Cortar en rodajas de 1 pulgada, colocar en un plato y rociar encima de la salsa de hierbas picante.

Salsa de Hierbas Picante

1 taza de salsa verde (página 12)

1/2 taza de perejil

1/2 taza de cilantro

1/2 taza de albahaca

2 cucharaditas de alcaparras

1 cucharada de mostaza casera
(página 30)

1 diente de ajo

1/4 taza de aceite de oliva

Agregar todos los ingredientes a la licuadora y mezclar.



Fish Tacos

Use a filet of firm white fish, such as mahi-mahi, marlin, swordfish, sea bass or fresh yellowfin tuna. Season with garlic oil, salt and pepper and cut into 2 cm strips.

Beer Batter

1/2 cup flour

1/2 teaspoon salt

pinch of oregano

2/3 cup of beer.

Whisk together flour, salt, and oregano in a medium bowl. Pour beer slowly into the dry ingredients, mixing until it forms a batter similar to hotcakes.

Frying

Heat 3 cm (a little more than an inch) of vegetable oil in a pan. When oil is hot place a strip of fish into beer batter and then into oil, fry until golden. Place fried fish on a paper towel to de-grease.

Place fried fish onto a corn tortilla, top with shredded purple cabbage, grated carrot and cilantro. Garnish with white sauce and/or chipotle mayonnaise.

White Sauce

Mix 2 tablespoons of mayonnaise with 1 cup of sour cream.

Squeeze in juice of 2 limes and mix again. Add salt and pepper to taste, mix again.

Tacos de Pescado

Use un filete de pescado blanco firme, como el mahi-mahi, el marlín, el pez espada, la lubina o el atún fresco de aleta amarilla. Sazone con aceite de ajo, sal y pimienta y corte en tiras de 2 cm.

Masa de cerveza

1/2 taza de harina

1/2 cucharadita de sal

pizca de orégano

2/3 taza de cerveza

Mezcle la harina, la sal y el orégano en un tazón mediano. Vierta la cerveza lentamente en los ingredientes secos, mezclando hasta que tenga una consistencia de masa para hotcakes.

Fritura

Caliente 3 cm de aceite vegetal en un sartén. Cuando el aceite esté caliente, coloque una tira de pescado en la mezcla de cerveza y luego en el aceite, deje que se fría hasta que se dore. Coloque sobre una toalla de papel para desengrasar.

Coloque el pescado frito sobre la tortilla de maíz, cúbrala con col morada rallada, zanahoria rallada y cilantro. Adorne con salsa blanca y / o mayonesa de chipotle.

Salsa Blanca

Mezcle 1/2 taza de mayonesa con 1/2 taza de crema agria.

Exprima en jugo de 1 lima y mezcle. Sal y pimienta al gusto.

Fish Taco Variations

Variaciones de Tacos de Pescado

Indian-Style

Add curry powder to beer batter.

Serve with cucumber
raita instead of white sauce.

Estilo Hindu

Añadir el curry en polvo a la
masa de cerveza.

Servir con pepino raita
en lugar de salsa blanca.

Middle East-Style

Use pita bread instead of tortillas.

Instead of cabbage and carrot top with
diced tomato, cucumber and red onion.
Top white sauce with cumin and parsley.

Estilo Medio Este

Usa pan de pita en lugar de tortillas.

Cubra con tomate, pepino y cebolla morada
picados en lugar de col y zanahoria.

Adorne la salsa blanca
con comino y perejil.

Russian-Style

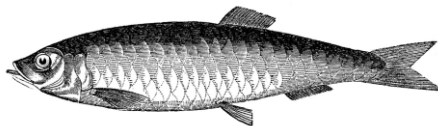
Instead of cabbage and carrot
use grated beet and diced cucumber.

Use sour cream instead of white sauce
and top with fresh dill.

Estilo Ruso

En lugar de col y zanahoria
utilice betabel rallada y el pepino
cortado en cubitos.

Use crema agria en lugar de salsa blanca
y cubrir con eneldo fresco.





Carrot Cake

Dry mix

2 cups wheat flour
1 teaspoon baking powder
3/4 teaspoon baking soda
3/4 teaspoon salt
2 teaspoon cinnamon
1/2 teaspoon nutmeg
2 cups sugar

Wet mix

1 cup vegetable oil
3 eggs
3 cups grated carrot
2/3 cup chopped pecans
2/3 cup raisins

Gradually blend dry mix into wet mix. Bake in preheated oven at 350° F for 40 minutes.

