

Winn✓Dixie

FLAVOR

UNA REVISTA NUEVA CON RECETAS
E INSPIRACIÓN DE TEMPORADA

GRATIS

Cocina de Corazón

RECETAS DE
CURTIS STONE
PARA UNA
CENA
ROMÁNTICA

PÁG. 18

17

NUEVAS RECETAS
PARA HACERLAS YA

+
¡CON CUPONES
ADENTRO!

FEBRERO 2017



0 00000 05095 1

SE GROCERS

Prestige

KETTLE
COOKED
CHIPS





**Batch cooked for maximum flavor & freshness.
Available in eight irresistible flavors.**

EXCLUSIVELY AT BILO HARBVEYS Winn✓Dixie

Bienvenidos

Nuestro helado sabor "Tin Roof", marca "SE Grocers Classic Ice Cream", es perfecto para hacer un exquisito "sundae". ¡Encuentra más ideas refrescantes en la pág. 30!



CONOCE NUESTROS EXPERTOS



CURTIS STONE

Curtis Stone es un galardonado chef, autor de éxitos editoriales del *New York Times*, y padre de dos hijos. Sus dos restaurantes críticamente aclamados, Maude y Gwen, han recibido favorables reseñas por parte de la prensa y él ha aparecido en numerosos programas de cocina con altos niveles de audiencia.



SARAH ANNE WARD

Sarah Anne Ward es una fotógrafa, con base en Nueva York, conocida por su perspectiva conceptual poco convencional. Cuando no tiene una asignación, ella se encuentra trabajando en proyectos personales de fotografía y viajando por el mundo entero.

FOTO: MICHELLE PAULSEN (GINA)

Para tener un mes muy dulce

En esta edición de *Flavor*, tenemos todo lo que necesitas para incorporar un poco de calidez—y romance—al mes de Febrero. Te traemos al chef **Curtis Stone**, cuyas recetas familiares de menos de \$10 (pág. 10) harán que el preparar la cena durante la semana sea facilísimo. Y para un Día de San Valentín muy especial, Curtis compartió con nosotros sus recetas favoritas para crear un ambiente romántico (pág. 18). Además,

aquí encontrarás inspiración para iluminar esos días cortos de invierno con **ideas divertidas para fiestas** en la pág. 22 (¿alguien gusta fondue?) y **consejos para comprar las rosas perfectas** para ese alguien especial en la pág. 17. ¡Y yo ya quiero preparar las **tartaletas de fresas en palitos** ("cake pops") de la pág. 29!

Nos encantaría saber lo que estás cocinando durante el invierno. Envíanos un email a flavor@winn-dixie.com o postea una foto usando el hashtag **#WinnDixieFlavor**. ¡Retuitearemos, compartiremos y le daremos 'me gusta' a tus fotos! Y para aún más recetas e inspiración, visítanos por internet en WinnDixie.com/Flavor.

¡Feliz Día de San Valentín!

Gina

—Gina Bastiani, **MÁNAGER DE LA REVISTA**

¡A SOCIALIZAR!



facebook.com/winndixielatino



[@winndixielatino](https://twitter.com/winndixielatino)



pinterest.com/WinnDixieLatino



[@WinnDixieLatino](https://www.instagram.com/WinnDixieLatino)

Contenido

Febrero 2017



6 Perfectamente Madura

Conoce todo sobre los versátiles y cremosos aguacates



10 Alimenta a Tu Familia

Las recetas del chef Curtis Stone (¡todas a menos de \$10!) te ayudan a planear con tiempo



15 Una Idea Fresca

Para la cena, unas tostadas de puerco hecho en la olla de cocción lenta



22 Planeando la Fiesta

Sorprende a tu pareja o amigos con una sofisticada fondue



25 Los 5 Rápidos

Dulces deliciosos que se preparan con solo 5 ingredientes cada una



30 Lo Nuevo

Ideas divertidas para comer helado



32 Lazos Comunitarios

Celebrando 60 años de servir a la comunidad de Luisiana



38 Tus Preferencias

Tus tradiciones favoritas para el Día de San Valentín

TODO LO QUE NECESITAS
PARA SAN VALENTÍN

17 Guía de Regalos
Encuentra las rosas perfectas

18 Día de San Valentín con
Curtis
Las únicas recetas románticas
que necesitarás

Perfectamente Madura



Los aguacates son una fuente excelente de grasas saludables. De acuerdo a la Asociación Americana del Corazón, su grasa monoinsaturada puede ayudar a reducir el tipo de colesterol "malo" (LDL).

