

Recipes from

Rosarita's Kitchen™



Dear Friends,

Welcome to Rosarita's Kitchen. This book is dedicated to all my friends both "north and south" of the border who understand good food and its special meaning when it's prepared at home.

Take a few moments and read through this collection of some of my favorite Mexican recipes made with Rosarita products — all of which are 100 percent natural.

The delights of Mexico are not only found in its rich history and warm-hearted people, but also in its varied and exciting selection of foods.

Enjoy!

Rosarita
Rosarita



Queridos Amigos,

Bienvenidos a la cocina de Rosarita. Este libro está dedicado a todos mis amigos ya sean del "norte" o del "sur" de la frontera que entienden de la buena cocina y de su significado especial cuando se trata de comida casera.

Tómense unos momentos y lean esta colección de algunas de mis recetas mexicanas favoritas preparadas con productos Rosarita — todos ellos 100 por ciento naturales.

Las delicias de México no sólo se encuentran en su rica historia y gente afectuosa, sino también en su variada e interesante selección de alimentos.

¡Buen provecho!

Rosarita
Rosarita

Contents

For Openers

Gazpacho	2
Guacamole Quick & Easy	2
Mexican Meatball Soup	4
Mexican Pizza	4
Nacho Cheese Dip	6
Nachos with Beans and Cheese	6
Phoenix Chip Dip	2
7-Layer Party Dip	6

Main Dishes

Cheese and Chili Enchiladas	8
Fajitas	10
Ribs Picante	8
Shredded Beef Taco Filling	10
Spicy Beef & Bean Burritos	12
Steak Picante	12
Tacos	14
Taco Salad	14
Tamale Pie	16
Tex-Mex Chili	16

On The Side

Chili-Cheese Cornbread	18
Mexican Rice	20
Nacho Style Bean Bake	22
Orange, Jicama & Red Onion Salad	20
Salsa Vinaigrette	22
Spicy Fresh Tomatoes	18
Zesty Refried Bean Cakes	22

Rosarita® Product Line

24

Indice

Botanas

Aderezo de queso para nachos	7
Aderezo de 7 capas para fiestas	7
Aderezo Fénix para chips	3
Gazpacho	3
Guacamole rápido y fácil	3
Nachos con frijoles y queso	7
Pizza mexicana	5
Sopa mexicana de albóndigas	5

Platos Principales

Bistec picante	13
Burritos picantes de frijoles y carne de res	13
Chile Tex-Mex	17
Costillas picantes	9
Enchiladas de chiles y queso	9
Ensalada de tacos	15
Fajitas	11
Pastel de tamales	17
Relleno para tacos de carne deshebrada	11
Tacos	15

Acompañamientos

Arroz mexicano	21
Ensalada de naranja, jicama y cebollas rojas	21
Frijoles al horno estilo nacho	23
Pan de maíz de queso y chile	19
Salsa vinagreta	23
Tomates frescos picantes	19
Tortas deliciosas de frijoles refritos	23

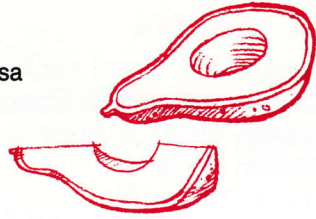
Línea de productos Rosarita®

25

2 For Openers

Gazpacho

- 1 (16-oz.) jar Rosarita Mild Chunky Taco Salsa
- 1 (14 1/2-oz.) can beef broth
- 1 cup finely minced cucumber
- 1 cup finely minced green pepper
- 1 Tbsp. fresh minced onion
- 1 Tbsp. red wine vinegar
- 1/4 tsp. garlic powder



In a large bowl, combine *all* ingredients. Chill at least 2 hours to allow flavors to blend before serving. Makes 5 cups.

Celebrate Cinco De Mayo, May 5, with a dinner that begins with this special soup. To complete the meal, try Fajitas and Chili-Cheese Cornbread. The theme of any Cinco de Mayo party is one of jubilant victory, as the fifth of May marks the date in 1862 when General Zaragoza and his small spirited brigade defeated the larger, more powerful French forces of Napoleon III at Puebla.

Guacamole Quick & Easy

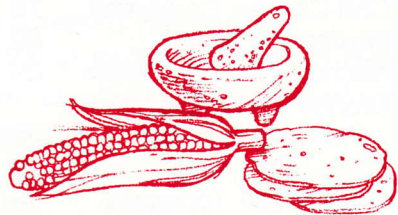
- 3 large avocados peeled, pitted and mashed
- 2 Tbsp. *each*: mayonnaise and Rosarita Mild Chunky Taco Salsa
- 1/2 tsp. *each*: garlic powder and seasoned salt.

In a small bowl combine *all* ingredients; mix well. Cover with plastic wrap touching entire surface of guacamole to prevent darkening, and refrigerate about 1 hour to blend flavors. Makes 3 cups.

This easy and fun dish is great alone with tortilla chips or in a dip like the 7-Layer Party Dip on page 6. One of the reasons for the popularity of Mexican foods is its ease of preparation and the fact that the entire family can have fun cooking.

Phoenix Chip Dip

- 1 (16-oz.) can Rosarita Refried Beans
- 2 cups shredded Cheddar cheese
- 1 (8-oz.) pkg. cream cheese
- 1/2 cup milk
- 1 (1.5-oz.) envelope onion soup mix
- Chopped parsley or cilantro



In a 2-quart saucepan, over low heat, combine *all* ingredients until well blended. Cook, stirring occasionally, until bubbly. Garnish with parsley or cilantro. Serve immediately with mini taco shells or round tortilla chips. Makes approximately 4 cups.

Phoenix Chip Dip is perfect for a party or a last minute get together. It's easy, quick and will keep your guests coming back for more.

Gazpacho

- 1 frasco (16 onzas) de Salsa Rosarita Mild Chunky Taco
- 1 lata (14 1/2 onzas) de caldo de carne
- 1 taza de pepino picado fino
- 1 taza de pimiento verde picado fino
- 1 cucharada de cebolla fresca picada
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- 1/4 cucharadita de ajo en polvo



En un tazón grande mezcle *todos* los ingredientes. Refrigere antes de servir por lo menos dos horas para permitir que los sabores se combinen. Rinde 5 tazas.

Celebre el Cinco De Mayo con una cena que empiece con esta sopa especial. Para completar la cena, sirva fajitas y pan de maíz con queso y chile. La celebración del Cinco de Mayo es la fiesta de la victoria. En esta fecha se recuerda la victoria del General Zaragoza y su triunfante brigada sobre las poderosas y mayores fuerzas francesas de Napoleón III en Puebla.

Guacamole rápido y fácil

- 3 aguacates grandes, pelados, sin hueso y molidos
- 2 cucharaditas de *cada uno*: mayonesa y Salsa Rosarita Mild Chunky Taco
- 1/2 cucharadita de *cada uno*: ajo en polvo y sal sazónada

En un tazón pequeño combine *todos* los ingredientes. Mezcle bien. Cubra con plástico para envolver de modo que éste toque toda la superficie del guacamole, para prevenir que se oscurezca. Refrigere por una hora para realzar los sabores. Rinde 3 tazas.

Este plato fácil y atractivo se puede servir ya sea con chips de tortilla o con el Aderezo para fiestas de 7 capas de la página 7. Una de las razones de la popularidad de la comida mexicana es su fácil preparación y el hecho de que toda la familia se puede entretener cocinándola.

Aderezo Fénix para chips

- 1 lata (16 onzas) de Rosarita Refried Beans
- 2 tazas de queso Cheddar picado fino
- 1 paquete (8 onzas) de queso crema
- 1/2 taza de leche
- 1 sobre (1.5 onzas) de mezcla para sopa de cebollas
- Perejil picado o cilantro

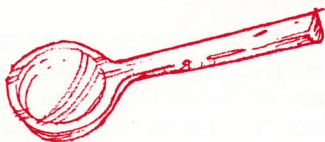
En una cacerola de 2 cuartos, a fuego lento, combine *todos* los ingredientes hasta que se mezclen bien. Cocine revolviendo ocasionalmente, hasta que hierva. Decore con perejil o cilantro. Sirva de inmediato con tortillas pequeñas para envolver tacos o con chips redondos de tortilla. Rinde aproximadamente 4 tazas.