Icing

2 packages cream cheese
1/2 cup butter
1 1/3 cups icing (confectioner's) sugar

Mix cream cheese, butter and icing sugar in a food processor. Once cake is baked, let cool completely before icing.

Pastel de Zanahoria

Mezcla seca

2 tazas de harina de trigo
1 cucharadita Levadura en polvo
3/4 cucharadita bicarbonato de sodio
3/4 cucharadita sal
2 cucharaditas canela
1/2 cucharadita nuez moscada
2 tazas de azúcar

Mezcla mojada

1 taza de aceite vegetal
3 huevos
3 tazas de zanahoria rallada
2/3 taza de nueces pecana picadas
2/3 tazas de pasas

Mezclar gradualmente la mezcla seca en la mezcla mojada. Hornee en horno precalentado a 350° F durante 40 minutos.

Glaseado

2 paquetes de queso crema
1/2 taza de mantequilla
1 1/3 tazas de azúcar glas

Mezcle el queso crema, la mantequilla y el azúcar glas en un procesador de alimentos. Una vez que el pastel esté cocido, dejar enfriar completamente antes glasear.





Tiramisu

6 large egg yolks
1 cup sugar
1 1/4 cup mascarpone cheese - room temperature
1 3/4 cup heavy whipping cream
Package of Italian ladyfinger biscuits
1 cup cold espresso or strong coffee
1/2 cup Kahlua
1 ounce cocoa for dusting

Combine egg yolks and sugar in the top of a double boiler, over boiling water. Reduce heat to low, and cook for about 10 minutes, stirring constantly. Remove from the heat and whip the yolk mixture until thick and lemon-colored. Allow mixture to cool.

Add mascarpone to whipped yolk mixture and beat until combined.

In a separate bowl, whip cream to stiff peaks.

Gently fold the whipped cream in the mascarpone mixture and set aside.

Mix the cold espresso with the Kahlua and dip the ladyfingers into the mixture just long enough to get them wet, do not soak them!

Break a ladyfinger in half and lay flat in an old-fashioned glass. Add 1 tablespoon of mascarpone mixture. Repeat process with another ladyfinger and tablespoon of mascarpone mixture. Repeat.

Refrigerate 4 hours or overnight. Dust with cocoa before serving.

Tiramisu

6 yemas de huevo grandes
1 taza de azúcar
1 1/4 taza de queso mascarpone -
temperatura ambiente
1 3/4 taza de crema para batir
Paquete de galletas Italianas
ladyfingers
1 taza de café espresso o café fuerte
1/2 taza de Kahlua
1 onza de cacao para espolvorear

Mezcla las yemas de huevo y el azúcar en la parte superior de una caldera doble, sobre el agua hirviendo. Reduzca el fuego a bajo y cocine por unos 10 minutos, revolviendo constantemente. Retirar del fuego y batir la mezcla de yemas hasta que esté espesa y de color limón. Deje que la mezcla se enfríe.

Agregue mascarpone a las yemas batidas, batir hasta que se mezclen.

En un tazón aparte, batir la crema a los picos rígidos.

Doblar suavemente la crema batida en la mezcla de sabayón mascarpone y reservar.

Mezcle el café espresso frío con el Kahlua y sumerja los dedos en la mezcla el tiempo suficiente para mojarlos, ¡no los remoje!

Rompe un Ladyfinger por la mitad y acuéstate en un vaso old-fashioned. Añadir 1 cucharada de la mezcla de mascarpone. Repita el proceso con otro ladyfinger y una cucharada de la mezcla de mascarpone y repetir.

Refrigere 4 horas o toda la noche.
Espolvorear con cacao antes de servir.



Cucumber Lime

1 1/2 cups diced cucumber- with
peel

Juice of 3 limes

1/4 cup sugar

water to fill blender

In a blender add cucumbers, lime
juice, sugar and water.

Blend until smooth.

Strain the liquid into a pitcher.

Discard the pulp.

Serve chilled over ice.

Make it a party: Add gin

Pineapple Mint

1 cup of fresh pineapple

1/4 cup fresh mint leaves

1/4 cup sugar

water to fill blender

In a blender add pineapple, mint
leaves, sugar and water.

Blend until smooth.

Strain the liquid into a pitcher.

Discard the pulp.

Serve chilled over ice.

Make it a party: Add rum

Aguas

Mango Jalapeño

1 cup fresh mango

Juice of 1 lime

1/3 cup jalapeno simple syrup

water to fill blender

In a blender add mango, limes,
jalapeno simple syrup and water.

Blend until smooth.

Strain the liquid into a pitcher.

Discard the pulp.