FRUTA DE TEMPORADA

Aguacates

Súper cremosos y llenos de grasas saludables, los aguacates (también conocidos como palta) sirven como un satisfactorio complemento para sándwiches, ensaladas y más. Encuentra ideas y recetas en las páginas siguientes.



Rico en fibra y con casi 20 diferentes tipos de vitaminas y minerales, el aguacate—de un sabor agradable—puede servir como sustituto saludable de la mayonesa, queso crema y otros aderezos que contengan mantequilla.



La próxima vez que te sobre aguacate, ¡piensa creativamente! Unta esta fruta rica en antioxidantes sobre tu pelo y piel, y así tendrás una mascarilla nutritiva digna de cualquier spa.

CÓMO COMPRAR

Un aguacate maduro se sentirá un poco suave al tacto pero a la vez firme. Sorprendentemente, ¡el color de la cáscara no indica su madurez! He aquí un truco que sí lo hace: Corta el botón al lado del tallo y busca un color verde-amarillo—si es de color café, ya está pasado.

CÓMO GUARDAR

Mantén los aguacates en la mesa de tu cocina si planeas comértelos pronto, o guárdalos en el refrigerador para retrasar su proceso de madurez. Si solo te comes la mitad, guarda el resto junto con el hueso para evitar que se pase. Para preservar aún más el color, rocía jugo de limón sobre la parte expuesta y envuélvela en plástico.

CÓMO PREPARAR

Parte un aguacate por la mitad a lo largo y gira las partes para separarlas. Clava la hoja de un cuchillo profesional grande en el hueso con un golpe suave. Gira el cuchillo levemente para levantar el hueso. También puedes insertar una cuchara entre el hueso y la pulpa para extraerlo.

Aguacates al Horno con Tocino y Huevo

 **PORCIONES** 4
 **PREP** 5 min.
 **COCCIÓN** 25 min.
SIN GLUTEN

INGREDIENTES

- 3 rebanadas de tocino, cortadas
- 2 aguacates grandes, partidos por la mitad y sin hueso
- Sal y pimienta
- 4 huevos medianos
- 2 cucharaditas de perejil fresco cortado
- Salsa picante, para servir (opcional)

→ **PRECALIENTA** el horno a 400°.

→ **COCINA** el tocino en una sartén a fuego mediano hasta estar crujiente, de 6 a 8 minutos. Transfiere a un plato cubierto con papel toalla y guarda la grasa del tocino.

→ **REBANA** un pedacito muy delgado de la parte de debajo de cada mitad de aguacate para que se mantengan acostados con la pulpa hacia arriba. Usando una cuchara, haz un hoyo en medio de cada aguacate lo suficientemente hondo para que quepa un huevo. Transfiere a una bandeja para hornear recubierta con papel pergamino.

→ **UNTA** con una brocha un poco de la grasa de tocino reservada sobre la pulpa del aguacate y sazónalo con sal y pimienta. Parte los huevos sobre el aguacate, transfiere al horno y cocínalos hasta que las claras de los huevos estén cuajadas, de 13 a 15 minutos.

→ **SAZONA** los aguacates con sal y pimienta, y cúbrelos con tocino y perejil. Sirve inmediatamente con salsa picante si así lo deseas.

Sirve esta mejor versión de la clásica receta "huevo al hoyo" así tal cual para un desayuno energizante de bajas calorías, o complementala con pan tostado—¡perfecto para mojarlo en el huevo!

Ensalada Cobb con Aderezo Ranch y Aguacate

PORCIONES 4
PREP 30 min.
COCCIÓN 0 min.
SIN GLUTEN

INGREDIENTES

Ensalada:

- 2 cabezas de lechuga romana (orejona), picada
- 3 pechugas de pollo cocidas, en rebanadas
- 1 taza de frijoles negros, escurridos
- 1 aguacate, sin hueso y picado

- en cuadritos
- 1 taza de pico de gallo fresco, escurrido
- 1 taza de maíz congelado, pero ya descongelado
- 6 rebanadas de tocino, cocido y picado

Aderezo:

- 1 aguacate, a la mitad, sin hueso y sin cáscara
- $\frac{2}{3}$ taza de suero de leche ("buttermilk")
- $\frac{1}{3}$ taza de leche
- $\frac{1}{2}$ taza de cilantro fresco, picado
- $1\frac{1}{2}$ cucharada de condimento ranch

- 1 limón, su ralladura y su jugo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta

→ **DIVIDE** la lechuga en cuatro platos o recipientes hondos. Coloca el resto de los ingredientes de la ensalada encima, por secciones.