El aderezo Fénix para chips es perfecto para fiestas o una reunión de último momento. Es fácil y rápido de preparar, y sus invitados pedirán más.

Mexican Meatball Soup

Meatballs

- 1 lb. ground beef
- 1 cup fresh bread crumbs
- 1 egg
- 1 Tbsp. Rosarita Hot Taco Sauce
- 1/2 tsp. *each*: ground cumin, garlic powder and salt



In a large bowl, mix *all* ingredients well. Shape into 1 1/2-inch balls.

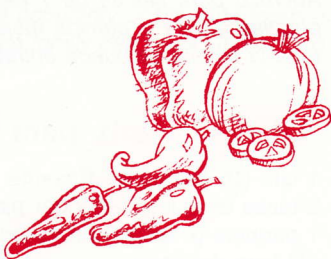
- 2 Tbsp. Wesson Oil
- 3 small zucchini, cubed
- 1 large onion, chopped
- 1 (28-oz.) can Hunt's Whole Tomatoes, undrained and cut-up
- 1 (17-oz.) can lima beans, undrained
- 1 (17-oz.) can whole kernel corn, undrained
- 1 1/2 cups beef broth
- 1/2 cup Rosarita Hot Taco Sauce
- 1/2 tsp. ground cumin

In a Dutch oven, brown meatballs in oil; remove. In drippings, sauté zucchini and onion until they begin to soften. Add meatballs and *remaining* ingredients. Simmer, uncovered, 30 minutes. Makes 12 cups.

This wholesome soup is perfect for keeping warm during the fall season and winter months. Freeze extra soup and just pop it in the microwave or oven when you want "instant" homemade soup!

Mexican Pizza

- Wesson Oil
- 1 (12-inch) flour tortilla
- 1/3 cup Rosarita Spicy Refried Beans, heated
- 1/4 cup Rosarita Mild Chunky Taco Salsa
- 3/4 cup shredded Cheddar cheese
- 1/4 cup shredded Monterey Jack cheese
- 2 Tbsp. sliced black olives
- 1 Tbsp. sliced green onions
- 1/4 cup chopped tomato



In a large skillet, heat about 1 inch oil to 350°F. Fry tortilla, turning once, until lightly browned. Drain on paper towels. Layer tortilla with beans, Rosarita Chunky Taco Salsa, cheeses, olives and onions. Broil until cheese is melted and bubbly. Top with tomatoes; cut into 8 wedges. Serve immediately. Makes 1 pizza.

Mexican cuisine is to the 80's what pasta was to the 70's. Serve Mexican Pizza "Tapas-style" — appetizer-size portions — the latest culinary creation in Mexican cuisine.

Sopa mexicana de albóndigas

Albóndigas

- 1 libra de carne molida
- 1 taza de pan rallado
- 1 huevo
- 1 cucharada de Rosarita Hot Taco Sauce
- 1/2 cucharadita de *cada uno*: comino molido, ajo en polvo y sal

En un tazón grande, mezcle bien *todos* los ingredientes. Forme bolitas de 1 1/2 pulgadas.

- 2 cucharadas de aceite Wesson
- 3 calabacitas, cortadas en cubitos
- 1 cebolla grande, picada
- 1 lata (28 onzas) de tomates enteros Hunt, sin escurrir y trozados
- 1 lata (17 onzas) de frijoles lima, sin escurrir
- 1 lata (17 onzas) de maíz de grano entero, sin escurrir
- 1 1/2 taza de caldo de carne de res
- 1/2 taza de Rosarita Hot Taco Sauce
- 1/2 cucharadita de comino molido

En una cacerola grande dore las albóndigas en aceite; sáquelas. En el mismo aceite, fría las calabacitas y la cebolla hasta que se empiecen a ablandar. Agregue las albóndigas y *el resto* de los ingredientes. Cocine a fuego lento, sin tapan, por 30 minutos. Rinde 12 tazas.

Esta sopa es ideal para los meses de otoño e invierno.

Pizza mexicana

Aceite Wesson

- 1 tortilla de harina (12 pulgadas)
- 1/3 taza de Rosarita Spicy Refried Beans, caliente
- 1/4 taza de Salsa Rosarita Mild Chunky Taco
- 3/4 taza de queso Cheddar picado fino
- 1/4 taza de queso Monterey Jack picado fino
- 2 cucharadas de aceitunas negras en rodajas
- 1 cucharada de cebollas verdes rebanadas
- 1/4 taza de tomates picados



En una sartén grande coloque aproximadamente 1 pulgada de aceite y caliéntelo a 350°F. Fría la tortilla, dándole vuelta una vez, hasta que esté un poco dorada. Escorra en toallas de papel. Alterne capas de tortillas, frijoles, Salsa Rosarita Chunky Taco, queso, aceitunas y cebollas. Coloque en el horno hasta que el queso se derrita y comience a burbujear. Cúbralo con tomates, y córtelo en 8 porciones triangulares. Sirva inmediatamente. Rinde 1 pizza.

La cocina mexicana representa en la década del 80 lo que representó la pasta en la década del 70. Sirva la pizza mexicana como botanas — porciones tamaño bocadillo — la última creación culinaria en la cocina mexicana.

Nacho Cheese Dip

3 cups (1 lb.) cubed pasteurized processed cheese
 1/2 cup Rosarita Hot Chunky Taco Salsa
 1 (4-oz.) can chopped green chiles
 2 Tbsp. sliced green onions
 Corn tortilla chips



In a medium saucepan, combine cheese, Rosarita Chunky Taco Salsa and chiles. Heat, stirring occasionally, until cheese melts. Stir in onions. Serve hot with chips. Cover and refrigerate leftovers. Dip may be reheated. Thin with additional salsa if it becomes too thick. Makes 2 1/2 cups.

Corn tortillas are considered the national bread of Mexico and are made fresh daily. Leftover tortillas are cut in strips and fried until crisp — great with dips such as the Nacho Cheese Dip or with salsas.

Nachos with Beans and Cheese

4 oz. corn tortilla chips
 Rosarita Refried Beans
 2 cups mixed shredded Cheddar and Monterey Jack cheeses
 1/4 cup sliced green onions
 1/4 cup canned diced green chiles
 Rosarita Chunky Salsa Dip

In a large shallow oven-proof baking dish or pan, place chips in a thin layer. Dot chips with Rosarita Refried Beans, sprinkle with cheese and top with green onions and chiles. Bake at 400°F for 5 minutes or until cheese is melted. Serve with Rosarita Chunky Salsa Dip. Makes 4 to 6 servings.

Appetizers in Mexico are called entremeses, botansa, aperitivos or bocadillos. They may be as simple as roasted peanuts or salted squash seeds or nachos - a favorite for all ages.

7-Layer Party Dip

1 (40 1/2-oz.) can Rosarita Refried Beans
 3 cups Guacamole Quick & Easy (See page 2)
 1 1/2 cups sour cream
 1 cup shredded Cheddar cheese
 1/2 cup *each*: chopped tomatoes and green onions
 1 (4 1/4-oz.) can chopped black olives, drained
 Tortilla chips

On a 14-inch platter, spread beans evenly to edge. Layer *remaining* ingredients *except* tortilla chips, in order given leaving about a 1/2-inch border of each layer exposed. Cover and chill until ready to serve. Serve with tortilla chips.

Try this easy party dip during "The Day of The Three Kings." According to tradition, on January 6, three kings or wise men came from the East, bearing gifts.

