

Recetas con Hominy enlatado



Neighbors, Inc., South St. Paul, MN, 55075

Arroz con cilantro con Hominy

Necesitarás:

1 lata (15.5 oz.) de hominia blanca 2 tazas de arroz blanco de grano largo
2 cucharadas de aceite de oliva u otro aceite bueno
3 tazas de caldo de pollo 2 cucharadas de mantequilla sal y pimienta al gusto
2 - 4 cucharadas de cilantro, picado

Instrucciones:

- Vierta el arroz en un colador, deje correr agua fría sobre él. Escurrir bien y reservar.
- Calentar el aceite en una cacerola a fuego medio alto. Agregue el arroz y revuelva para cubrir el arroz con aceite.
- Añadir el caldo al arroz, llevar a ebullición. Baje el fuego a fuego lento y cubra.
- Cocine el arroz unos 15 - 18 minutos o de acuerdo con las instrucciones en el paquete de arroz.
- Retirar del fuego cuando el arroz esté hecho y dejar reposar, tapado, unos 15 minutos.
- Agregue la mantequilla. Agregue el hominy, la sal y la pimienta. Agregue el cilantro justo antes de servir.
- Se pueden agregar otras verduras picadas. Sirve aproximadamente 10 como guarnición.

Ensalada de frijoles pintos y hominy

Necesitarás:

1 lata (15.5 oz.) de hominia blanca 2 latas (15 oz.) de frijoles pintos, escurridos
1/4 de cebolla roja, cortada en cubitos
2 dientes de ajo, picados 1 taza de tomates uva, cortados en cuartos 1/2 taza de cilantro, picado
1/2 pimiento rojo pequeño sin semillas y cortado en cubitos
1 jalapeño, sin semillas y cortado en cubitos, opcional
4 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de jugo de limón recién exprimido 1/2 cucharadita de comino molido
1/4 cucharadita de pimentón ahumado
1/2 taza de Cotija, queso feta, parmesano o queso de su elección, sal desmenuzada al gusto

Instrucciones:

- En un tazón grande, agregue los frijoles pintos, el hominy, la cebolla roja, el ajo, los tomates, el cilantro, el pimiento rojo, y jalapeño. Mezcle hasta que esté bien combinado.
- Bata el jugo de limón, el aceite de oliva, el comino y el pimentón ahumado. Verter sobre los frijoles.
- Revuelva hasta que se distribuya uniformemente. Agregue el queso. Añadir sal al gusto.
- Si bien puede servirlo de inmediato, sabe mejor si está cubierto y frío durante al menos una hora.

Cazuela de ternera y Hominy

Necesitarás:

1 lata (15.5 oz.) de carne blanca 1 libra de carne molida
2 cebollas medianas, cortadas en cubitos
1 cucharada de maicena
1 cucharadita de chile en polvo
1/2 cucharadita de ajo en polvo
1 lata (15 oz.) de tomates cortados en cubitos con jugos
4 oz. queso cheddar, rallado; aproximadamente 1 taza de
1/4 cucharadita de sal

Instrucciones:

- Precaliente el horno a 350 grados F. En una sartén grande, cocine la carne molida y la cebolla a fuego medio-alto.
- Escurrir y volver a la sartén. Espolvoree almidón de maíz, chile en polvo, ajo en polvo y sal.
- Revuelva bien. Agregue el hominy y revuelva.
- Deje hervir a fuego lento durante 10 minutos, hasta que la mayor parte del líquido se haya absorbido.
- Transfiera a una cazuela (como una fuente para hornear de 9 pulgadas). Si lo desea, espolvorear con queso rallado.
- Transferir al horno y hornear durante 30 minutos. Deje reposar durante al menos 4 minutos antes de servir.