→ **COMBINA** todos los ingredientes para el aderezo en una licuadora hasta que quede bien mezclado.

→ **ROCÍA** el aderezo sobre las ensaladas y sirve.





Guacamole Agridulce con Piña

PERSONAS 2 tazas aprox.

PREP 10 min.

COCCIÓN 0 min.

SIN GLUTEN **VEGETARIANA**

CONSEJO Usa este guacamole para colocarlo en las tostadas de la pág. 15.

INGREDIENTES

- 3 aguacates, en mitades y sin hueso
- $\frac{3}{4}$ taza de piña fresca, cortada
- $\frac{1}{2}$ taza de cebolla morada

- finamente picada
- $\frac{1}{2}$ taza de cilantro fresco, picado
- 1 cucharada de jalapeño picado; añadir más al gusto
- Totopos de maíz (nachos)

→ **APLASTA** la pulpa de los aguacates en un recipiente hondo mediano y agrega una cucharadita de sal.

→ **AGREGA** la piña, cebolla, cilantro y jalapeño. Sazona al gusto con sal, pimienta y más jalapeño (si así lo deseas), y sirve con los nachos de maíz.



El Plan para la Cena

POR CURTIS STONE

Cuando se trata de poner cenas saludables y divertidas en la mesa, Curtis Stone se basa en su experiencia como ocupado chef y propietario de restaurante: Tener una estrategia lista. "Mis cocineros jamás llegarían a trabajar un martes diciendo, 'OK, ¿qué vamos a preparar hoy?' Llegamos siempre con una estrategia completa", dice el chef. Lo mismo sucede en casa: "Organizo mi casa como organizo mis restaurantes", dice él.

Esto significa poner la mesa y sacar las opciones para el desayuno de la mañana siguiente desde la noche del domingo, así como también cocinar platillos que se puedan preparar con anticipación para después recalentarse en días ocupados—como el abundante pollo con albóndigas de masa ("dumplings") hechas en casa y su versión del arroz picante con frijoles estilo Nueva Orleans. En las páginas siguientes, encontrarás estas recetas económicas y más—todas incluyen un paso que se puede realizar con anticipación para ahorrarte tiempo y cordura.

Chuletas de Cerdo Asadas y Ensalada Cremosa de Papa

- PERSONAS** 4
PREP 15 minutos
COCCIÓN 35 minutos

PREPARAR CON ANTICIPACIÓN Las papas se pueden cocinar (pero no rebanar) hasta con 1 día de antelación; se dejan enfriar, se cubren y se refrigeran. El aderezo para la ensalada de papa se puede preparar hasta con 1 día de antelación; solo se cubre y se refrigera.

INGREDIENTES

- 1 libra de papas rojizas
- 3/4 de taza de crema agria
- 2 cucharadas de leche entera
- 4 cucharaditas de mostaza Dijon
- 1 lima, la ralladura y el jugo
- 3 cebollas verdes en rebanadas. Separar la parte blanca de la verde
- 1 pepinillo en rebanadas
- 2 huevos duros pelados en rebanadas
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de mostaza en polvo
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 4 chuletas de cerdo de alrededor de 8 oz. cada una
- 1 cucharada de aceite de oliva

MÉTODO

1. En una olla grande, agrega las papas, 1 cucharadita de sal y suficiente agua fría para cubrir las papas 1 pulgada. Llévela a ebullición, reduce el fuego a medio-bajo y cocina a fuego lento de 25 a 30 minutos o hasta que las papas estén suaves cuando se perforan con un cuchillo. Escúrrelas y déjalas enfriar.
2. Corta las papas en trozos de 1/4 de pulgada de grosor. Pásalas a una bandeja para servir. Rocía con sal y la parte blanca de las cebollas verdes.
3. En un tazón mediano, bate la crema agria, la leche, la mostaza,

la ralladura de lima y 1 cucharada de jugo de lima. Sazona con sal y pimienta. Con una cuchara, colócalo sobre las papas. Agrega encima el pepinillo, el huevo y la parte verde de las cebollas verdes.

4. En un tazón pequeño, mezcla el ajo en polvo, la mostaza en polvo, la cebolla en polvo, 2 cucharaditas de sal y 1 cucharadita de pimienta. Rocía de forma uniforme sobre las chuletas de cerdo y cúbrealas con aceite.