Serve chilled over ice.

Make it a party: Add tequila

Jalapeno simple syrup

Heat equal parts sugar and water
with two split jalapeños until the
sugar has dissolved. Remove
jalapeños.

Pepino Limon

1 1/2 tazas de pepino cortado en
cubitos con cáscara
Jugo de 3 limones
1/4 taza de azúcar
agua para llenar la licuadora

En una licuadora agregar los
pepinos, el jugo de limón, el
azúcar y el agua.

Mezclar hasta que esté suave.
Colar el líquido en una jarra.
Desechar la pulpa.

Servir enfriado sobre hielo.
Hazla una fiesta: Agrega ginebra

Piña Menta

1 taza de piña fresca
1/4 taza de hojas de menta fresca
1/4 taza de azúcar
agua para llenar la licuadora

En una licuadora agregar la piña, las
hojas de menta, el azúcar y el agua.

Mezclar hasta que esté suave.
Colar el líquido en una jarra.

Desechar la pulpa.
Servir enfriado sobre hielo.
Hazlo una fiesta: Agrega ron

Aguas

Mango Jalapeño

1 taza de mango fresco
Jugo de 1 limon
1/3 taza de jarabe de jalapeño
agua para llenar la licuadora

En una licuadora agregar el mango,
las limas, el jarabe de jalapeño y el
agua.

Mezclar hasta que esté suave.
Colar el líquido en una jarra.

Desechar la pulpa.

Servir enfriado sobre hielo.
Hazlo una fiesta: Agrega tequila

Jarabe de Jalapeño

Caliente partes iguales de azúcar y
agua con dos jalapeños partidos
hasta que el azúcar se haya
disuelto. Retirar los jalapeños.



Jamaica (Hibiscus) Margarita

Hibiscus Iced Tea

2 cups dried hibiscus flowers
3/4 cup sugar

Bring 6 cups of water to a boil then add flowers and sugar; stir continuously while the mixture boils for five minutes. Strain to remove the hibiscus flowers.

Chill and serve over ice with a slice of lime.

Jamaica Margaritas

This is a great recipe for a margarita that is definitely above average.

2 ounces of hibiscus iced tea
1 ounce of tequila
juice from half a lime

Place ingredients in a shaker with ice. Shake well and pour.

Agua de Jamaica

2 tazas de flores secas de jamaica
3/4 taza de azúcar

Pon a hervir 6 tazas de agua, luego agrega las flores y el azúcar y revuelve continuamente mientras la mezcla hierve durante cinco minutos. Colar el agua.

Enfriar y servir sobre hielo con una rodaja de limón.

Jamaica Margaritas

Esta es una gran receta para una margarita que es definitivamente superior a la media.

2 onzas de agua de jamaica
1 onza de tequila
jugo de medio limón

Coloque los ingredientes en una coctelera con hielo. Agitar bien y verter.



Mezcal Margarita

3 ounces orange juice
2 ounces of mezcal
3/4 ounce of simple syrup
juice from half a lime
ice

Place ingredients in a shaker with ice. Shake well and pour into a glass rimmed with salt.

Rosemary Greyhound

2 sprigs of fresh rosemary
1 teaspoon maple syrup
4 ice cubes
2 ounces vodka
4 ounces grapefruit juice
dash of rosemary sea salt

Muddle one sprig of rosemary in a highball glass. Add maple syrup, add ice, add vodka and juice. Garnish with a dash of salt and the other rosemary sprig.