Aderezo de queso para nachos

3 tazas (1 libra) de queso procesado pasteurizado cortado en cubitos
 1/2 taza de Salsa Rosarita Hot Chunky Taco
 1 lata (4 onzas) de chiles verdes picados
 2 cucharadas de cebollas verdes rebanadas
 Chips de tortilla de maíz

En una sartén mediana combine el queso, la Salsa Rosarita Hot Chunky Taco y los chiles. Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que el queso se derrita. Agregue las cebollas revolviendo constantemente. Sirva caliente con chips. Cubra y refrigere los restos. Este aderezo se puede recalentar. En caso de que se ponga espeso, aligérela agregando más salsa. Rinde 2 1/2 tazas.

Las tortillas sobrantes se cortan en tiras y se fríen hasta que estén crujientes — son deliciosas con aderezos tales como el de queso para nachos u otros.

Nachos con frijoles y queso

4 onzas de chips de tortilla de maíz
 Rosarita Refried Beans
 2 tazas de queso Cheddar y Monterey Jack picados finos y mezclados
 1/4 taza de cebollas verdes rebanadas
 1/4 taza de chiles verdes en lata cortados en cubitos
 Rosarita Chunky Salsa Dip

En una fuente para hornear poco profunda, ponga los chips de tortilla formando una capa delgada. Agrégueles un poco de Rosarita Refried Beans, espolvoree con queso y cúbralos con las cebollas verdes y los chiles. Hornee a 400°F por 5 minutos o hasta que el queso se derrita. Sirva con Rosarita Chunky Salsa Dip. Rinde de 4 a 6 porciones.

Aderezo de 7 capas para fiestas

1 lata (40 1/2 onzas) de Rosarita Refried Beans
 3 tazas de guacamole rápido y fácil (Ver página 3)
 1 1/2 tazas de crema agria
 1 taza de queso cheddar picado fino
 1/2 taza de *cada uno*: tomates picados y cebollas verdes
 1 lata (4 1/4 onzas) de aceitunas negras picadas, escurridas
 Chips de tortilla



En una fuente de 14 pulgadas, extienda uniformemente los frijoles hasta los bordes. Coloque en capas los ingredientes *restantes*, *excepto* los chips de tortilla, en el orden dado y dejando a la vista alrededor de 1/2 pulgada del borde en cada capa superpuesta. Cubra y refrigere hasta el momento de servir. Sirva con chips de tortilla.

Prepare este fácil aderezo para fiestas durante el "Día de los Tres Reyes Magos". De acuerdo a la tradición, el 6 de enero, tres reyes u hombres sabios vinieron del Este, trayendo regalos.

8 Main Dishes

Cheese and Chili Enchiladas

Wesson Oil

6 (6-inch) corn tortillas

1 1/2 cups shredded Longhorn cheese

1 1/2 cups shredded Monterey Jack cheese

1 (4-oz.) can chopped green chiles

1/2 cup sliced green onions

1 (2.2-oz.) can sliced black olives

1 (10-oz.) can Rosarita Mild Enchilada Sauce

In a skillet over medium heat, heat about 1/4 inch oil. Fry tortillas, one at a time, a few seconds on each side just to soften; drain well on paper towels. In a large bowl, mix cheeses, chiles, onions and olives. Pour some enchilada sauce on a plate. Dip a tortilla in sauce to coat both sides. Place about 1/4 cup cheese mixture in each tortilla and roll tortilla around filling. Place seam-side down in a shallow 1 1/2-quart baking dish. Repeat with *remaining* tortillas. Pour *remaining* enchilada sauce over filled tortillas and sprinkle with *remaining* cheese mixture. Cover tightly with aluminum foil and bake at 350°F for 20 minutes or until cheese is melted. Makes 6 enchiladas.

Enchiladas make a great party dish. Try serving them at a Piñata party. Watch how the brightly colored paper maché figure filled with candy and other treats brings out the children in all your guests.

Ribs Picante

1/3 cup Wesson Oil

3 Tbsp. sugar

2 Tbsp. Gebhardt Chili Powder

1 Tbsp. ground cumin

1 Tbsp. red wine vinegar

2 tsp. minced garlic

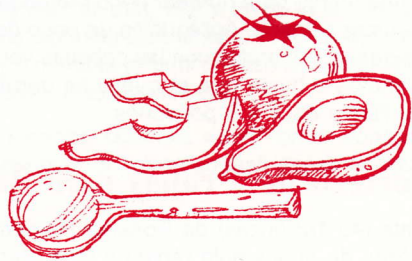
1/2 tsp. salt

1/4 tsp. pepper

3 lbs. lean pork spareribs

1 (16-oz.) jar Rosarita Medium Chunky Picante Sauce

Rosarita Refried Beans



In a small bowl, combine *all* ingredients *except* pork and picante. Place ribs in a large, foil-lined baking pan. Brush evenly with all of oil mixture. Cover and refrigerate for 3 hours. Pour Rosarita Chunky Picante Sauce over ribs and bake at 350°F for 1 1/2 to 2 hours or until tender. Serve with warmed Rosarita Refried Beans. Makes 4 servings.

Ribs Picante are simple to prepare and great for a Monday night football get-together. Serve it with Rosarita Refried Beans, guacamole and chips to get the teams cheering.

Enchiladas de chile y queso

Aceite Wesson

6 tortillas de maíz (de 6 pulgadas)

1 1/2 taza de queso Longhorn picado fino

1 1/2 taza de queso Monterey Jack picado fino

1 lata (4 onzas) de chiles verdes picados

1/2 taza de cebollas verdes rebanadas

1 lata (2.2 onzas) de aceitunas negras rebanadas

1 lata (10 onzas) de Rosarita Mild Enchilada Sauce

En una sartén, caliente a fuego lento aproximadamente 1/4 de pulgada de aceite. Fría las tortillas, una por una, unos segundos de cada lado para ablandarlas; escurra bien en toallas de papel. En un tazón grande, mezcle los quesos, los chiles, las cebollas y las aceitunas. Vierta un poco de salsa para enchiladas en un plato. Sumerja las tortillas en la salsa hasta cubrir las de ambos lados. Ponga alrededor de 1/4 de taza de la mezcla de queso en cada tortilla y enrolle la tortilla alrededor del relleno. Póngalas con la abertura hacia abajo en una fuente baja de 1 1/2 cuartos. Repita lo mismo con *el resto* de las tortillas. Vierta la salsa *restante* para enchiladas sobre las tortillas rellenas y espolvórelas con la mezcla de queso *restante*. Tape bien con papel de aluminio y hornee a 350°F por 20 minutos o hasta que el queso se derrita. Rinde 6 enchiladas.

Las enchiladas son un plato ideal para fiestas.

Costillas picantes

1/3 taza de aceite Wesson

3 cucharadas de azúcar

2 cucharadas de chile en polvo Gebhardt

1 cucharada de comino molido

1 cucharada de vinagre de vino tinto

2 cucharaditas de ajo picado fino

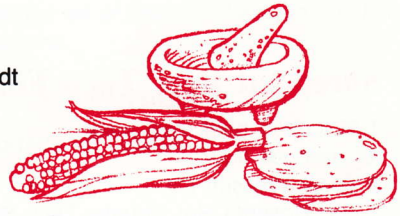
1/2 cucharadita de sal

1/4 cucharadita de pimienta

3 libras de costillas de cerdo sin grasa

1 frasco (16 onzas) de Rosarita Medium Chunky Picante Sauce

Rosarita Refried Beans



En un tazón pequeño combine *todos* los ingredientes, *excepto* el cerdo y la salsa picante. Envuelva una fuente grande con papel de aluminio y ponga las costillas. Cúbralas uniformemente con toda la mezcla de aceite, con una brocha. Tápelas y refrigérelas por 3 horas. Vierta la Rosarita Chunky Picante Sauce sobre las costillas y hornee a 350°F por 1 1/2 a 2 horas o hasta que estén tiernas. Sirva con Rosarita Refried Beans. Rinde 4 porciones.