5. Precalienta la sartén para asar a fuego medio-alto. Asa las chuletas de cerdo 3 minutos por lado o hasta que las marcas de la sartén se marquen y el centro del cerdo se vea ligeramente rosado. Pásalas a una bandeja y déjalas reposar 5 minutos. Sirve con la ensalada de papa.



Pollo con Bolas de Masa Fácil de Preparar

- PERSONAS** 4
PREP 15 minutos
COCCIÓN 40 minutos

PREPARAR CON ANTICIPACIÓN Esta receta se puede preparar hasta con 1 día de antelación; se deja enfriar, se cubre y se refrigera. Recalentar con cubierta a fuego bajo.

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de mantequilla, más 1 cucharada de mantequilla derretida, divididas
- 2 zanahorias peladas y en trozos
- 2 tallos de apio en trozos
- 1/2 cebolla en trozos
- 2 dientes de ajo picados
- 1/3 de taza, más 3/4 de taza de harina multipropósito sin blanquear, dividida
- 4 tazas de caldo de pollo bajo en sodio
- 1 1/2 libras de muslos de pollo sin piel ni hueso, sin grasa y cortados en trozos de 1 1/2 pulgadas
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de salvia fresca picada
- 1/3 de taza de suero de leche
- 1 huevo grande batido

MÉTODO

1. En una olla grande, derrite 2 cucharadas de mantequilla a fuego medio. Agrega las zanahorias, el apio, las cebollas y el ajo. Cocina, revolviendo de forma ocasional, durante 4 minutos o hasta que los vegetales empiecen a suavizarse. Agrega 1/3 de taza de harina, 2 cucharaditas de sal y 1/4 de cucharadita de pimienta. Agrega el caldo y deja de hervir. Reduce a fuego medio-bajo y agrega el pollo. Cubre la olla parcialmente y cocina a fuego lento durante 20 minutos.
2. En un tazón mediano, bate los 3/4 de taza de harina restantes, el polvo de hornear, la salvia, 1/2 cucharadita de sal y 1/4 de cucharadita de pimienta. Agrega el suero de leche, el huevo y 1 cucharada de mantequilla derretida. Con 2 cucharas, toma cucharadas de masa y colócalas en la mezcla de pollo que se cocina a fuego lento.
3. Cubre y cocina a fuego lento durante 15 minutos o hasta que las bolas de masa se inflen y estén firmes y el pollo esté suave. Divide en tazones y sírvelos.

Chimichangas Horneadas con Crema de Cilantro y Limón

 **PORCIONES** 4

 **PREP** 20 minutos

 **COCCIÓN** 20 minutos

PREPARAR CON ANTICIPACIÓN La salsa de tomate y la crema de cilantro y limón se pueden preparar hasta con 1 día de antelación; se cubren por separado y se refrigeran. Recalentar la salsa de tomate a fuego moderado.

INGREDIENTES

- 1 lata de 14.5 oz. de tomates machacados
- 2 chiles chipotles en adobo enlatados
- 2 dientes de ajo
- ½ pollo asado, carne seleccionada y desmenuzada (aprox. 3 y ½ tazas)
- ½ taza de crema agria
- 1 taza de hojas de cilantro fresco, dividida
- 1 limón, la ralladura y el jugo
- 8 tortillas de harina de 6 pulgadas
- Aceite de canola, para aplicar sobre las tortillas
- 1 taza de queso Monterey Jack rallado
- 1 taza de repollo verde finamente rebanado
- ½ aguacate sin hueso, pelado y finamente rebanado

MÉTODO

1. Precalienta el horno a 425°F.
2. En una licuadora, combina los tomates, el chile chipotle, el ajo, ¼ de taza de agua y 1 cucharadita de

sal y licúalos hasta que la mezcla sea homogénea. Transfiere la mezcla a una sartén mediana. Lleva a ebullición a fuego medio. Reduce el fuego y cocina a fuego lento durante 10 minutos para que los sabores se mezclen. En un tazón mediano, coloca el pollo con ¾ de taza de salsa para cubrirlo. Mantén caliente la salsa restante.

3. Mientras tanto, en una licuadora limpia, mezcla la crema agria, ½ taza de cilantro, la ralladura de limón y 1 cucharada de jugo de limón hasta que la mezcla sea homogénea. Condimenta con sal y refrigera.