Margarita de Mezcal

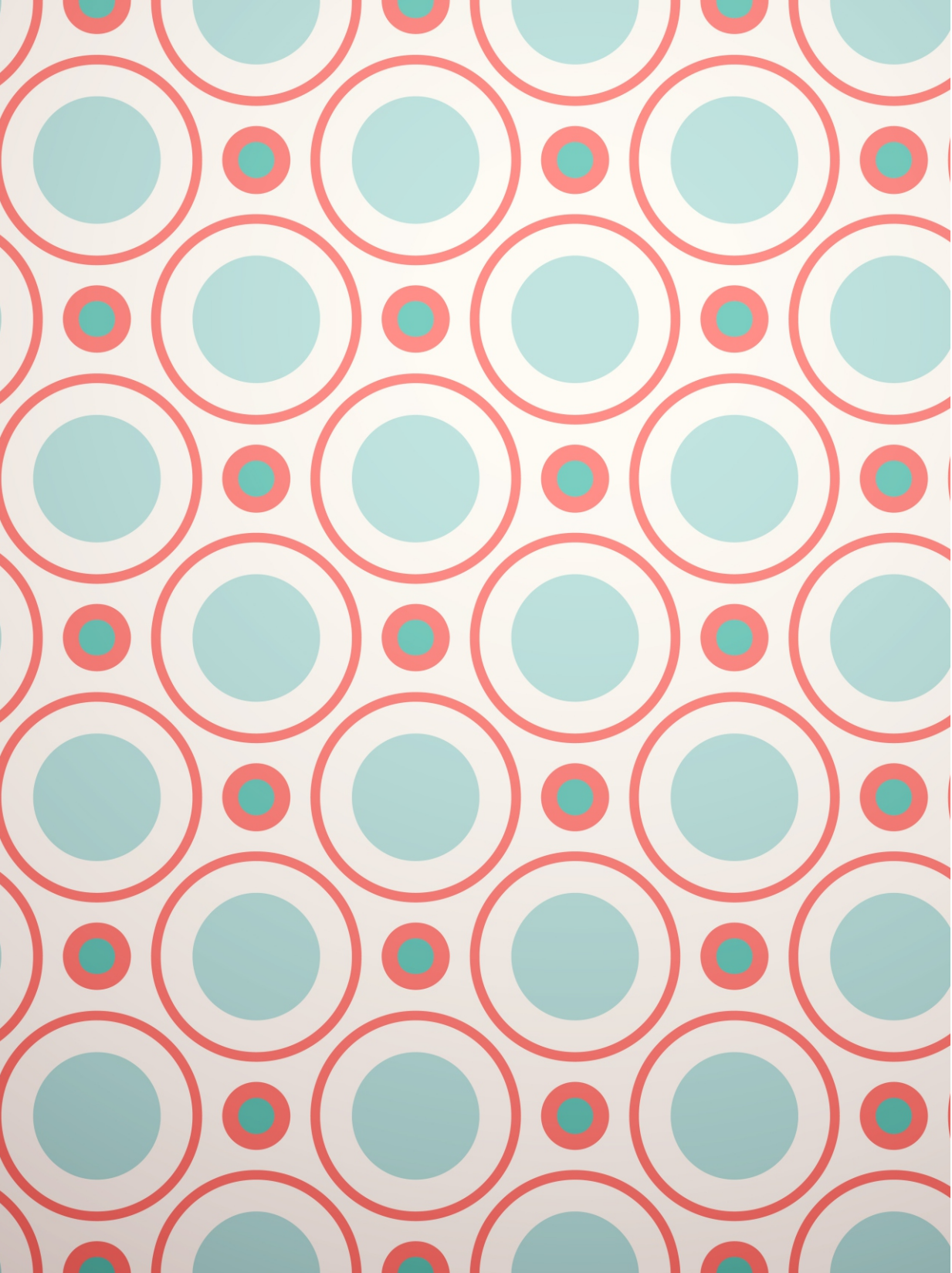
3 onzas de jugo de naranja
2 onzas de mezcal
3/4 onza de jarabe simple
jugo de medio limón
hielo

Coloque los ingredientes en una coctelera con hielo. Agitar bien y verter en un vaso bordeado con sal.

Greyhound al Romero

2 ramitas de romero fresco
1 cucharadita de jarabe de maple
4 cubos de hielo
2 onzas de vodka
4 onzas de jugo de toronja
pizca de sal marina de romero

Mezcla una ramita de romero en un vaso jaibolero. Agregue el jarabe de maple, agregue el hielo, agregue vodka y el jugo. Decore con una pizca de sal y la otra ramita de romero.





Jane Bauer has been exploring Oaxacan cooking since 1997. After getting a degree in Women's Studies and Cultural Studies from McGill University in Montreal, Canada, she moved to Mexico and discovered the magic of village life.

Since opening her restaurant, Café Juanita, in 2008, she has been giving cooking classes at her school, Chiles&Chocolate, and editing The Eye magazine to promote Oaxacan culture. Jane lives in Zimatan with her three dogs.

Jane Bauer ha estado explorando la cocina oaxaqueña desde 1997. Después de graduarse en Estudios de Mujeres y Estudios Culturales de la Universidad McGill en Montreal, Canadá, se mudó a México y descubrió la magia de la vida de pueblito.

Desde que abrió su restaurante, Café Juanita, en 2008, ha dado clases de cocina en su escuela, Chiles & Chocolate, y ha editado la revista The Eye para promover la cultura oaxaqueña. Jane vive en Zimatan con sus tres perros.

JBP

Jane Bauer Press
Huatulco, Oaxaca, Mexico