Las costillas picantes es un plato fácil de preparar y es ideal para reunirse a ver el juego de fútbol. Sirvalo con Rosarita Refried Beans, guacamole y chips.

Fajitas

- 1 lb. beef skirt steak or boned chicken, cut across grain in 1/4-inch strips
- 2 Tbsp. *each*: Wesson Oil and lemon juice
- 1 tsp. garlic powder
- 1/2 tsp. *each*: ground oregano, pepper and seasoned salt
- 1/8 tsp. liquid smoke flavoring
- Wesson Oil
- 1 cup *each*: green pepper strips, thin onion wedges and thin tomato wedges
- 1/2 cup Rosarita Medium Chunky Picante Sauce
- 8 corn or flour tortillas
- Rosarita Refried Beans

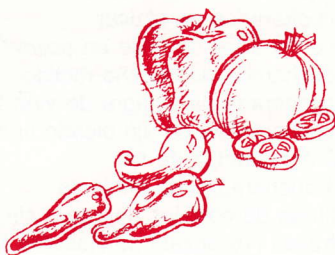
In a medium bowl, combine *first 8* ingredients. Cover and refrigerate 6 to 8 hours to marinate. In a 10-inch skillet, heat 3 *tablespoons* oil over high heat until very hot. Sauté *half* of meat until it begins to lose redness, about 30 seconds. Add *half* of green pepper and onion and continue cooking 1 to 2 minutes or until crisp-tender; remove all from skillet. Repeat with *remaining* meat, pepper and onion in additional oil if needed. Return all of meat, pepper and onion to skillet. Add tomato and Rosarita Chunky Picante Sauce; simmer, tossing meat and vegetables, 1 minute longer. Serve immediately with additional sauce and warm Rosarita Refried Beans. Makes 4 servings.

Serving Suggestion: Wrap pieces of fajita meat and vegetables in a tortilla and eat taco-style.

Texas cuisine has always reflected the culinary traditions of its neighbor Mexico. The latest in the Tex-Mex connection that's sweeping the West and Southwest is Fajitas — a Texan creation with a Mexican flair.

Shredded Beef Taco Filling

- 1 lb. cubed beef stew meat
- All purpose flour
- 3 Tbsp. Wesson Oil
- 1 cup Rosarita Hot Chunky Taco Salsa
- 1 cup water
- 1 (4-oz.) can chopped green chiles
- 1/2 tsp. salt
- 1 (12-count) pkg. Rosarita Taco Shells



Coat meat lightly with flour. In a heavy saucepan, brown meat in hot oil; drain oil. Stir in Rosarita Chunky Taco Salsa and water. Simmer, covered, 2 to 2 1/2 hours, stirring occasionally, until meat is very tender. With two forks, shred meat. Stir meat, chiles and salt into sauce in pan. Simmer, uncovered, 5 to 10 minutes. Mixture should be moist but not soupy. Makes 12 tacos.

Shredded Beef Tacos are perfect for get-togethers. Serve it with Mexican Rice and Spicy Fresh Tomatoes for a dinner your guests won't forget.

Fajitas

- 1 libra de carne de res o pollo deshuesado, cortadas contra la dirección de la fibra en tiras de 1/4 pulgada
- 2 cucharadas de *cada uno*: aceite Wesson y jugo de limón
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de *cada uno*: orégano molido, pimienta y sal sazónada
- 1/8 cucharadita de condimento con sabor a ahumado
- Aceite Wesson
- 1 taza de *cada uno*: tiras de pimiento verde, rodajas delgadas de cebollas y rodajas delgadas de tomates
- 1/2 taza de Rosarita Medium Chunky Picante Sauce
- 8 tortillas de maíz o harina
- Rosarita Refried Beans

En un tazón mediano, combine *los 8 primeros* ingredientes. Cubra y refrigere de 6 a 8 horas para marinar la carne. En una sartén de 10 pulgadas, caliente 3 *cucharadas* de aceite a fuego alto hasta que esté bien caliente. Fría la mitad de la carne hasta que comience a dorarse, alrededor de 30 segundos. Agregue la mitad del pimiento verde y la cebolla y continúe cocinando 1 a 2 minutos o hasta que esté crujiente; sáquela de la sartén. Repita lo mismo con la carne *restante*, el pimiento y la cebolla y agregue más aceite si es necesario. Ponga nuevamente toda la carne, el pimiento morrón y la cebolla en la sartén. Agregue los tomates y la Rosarita Chunky Picante Sauce; cocine a fuego lento, revolviendo la carne y los vegetales, por un minuto más. Sirva inmediatamente con salsa adicional y Rosarita Refried Beans calientes. Rinde 4 porciones.

Sugerencia para servir: Envuelva las fajitas de carne y los vegetales en una tortilla y sírvalas como tacos.

La cocina de Texas siempre ha reflejado la tradición culinaria de su vecino, México. Lo último en la conexión Tex-Mex, tan popular en el Oeste y Suroeste son las fajitas—una creación texana al estilo mexicano.

Relleno para tacos de carne deshebrada

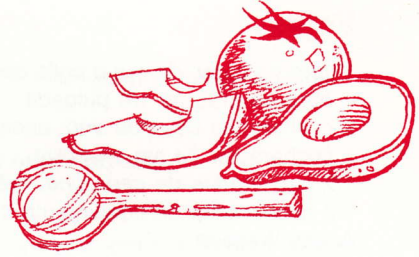
- 1 libra de carne de res para estofado cortada en cubitos.
- Harina común
- 3 cucharadas de aceite Wesson
- 1 taza de Salsa Rosarita Hot Chunky Taco
- 1 taza de agua
- 1 lata (4 onzas) de chiles verdes picados
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 paquete de 12 Rosarita Taco Shells



Espolvoree la carne levemente con harina. En una olla pesada, dore la carne en aceite caliente; escurra el aceite. Agregue la Salsa Rosarita Chunky Taco y el agua, revolviendo constantemente. Cocine a fuego lento, tapado, de 2 a 2 1/2 horas revolviendo ocasionalmente hasta que la carne esté bien tierna. Con dos tenedores, desmenuce la carne. Ponga la carne, los chiles y la sal en la olla con la salsa. Cocine a fuego lento, sin cubrir, de 5 a 10 minutos. La mezcla debe estar húmeda pero no aguada. Rinde 12 tacos.

Spicy Beef & Bean Burritos

- 1 lb. ground beef
- 1 cup chopped onions
- 1 cup Rosarita Burrito Sauce
- 1 (8 1/4-oz.) can Rosarita Refried Beans
- 1/4 cup chopped canned green chiles
- 1/2 tsp. garlic powder
- 12 large flour tortillas



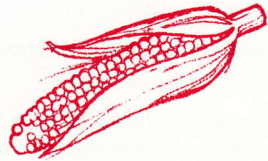
In skillet, brown beef with onions; drain. Stir in *remaining* ingredients *except* tortillas. Heat through. Meanwhile, wrap tortillas in aluminum foil and heat in a 300°F oven for 15 to 20 minutes. Fill tortillas with about 1/3 cup meat mixture. Makes 12 burritos.

Serving suggestion: Before folding tortilla around filling, top meat mixture with any of the following: shredded lettuce, shredded Cheddar or Monterey Jack cheese, sour cream, chopped green onions, olives or tomatoes.

Go Mexican with a birthday party or a victory celebration after a sporting event, by serving these Spicy Beef & Bean Burritos. They're great for a large crowd and simple to prepare. Double or triple the recipe by using a Dutch Oven instead of a skillet. Serve them with Mexican Rice and a fresh garden salad tossed with Salsa Vinaigrette.