Sopa de Tortilla de Pollo con Hominy

Necesitarás:

1 lata (15.5 oz.) de hominia blanca 1 cebolla grande, cortada en cubitos
1 calabacín, cortada en cubitos
1 pimiento rojo, sin semillas y cortado en cubitos 2 chiles chipotle en salsa de adobo, picados
3 dientes de ajo, picados 2 cucharadas de comino 1 (15 oz.) puede cocer tomates picados asados
8 tazas de caldo de pollo 1 cucharada de pimentón ahumado
12 onzas de pechuga de pollo cocida sal y pimienta ralladas al gusto
24 chips de tortilla, cilantro ligeramente triturado para servir Aerosol para cocinar

Instrucciones:

- Caliente una olla grande a fuego medio y rocíe con aerosol para cocinar.
- Saltee la cebolla, el calabacín y los pimientos rojos hasta que se ablanden, de 5 a 6 minutos.
- Agregue el ajo, los chiles chipotle, el comino y el pimentón ahumado. Cocine otros 2 minutos.
- Agregue el caldo de pollo, los tomates cortados en cubitos, el hominy y el pollo cocido.
- Sazone con sal y pimienta al gusto. Lleve la sopa a ebullición y luego reduzca el fuego a bajo. Cocine a fuego lento durante 30 min.
- Decora con chips de tortilla triturados y cilantro fresco para servir.

Batata Vegana Posole

Necesitarás:

1 lata (15.5 oz.) de hominia blanca 2 cucharadas de aceite de oliva
1 cebolla mediana, cortada en cubitos
1 camote pequeño, pelado y cortado en cubitos (aproximadamente dos tazas)
1 chile poblano mediano, sin semillas y cortado en cubitos
3 dientes de ajo, picados 3 tazas de caldo de verduras
1 lata (14 oz.) de frijoles pintos, escurridos y enjuagados
1 lata (14 oz.) de tomates asados al fuego 2 cucharaditas de comino molido
1/2 cucharadita de chile chipotle en polvo (o al gusto) sal y pimienta al gusto de rodajas de limón

Instrucciones:

- Cubra el fondo de una olla grande con aceite de oliva y colóquelo a fuego medio.
- Cuando el aceite esté caliente, agrega la cebolla y el chile poblano.
- Saltee durante unos 5 minutos, hasta que la cebolla esté suave y translúcida.
- Agregue el ajo y saltee durante aproximadamente 1 minuto más, hasta que esté muy fragante.
- Agregue el caldo, los tomates, los frijoles, el hominy, el comino, el orégano, el chile chipotle en polvo y la batata.
- Sube el fuego y lleva el caldo a fuego lento.
- Baje el fuego y deje hervir a fuego lento, sin tapan, hasta que la batata esté tierna, unos 20 minutos.
- Retirar del fuego y sazonar con sal y pimienta al gusto.
- Vierta en tazones y sirva con cilantro y rodajas de lima.

Hominy Quesadillas

Necesitarás:

1 lata (15.5 oz.) de hominia blanca, escurrida y enjuagada
3 cucharadas de aceite de oliva 1/4 taza de cebolla picada
8 onzas Queso Velveeta o queso de su elección, en rodajas
1/4 taza de apio picado
1/2 taza de cilantro picado
1 lata (14.5 oz.) de Ro*Tel estilo mexicano con cilantro y jugo de limón, escurrida
6 tortillas de harina

Instrucciones:

- En una sartén grande a fuego medio-alto agregue 1 cucharada de aceite de oliva.
- Agregue la cebolla y el apio. Cocine hasta que esté translúcido, unos 5 minutos.
- Revuelva en hominy y estilo mexicano Ro*Tel. Continúe cocinando durante otros 3 minutos.
- Divide la mezcla de hominy uniformemente entre 3 tortillas. Limpie la sartén con un paño húmedo y manténgala caliente.
- Devuelva las tortillas a la sartén. Agregue el queso de su elección y espolvoree con cilantro.
- Cubre con tortillas. Cocine las tortillas en una sartén tibia hasta que estén doradas y el queso se haya derretido.
- Agregue más aceite si es necesario. Cortar en gajos y servir.