Steak Picante

- 1/4 tsp. ground oregano
- 1/4 tsp. ground cumin
- 1/8 tsp. garlic powder
- 1 lb. Spencer, top sirloin or other tender steaks for broiling
- 2 Tbsp. Wesson Oil
- 1 cup sliced onion
- 1/4 cup diced green pepper
- 1 cup Rosarita Medium Chunky Picante Sauce



In a cup, mix oregano, cumin and garlic powder. Rub seasonings evenly over both sides of steaks. In a 10-inch skillet, heat oil over medium heat until hot. Pan-broil steaks 4 minutes or until well browned on first side. Turn steaks, reduce heat to low and cook 7 to 10 minutes longer for medium-rare or desired doneness. Remove steaks and keep warm. Pour off all but 1 *tablespoon* drippings. Sauté onion and green pepper until tender. Add Rosarita Chunky Picante Sauce and any juices that have accumulated from steaks; simmer 5 minutes. To serve, spoon sauce over steaks. Makes 4 servings.

Steak Picante, served with Mexican Rice is ideal for a special meal with friends. It's the Picante Sauce that makes the steaks sizzle.

Burritos picantes de frijoles y carne de res

- 1 libra de carne molida
- 1 taza de cebollas picadas
- 1 taza de Rosarita Burrito Sauce
- 1 lata (8 1/4 onzas) de Rosarita Refried Beans
- 1/4 taza de chiles verdes en lata, picados
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 12 tortillas de harina grandes

En una sartén dore la carne con las cebollas; escurra. Agregue revolviendo los ingredientes *restantes*, *excepto* las tortillas. Deje cocer. Mientras tanto, envuelva las tortillas en papel de aluminio y caliéntelas en el horno a 300°F de 15 a 20 minutos. Rellene las tortillas con aproximadamente 1/3 de taza de la mezcla de carne. Rinde 12 burritos.

Sugerencia para servir: Antes de envolver el relleno con la tortilla, cubra la mezcla de carne con cualquiera de los siguientes ingredientes: lechuga picada, queso cheddar o Monterey Jack picado, crema agria, cebollas verdes picadas, aceitunas o tomates.

Celebre al más puro estilo mexicano una fiesta de cumpleaños o la victoria luego de un evento deportivo sirviendo estos burritos picantes de carne y queso. Son ideales para una reunión muy concurrida y simples de preparar. Duplique o triplique la receta utilizando una cacerola grande en lugar de una sartén. Sirvalos con arroz mexicano y una ensalada con Salsa vinagreta.

Bistec Picante

- 1/4 cucharadita de orégano molido
- 1/4 cucharadita de comino molido
- 1/8 cucharadita de ajo en polvo
- 1 libra de bistec tierno Spencer, lomo u otro tipo para asar
- 2 cucharadas de aceite Wesson
- 1 taza de cebollas rebanadas
- 1/4 taza de pimienta verde picado
- 1 taza de Rosarita Medium Chunky Picante Sauce



En una taza mezcle el orégano, el comino y el ajo en polvo. Unte los condimentos en forma pareja en ambos lados de los bistecs. En una sartén de 10 pulgadas, caliente el aceite a fuego mediano hasta que esté bien caliente. Dore los bistecs en una cacerola por cuatro minutos o hasta que estén bien dorados del primer lado. Deles vuelta, cocínelos a fuego lento de 7 a 10 minutos más para obtener bistecs semi-cocidos o al punto de cocción que usted desee. Retírelos del fuego y manténgalos calientes. Retire todo el aceite, *excepto una cucharada*. Fría la cebolla y el pimienta verde hasta que estén tiernos. Agregue la Rosarita Chunky Picante Sauce y el jugo de los bistecs que se haya acumulado; cocine a fuego lento por 5 minutos. Al servir, eche el jugo sobre los bistecs. Rinde 4 porciones.

El Bistec Picante, servido con Arroz Mexicano es ideal para una comida especial con amigos. La salsa picante hace que estos bistecs siempre gusten.

Tacos

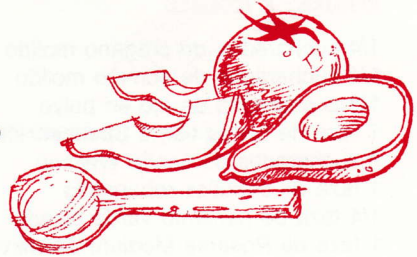
- 1 lb. ground beef
- 1 cup chopped onion
- 2/3 cup Rosarita Mild Taco Sauce
- 1/2 cup water
- 2 Tbsp. Gebhardt Chili Powder
- 1 1/2 tsp. garlic salt
- 1 (12-count) package Rosarita Taco Shells, warmed
- Shredded lettuce
- Shredded Cheddar cheese
- Rosarita Refried Beans

In a large skillet, brown meat with onion until onion is tender; drain fat. Stir in *next 4* ingredients. Simmer, uncovered, 5 minutes. Mixture should be moist but not soupy. Spoon a scant 1/4 cup filling into each taco shell. Top with lettuce, cheese and Rosarita Mild Taco Sauce. Serve with warmed Rosarita Refried Beans. Makes 12 tacos.

Throw a Taco Party. Be creative and entertain your friends with a buffet style arrangement served on colorful painted trays and wooden bowls. Brightly colored napkins, large paper flowers and candles can be the added touch to a memorable party.

Taco Salad

- 1 lb. ground beef
- 1 cup chopped onion
- 1/2 cup water
- 1 (16-oz.) jar Rosarita Chunky Salsa Dip
- 5 tsp. Gebhardt Chili Powder
- 1/2 tsp. garlic salt
- 8 oz. corn tortilla chips
- 8 cups shredded lettuce
- 1 1/3 cups shredded Cheddar cheese
- 1 cup diced tomato
- 1/4 cup *each*: sliced green onions and black olives
- Sour cream

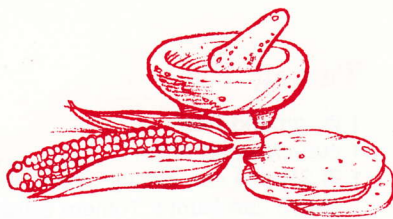


In a skillet, brown beef with onions; drain fat. Stir in water, 1/4 cup Rosarita Chunky Salsa Dip, chili powder and garlic salt. Simmer 5 minutes, stirring often until water has evaporated. Divide chips evenly among 4 large salad plates. Layer chips with 1/4 of warm meat mixture, lettuce, *remaining* salsa, cheese, tomato, green onions and olives. Top each salad with a dollop of sour cream. Makes 4 main dish salads.

Serve Rosarita Refried Beans and tortillas on the side to make this a simple, complete and tasty dinner for four.

Tacos

- 1 libra de carne molida
- 1 taza de cebolla picada
- 2/3 taza de Rosarita Mild Taco Sauce
- 1/2 taza de agua
- 2 cucharadas de chile en polvo Gebhardt
- 1 1/2 cucharadita de sal de ajo
- 1 paquete (12 unidades) de Rosarita Taco Shells, calientes
- Lechuga picada fina
- Queso cheddar picado fino
- Rosarita Refried Beans



En una sartén grande, dore la carne con la cebolla hasta que esté tierna, escurra el aceite. Agregue los *otros cuatro* ingredientes, revolviendo bien. Cocine a fuego lento, sin tapar, por 5 minutos. La mezcla debe estar jugosa pero no aguada. Con una cuchara coloque 1/4 taza del relleno en cada tortilla para envolver tacos. Cubra con lechuga, queso y Rosarita Mild Taco Sauce. Sirva con Rosarita Refried Beans calientes. Rinde 12 tacos.

Haga una fiesta con tacos. Sea creativo y agasaje a sus amigos al estilo buffet sirviendo la comida en bandejas pintadas de colores y tazones de madera. Como toque final se pueden añadir servilletas de colores vivos, flores de papel grandes y velas para una fiesta inolvidable.

Ensalada de taco

- 1 libra de carne molida
- 1 taza de cebolla picada
- 1/2 taza de agua
- 1 frasco (16 onzas) Rosarita Chunky Salsa Dip
- 5 cucharaditas de chile en polvo Gebhardt
- 1/2 cucharadita de sal de ajo
- 8 onzas de chips de tortilla de maíz
- 8 tazas de lechuga picada fina
- 1 1/3 tazas de queso cheddar picado
- 1 taza de tomates picados finos
- 1/4 taza de *cada uno*: cebollas verdes rebanadas y aceitunas negras
- Crema agria



En una sartén dore la carne con las cebollas, escurra el aceite. Agréguele el agua, 1/4 taza de Rosarita Chunky Salsa Dip, el chile en polvo y la sal de ajo. Cocine a fuego lento por 5 minutos, revolviendo a menudo hasta que el agua se evapore. Divida los chips en partes iguales en cuatro platos para ensalada. Coloque en capas los chips con 1/4 de la mezcla de carne caliente, lechuga, *el resto* de la salsa, queso, tomates, cebollas verdes y aceitunas. Cubra cada ensalada con un poco de crema agria. Rinde 4 ensaladas como plato principal.

Sirva además Rosarita Refried Beans acompañados con tortillas para hacer de ésta una comida simple, completa y sabrosa para cuatro personas.

Tamale Pie

- 1 lb. ground beef
- 1 cup chopped onion
- 1 (8 3/4-oz.) can kidney beans, drained
- 1 (8-oz.) can Hunt's Tomato Sauce
- 1 (8-oz.) can, drained OR 1 cup frozen whole kernel corn
- 1/2 cup Rosarita Hot Taco Sauce
- 1 (4-oz.) can chopped green chiles
- 1 Tbsp. Gebhardt Chili Powder
- 1 tsp. garlic salt
- 3 cups coarsely crushed corn tortilla chips
- 2 cups mixed shredded Cheddar and Monterey Jack cheeses
- 1/4 cup sliced green onions

In a large skillet, brown meat with onion, drain fat. Stir in *next* 7 ingredients. Spoon into shallow 1 1/2-quart casserole. Top with chips, cheese and green onions. Cover tightly with aluminum foil and bake at 375°F for 30 minutes or until bubbly and cheese is melted. Makes 6 to 8 servings.

Tamale Pie is a quick, easy Mexican-style supper dish. It's great for potlucks or to serve on a chilly winter evening. It'll not only warm your family's appetites, but their hearts as well.

Tex-Mex Chili

- 1 1/2 lbs. beef stew meat, cut in thin 1-inch strips
- 1/4 cup all-purpose flour
- 3 Tbsp. Wesson Oil
- 1 1/2 cups chopped onions
- 1 1/2 tsp. minced garlic
- 1 (28-oz.) can Hunt's Whole Tomatoes, undrained and cut up
- 1 (16-oz.) jar Rosarita Hot Chunky Picante Sauce
- 3 Tbsp. Gebhardt Chili Powder
- 1 Tbsp. ground cumin
- 1 tsp. oregano, crushed
- 1 tsp. salt
- 1/4 tsp. ground cloves



Coat meat lightly with flour. In a Dutch oven, brown meat in hot oil and remove. In drippings, sauté onion and garlic until tender, add *remaining* ingredients and beef. Simmer, covered, 1 hour or until tender. Makes 7 cups. Serve with corn tortilla chips.

Corn has always been important in the Mexican kitchen. The Mayans believed man was created from corn dough, or masa. The Aztecs worshipped corn gods. Many foods eaten today, including tortillas, tamales and the corn beverage Atole, were enjoyed by Mexican Indians long before the Spanish conquerors arrived.

Pastel de tamales

- 1 libra de carne molida
- 1 taza de cebolla picada
- 1 lata (8 3/4 onzas) de frijoles colorados escurridos
- 1 lata (8 onzas) de salsa de tomates Hunt
- 1 lata (8 onzas) de maíz en granos enteros o
 - 1 taza de maíz en granos enteros congelados
- 1/2 taza de Rosarita Hot Taco Sauce
- 1 lata (4 onzas) de chiles verdes picados
- 1 cucharada de chile en polvo Gebhardt
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 3 tazas de chips de tortilla de maíz en trozos
- 2 tazas de queso cheddar y Monterey Jack cortados y mezclados
- 1/4 taza de cebollas verdes en rodajas



En una sartén grande dore la carne con la cebolla. Escurra el aceite. Agregue revolviendo *los siguientes* 7 ingredientes. Colóquelos con una cuchara en una cacerola de 1 1/2 cuartos. Cubra con los chips, el queso y las cebollas verdes. Tápele bien con papel de aluminio y hornee a 375°F por 30 minutos o hasta que empiece a hervir y el queso se derrita. Rinde de 6 a 8 porciones.

El pastel de tamales es un plato al estilo mexicano rápido y fácil. Es ideal para fiestas o para servir en una noche fría de invierno. No sólo alimentará a su familia, sino que alegrará sus corazones también.

Chile Tex-Mex

- 1 1/2 libras de carne de res para estofado, cortada en tiras delgadas de 1 pulgada
- 1/4 taza de harina común
- 3 cucharadas de aceite Wesson
- 1 1/2 taza de cebollas picadas
- 1 1/2 cucharaditas de ajo picado
- 1 lata (28 onzas) de tomates enteros Hunt, sin escurrir y cortados
- 1 frasco (16 onzas) de Rosarita Hot Chunky Picante Sauce
- 3 cucharadas de chile en polvo Gebhardt
- 1 cucharada de comino molido
- 1 cucharadita de orégano molido
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de clavos de olor molidos

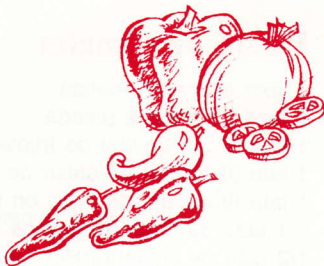
Espolvoree la carne levemente con la harina. En una cacerola grande dore la carne en aceite caliente y sáquela. En los restos del aceite, fría la cebolla y el ajo hasta que estén tiernos, agregue *el resto* de los ingredientes y la carne. Cocine a fuego lento, tapado por 1 hora o hasta que la carne esté tierna. Rinde 7 tazas. Sirva con chips de tortilla.

El maíz siempre ha sido fundamental en la cocina mexicana. Los mayas creían que el hombre había nacido de una masa de maíz. Los aztecas adoraban dioses de maíz. Mucho antes de que llegaran los conquistadores españoles los indios mexicanos ya saboreaban varias comidas que se sirven actualmente, incluyendo las tortillas, los tamales y el atole, una bebida a base de maíz.

18 On The Side

Chili-Cheese Cornbread

- 2/3 cup yellow cornmeal
- 1/3 cup all-purpose flour
- 1 Tbsp. baking powder
- 1/4 tsp. salt
- 1/2 cup Rosarita Mild Chunky Picante Sauce
- 1/2 cup sour cream
- 1/3 cup melted butter, cooled slightly
- 2 eggs, slightly beaten
- 1 (10-oz.) pkg. frozen OR 1 (17-oz.) can, whole kernel corn, drained
- 1/2 cup shredded sharp Cheddar cheese
- 1 (4-oz.) can chopped green chiles, drained



Thoroughly grease a 9-inch round baking pan. In a large bowl, combine *first* 4 ingredients; mix well. Stir in Rosarita Chunky Picante Sauce, sour cream, butter and eggs until well blended. Stir in corn. Pour *half* of batter into pan. Sprinkle with cheese and chiles. Top with *remaining* batter. Bake at 375°F for 30 to 35 minutes or until golden brown. Makes 8 servings.

Fresh Anaheim (mild green) chiles can be substituted for canned. They must be cooked first, either by holding them over an open flame or broiling them, turning frequently, until the skins are blackened. Place them into a plastic bag and let them steam for 10 to 20 minutes. Peel the skin off and discard seeds and ribs — they are the hottest part. Remember...when handling chiles, keep your hands away from your face — especially your eyes.

Spicy Fresh Tomatoes

- 5 large tomatoes, sliced
- 1 cup Rosarita Chunky Salsa Dip
- 1/2 cup Wesson Oil
- 1/3 cup red wine vinegar
- 2 Tbsp. sliced green onions
- 3/4 tsp. sugar
- 1/4 tsp. garlic salt
- 1/8 tsp. oregano



Arrange tomato slices on large platter. In a medium bowl, combine *remaining* ingredients; mix well. Pour over tomatoes. Serve right away or, for added flavor, cover and refrigerate 2 to 6 hours. Makes 10 to 12 servings.

This simple side dish is perfect for those occasions when you want something that tastes great, but you don't have much time.

Pan de maíz con queso y chiles

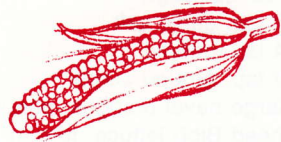
- 2/3 tazas de harina de maíz amarillo
- 1/3 taza de harina común
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/2 taza de Rosarita Mild Chunky Picante Sauce
- 1/2 taza de crema agria
- 1/3 taza de mantequilla derretida, levemente enfriada
- 2 huevos, levemente batidos
- 1 paquete (10 onzas) de maíz de grano entero congelado o 1 lata (17 onzas) de maíz de grano entero, escurrido
- 1/2 taza de queso cheddar duro, cortado
- 1 lata (4 onzas) de chiles verdes picados, escurridos

Enmantequille bien una fuente para hornear de 9 pulgadas. En un tazón grande combine los 4 primeros ingredientes; mezcle bien. Agregue la Rosarita Chunky Picante Sauce, la crema agria, la mantequilla y los huevos hasta que todo quede bien mezclado. Agregue el maíz, revolviendo constantemente. Vierta la mitad de la mezcla en una cacerola. Espolvoree con el queso y los chiles. Cubra con el resto de la mezcla. Hornee a 375°F de 30 a 35 minutos o hasta que esté dorada. Rinde 8 porciones.

Los chiles frescos Anaheim (suaves) se pueden substituir por chiles en lata. Estos se deben cocinar primero, ya sea sosteniéndoles sobre una llama o asándoles, dándoles vuelta frecuentemente hasta que la cáscara se torne negra. Póngalos en una bolsa de plástico y deje que humeen de 10 a 20 minutos. Sáqueles la cáscara y bote las semillas y el tallo — las partes más picantes. Recuerde . . . cuando manipule chiles, no se lleve las manos a la cara, especialmente a los ojos.

Tomates frescos picantes

- 5 tomates grandes, rebanados
- 1 taza de Rosarita Chunky Salsa Dip
- 1/2 taza de aceite Wesson
- 1/3 taza de vinagre de vino tinto
- 2 cucharadas de cebollas verdes rebanadas
- 3/4 cucharaditas de azúcar
- 1/4 cucharaditas de sal de ajo
- 1/8 cucharadita de orégano



Ponga las rebanadas de tomate en una fuente grande. En un tazón mediano, combine los ingredientes restantes, mezcle bien. Vierta sobre los tomates. Sirva inmediatamente, o, para más sabor, cubra y refrigere de 2 a 6 horas. Rinde de 10 a 12 porciones.

Este plato simple para acompañamiento es perfecto para aquellas ocasiones en que usted quiere algo delicioso, pero no tiene mucho tiempo.

Mexican Rice

- 1 cup uncooked long-grain rice
- 1/2 cup chopped onion
- 1/4 cup chopped green pepper
- 1 clove garlic, minced
- 3 Tbsp. Wesson Oil
- 1 3/4 cups water
- 2/3 cup Rosarita Supreme Cooking Salsa
- 1 1/2 tsp. chicken bouillon granules
- 1 (2 1/4-oz.) can sliced black olives, drained
- 2 Tbsp. chopped green onions
- 2 tsp. minced cilantro (optional)



In a large skillet, sauté rice, onion, green pepper and garlic in oil until onion is tender and rice is lightly browned. Stir in water, Rosarita Supreme Cooking Salsa and bouillon. Cover and simmer 20 minutes or until rice is tender. Stir in olives, green onions and cilantro. Makes 4 to 6 servings.

Rice and beans are favorites to serve with any Mexican meal. It is difficult to imagine a Mexican meal without rice and beans. For an authentic Mexican meal, serve them separately, rice preceding the meat and beans following the meat.

Orange, Jicama & Red Onion Salad

- 2/3 cup Rosarita Medium Chunky Taco Salsa
- 1/3 cup Wesson Oil
- 1/4 cup red wine vinegar
- 1 1/2 tsp. sugar
- 1/2 tsp. garlic salt
- 1/4 tsp. pepper
- 1/8 tsp. ground cumin
- 2 large navel oranges, peel whole and sliced 1/4-inch thick
- 1 head Bibb lettuce, torn in bite-size pieces
- 1 small jicama, peeled and cut in julienne strips (about 1 1/2 cups)
- 1 small red onion, peeled and thinly sliced.

In a small bowl, whisk *first* 7 ingredients; set aside. Cut orange slices into quarters. In a salad bowl, toss orange pieces, lettuce, jicama and onion with salsa mixture. Serve immediately. Makes 6 to 8 servings.

Orange, Jicama & Red Onion Salad will start off any lunch or dinner with a zest. As you may know, Jicama is a large brown root vegetable with a crisp apple-like white flesh. It can be found in the specialty food or produce section of your supermarket.

Arroz mexicano

- 1 taza de arroz de grano largo sin cocinar
- 1/2 taza de cebollas picadas
- 1/4 taza de pimientos verdes picados
- 1 diente de ajo, picado fino
- 3 cucharadas de aceite Wesson
- 1 3/4 tazas de agua
- 2/3 tazas de Salsa Rosarita Supreme Cooking
- 1 1/2 cucharaditas de gránulos de sopa de pollo
- 1 lata (2 1/4 onzas) de aceitunas negras picadas, escurridas
- 2 cucharadas de cebollas verdes picadas
- 2 cucharaditas de cilantro picado fino (opcional)

En una sartén grande, fría en aceite el arroz, la cebolla, el pimiento verde y el ajo hasta que estén tiernos y el arroz esté dorado levemente. Vierta el agua, la Salsa Rosarita Supreme Cooking y el caldo. Tape y cocine a fuego lento por 20 minutos o hasta que el arroz esté blando. Agregue las aceitunas, las cebollas verdes y el cilantro. Rinde de 4 a 6 porciones.

El arroz y los frijoles son el acompañamiento favorito para servir con cualquier comida mexicana. Es difícil imaginar una comida mexicana sin arroz y frijoles. Para una comida mexicana auténtica, sívalos separados, el arroz precediendo la carne y los frijoles después de la carne.

Ensalada de naranja, jícama y cebollas rojas

- 2/3 taza de Salsa Rosarita Medium Chunky Taco
- 1/3 taza de aceite Wesson
- 1/4 taza de vinagre de vino tinto
- 1 1/2 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal de ajo
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1/8 cucharadita de comino molido
- 2 naranjas, peladas y cortadas en trozos de 1/4 de pulgada de espesor
- 1 planta de lechuga Bibb, cortada en trozos de tamaño regular
- 1 jícama chica, pelada y cortada en tiras "julienne" (alrededor de 1 1/2 tazas)
- 1 cebolla roja pequeña, pelada y cortada en rebanadas finas



En un tazón pequeño, bata *los primeros 7* ingredientes; deje a un costado. Corte las rebanadas de naranjas en cuartos. En un tazón para ensalada mezcle la lechuga, la jícama y la cebolla con la mezcla de salsa. Sirva inmediatamente. Rinde de 6 a 8 porciones.

La ensalada de naranjas, jícama y cebollas rojas es una excelente manera de iniciar cualquier almuerzo o comida. La jícama, como probablemente sabe, es una raíz color café con carne blanca de consistencia similar a la de la manzana. Puede encontrarla en la sección de Specialty Food o de vegetales de su supermercado.

Nacho Style Bean Bake

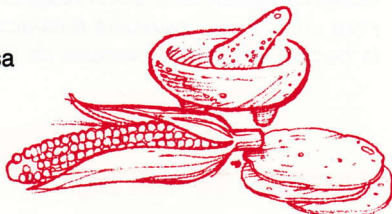
- 1 (30-oz.) can Rosarita Refried Beans
- 1 (17-oz.) can whole kernel corn, drained
- 1 (14 1/2-oz.) can Hunt's Stewed Tomatoes, drained
- 1 (4-oz.) can chopped green chiles
- 1 (2 1/4-oz.) can sliced black olives, drained
- 2 Tbsp. instant minced onion
- 1/2 tsp. *each*: Gebhardt Chili Powder, garlic powder and ground cumin seed
- 4 cups crushed tortilla chips
- 2 cups shredded Cheddar cheese

In a bowl, combine beans, corn, tomatoes, chiles, olives, onion and spices. In an 11 x 7 1/2 x 2-inch baking dish, place 2 cups crushed tortilla chips; top with bean mixture. Sprinkle remaining chips over beans, top with cheese. Bake at 350°F for 20 to 25 minutes. Makes 8 servings.

Nacho Style Bean Bake will be an unexpected treat at your next potluck or as an elaborate party dip for a crowd when served with tortilla chips.

Salsa Vinaigrette

- 2/3 cup Rosarita Mild Chunky Taco Salsa
- 1/3 cup Wesson Oil
- 1/4 cup red wine vinegar
- 1 1/2 tsp. sugar
- 1/2 tsp. garlic salt
- 1/4 tsp. pepper
- 1/8 tsp. ground cumin



In a small bowl, combine *all* ingredients. Cover and chill until ready to serve. Makes 1 1/4 cups. Will keep under refrigeration for up to 10 days.

Salsa Vinaigrette can add that special touch to just about any salad. This is also a great condiment - try a little on your next hamburger.

Zesty Refried Bean Cakes

- 1 (20 1/2-oz.) can Rosarita Refried Beans
- 1/2 cup plain dry bread crumbs
- 1 egg, slightly beaten
- 1 tsp. ground cumin
- 1/2 tsp. *each*: instant minced onion, garlic powder and salt
- Wesson Oil

In mixing bowl, combine *all* ingredients, *except oil*, until well blended. In a 10-inch skillet, heat 1/4-inch oil. Form bean mixture into 10 patties 1/4-inch thick. Fry several at a time over medium-low heat, turning once, until golden brown on both sides. Makes 10 patties.

Frijoles al horno estilo nacho

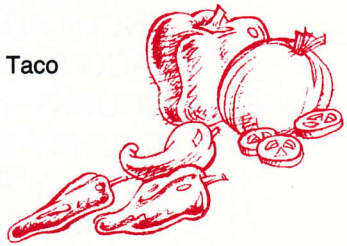
- 1 lata (30 onzas) Rosarita Refried Beans
- 1 lata (17 onzas) de maíz de grano entero, escurrido
- 1 lata (14 1/2 onzas) de tomates para estofado Hunt, escurridos
- 1 lata (4 onzas) de chiles verdes picados
- 1 lata (2 1/4 onzas) de aceitunas negras rebanadas, escurridas
- 2 cucharadas de cebolla seca en trocitos
- 1/2 cucharadita de *cada uno*: chile en polvo Gebhardt, ajo en polvo y comino molido
- 4 tazas de chips de tortilla en trozos
- 2 tazas de queso cheddar picado fino

En un tazón combine los frijoles, el maíz, los tomates, los chiles, las aceitunas, la cebolla y las especias. En una fuente para hornear de 11 x 7 1/2 x 2 pulgadas ponga 2 tazas de chips de tortilla en trozos y cúbralos con la mezcla de frijoles. Espolvoree los chips restantes sobre los frijoles, y cubra con queso. Hornee a 350°F de 20 a 25 minutos. Rinde 8 porciones.

Los frijoles al horno estilo nacho serán una delicia inesperada en su próxima reunión, o puede también servirlos con chips de tortillas como un aderezo especial.

Salsa vinagreta

- 2/3 taza de Salsa Rosarita Medium Chunky Taco
- 1/3 taza de aceite Wesson
- 1/4 taza de vinagre de vino tinto
- 1 1/2 taza de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal de ajo
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1/8 cucharadita de comino molido



En un tazón pequeño, combine *todos* los ingredientes. Cubra y refrigere hasta el momento de servir. Rinde 1 1/4 tazas. Se conservará por un período de hasta 10 días si se la mantiene refrigerada.

La salsa vinagreta le puede dar ese toque especial a casi cualquier ensalada.

Tortas deliciosas de frijoles refritos

- 1 lata (20 1/2 onzas) de Rosarita Refried Beans
- 1/2 taza de pan rallado
- 1 huevo, levemente batido
- 1 cucharadita de comino molido
- 1/2 cucharadita de *cada uno*: cebolla seca en trocitos, polvo de ajo y sal Aceite Wesson

En un tazón para mezclar, combine *todos* los ingredientes, *excepto* el aceite, hasta que estén bien mezclados. En una sartén de 10 pulgadas, caliente 1/4 de pulgada de aceite. Forme con la mezcla de frijoles 10 pastelillos con un espesor de 1/4 de pulgada. Fría varios a la vez a fuego mediano-bajo, déles vuelta una vez hasta que estén dorados de ambos lados. Rinde 10 pastelillos.

24 Rosarita® Product Line

All Rosarita products are 100 percent natural.

REFRIED BEANS

Rosarita uses only whole pink and pinto beans in her unique recipe. Rosarita Refried Beans are available in four varieties:

- REGULAR VARIETY
- SPICY
- VEGETARIAN STYLE
- GREEN CHILE

SALSAS & SAUCES

Only juicy tomatoes, peppers, onions and authentic spices go into Rosarita salsas and sauces. Available in seven varieties:

- ENCHILADA SAUCE
- TACO SAUCE - SMOOTH
- CHUNKY TACO SALSA
- CHUNKY SALSA DIP
- CHUNKY PICANTE SAUCE
- SUPREME COOKING SALSA
- BURRITO SAUCE

SHELLS

Rosarita Shells are made from real ground corn. Both varieties are crispy and light:

- TACO SHELLS
- TOSTADA SHELLS

For more information write:

Rosarita Mexican Foods
P.O. Box 4800
Fullerton, CA 92633-3899

Todos los productos Rosarita son 100 por ciento naturales.

FRIJOLES REFRITOS

Rosarita sólo usa frijoles rosados y pintos enteros en su receta especial. Los Rosarita Refried Beans se encuentran en cuatro variedades.

- REGULAR VARIETY
- SPICY
- VEGETARIAN STYLE
- GREEN CHILE

SALSAS Y ADEREZOS

En las salsas y aderezos Rosarita sólo se usan tomates jugosos, cebollas y pimientos frescos, y especias tradicionales. Vienen en siete variedades.

- ENCHILADA SAUCE
- TACO SAUCE - SMOOTH
- CHUNKY TACO SALSA
- CHUNKY SALSA DIP
- CHUNKY PICANTE SAUCE
- SUPREME COOKING SALSA
- BURRITO SAUCE

TORTILLAS PARA ENVOLVER

Las tortillas Rosarita se elaboran con maíz molido de primera calidad. Ambas variedades son crujientes y livianas:

- TACO SHELLS
- TOSTADA SHELLS

Para mayor información escriba a:

Rosarita Mexican Foods
P.O. Box 4800
Fullerton, CA 92633-3899



Rosarita Mexican Foods
P.O. Box 4800
Fullerton, CA 92633-3899