4. Con una brocha, aplica aceite en 1 lado de las tortillas y coloca el lado engrasado hacia abajo en la tabla de cortar. Divide la mezcla de pollo y el queso entre cada tortilla y enrolla bien cada una de estas. Alinea las chimichangas con la abertura hacia abajo en un recipiente para hornear de 13x9 pulgadas y hornea durante 20 minutos o hasta que los bordes estén crujientes y dorados.

5. Con una cuchara, agrega la salsa de tomate restante y la crema de cilantro y limón sobre las chimichangas. Cubre con la ½ taza restante de cilantro, repollo y aguacate.



USANDO TU DESPENSA

Los artículos comúnmente encontrados en la despensa, tales como sal, pimienta, vinagre, aceite y mantequilla, no están incluidos en el costo total de la receta. El resto de los ingredientes son calculados en base a las porciones de la receta. Sin embargo, sabemos que algunas recetas pueden requerir productos poco comunes y el precio de dichos productos será añadido al costo total de la receta—y aún así lo mantendremos a menos de \$10! El costo es válido desde 1/25/17 hasta 2/21/17.



Alimenta a Tu Familia

Frijoles Rojos y Arroz con Salchicha Estilo Nuevo Orleans

PERSONAS 4
PREP 15 minutos
COCCIÓN 1 hora y 30 minutos

PREPARAR CON ANTICIPACIÓN Se puede preparar hasta con 3 días de anticipación; se deja enfriar, se cubre y se refrigera. Recalentar cubierta a fuego bajo y se agrega más caldo según sea necesario.

INGREDIENTES

- 14 oz. de salchicha ahumada (preferiblemente Andouille)
- 4 cucharadas de aceite de oliva, divididas
- 1 cebolla pequeña finamente picada
- ½ pimiento morrón verde finamente picado
- 1 tallo de apio finamente picado
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1 hoja de laurel pequeña
- ½ cucharadita de tomillo seco desmenuzado
- ⅛ de cucharadita de pimienta cayena
- 8 oz. de frijoles rojos pequeños secos
- 4 tazas de caldo de pollo bajo en sodio
- 1 cucharadita de salsa picante (p. ej. Crystal o Tabasco)
- 2 tazas de arroz blanco al vapor
- 2 cebollas verdes finamente rebanadas

MÉTODO

1. Corta media salchicha y rebanas la salchicha restante en trozos

redondos de ⅓ de grosor. Calienta 2 cucharaditas de aceite en una olla de presión de 6 cuartos a fuego medio-alto. Agrega la media salchicha y saltea durante 3 minutos o hasta que se dore.

2. Mezcla la cebolla, el pimiento, el apio, el ajo, la hoja de laurel, el tomillo, la pimienta cayena, ¾ de cucharadita de sal y ¼ de pimienta negra, y cocínalos durante 1 minuto. Añade los frijoles, el caldo y la salsa picante.

3. Asegura apropiadamente la tapa de la olla de presión y llévala a presión alta a fuego-alto. Reduce el fuego a medio para estabilizar la presión. Cocina durante 1 hora.

4. Remueve del fuego y permite que la presión baje durante 20 minutos. Quita el seguro, abre la tapa e inclina la olla en dirección contraria a la tuya para permitir que el vapor escape. En este punto los frijoles deben estar muy suaves y el caldo debe estar espeso con consistencia de salsa. Maja la mezcla de frijoles para obtener una consistencia aún más espesa.

5. En una sartén mediana a fuego medio-alto, agrega las 2 cucharaditas restantes de aceite. Añade la salchicha rebanada y cocínalas durante 2 minutos por cada lado o hasta que esté crujiente. Déjalas a un lado.

6. En tazones, agrega arroz y añade la mezcla de frijoles sobre el arroz. Coloca encima las salchichas selladas, la cebolla verde y sirve.

**5¢ DONATED TO HELP
FIGHT HUNGER
FOR EACH LOAF PURCHASED**

**FEEDING[®]
AMERICA**



Now through November 2017, every time you buy a loaf of SE Grocers sandwich bread, we will donate 5 cents to Feeding America to help fight hunger in our community.

SE GROCERS

EXCLUSIVELY AT **BILO** HARVEYS Winn/Dixie

Hora de las Tostadas

Dale un giro a los Martes de Tacos con estas radiantes tostadas de puerco picosas para la cena. Solo enciende la olla de lento cocimiento por la mañana y todo lo que tienes que hacer en la noche para la cena es sacar tus guarniciones. ¡Bravo!

Tostadas de Carne de Puerco Deshebrada

PERSONAS 4 a 6
PREP 15 min.
COCCIÓN 9 a 10 horas
SIN GLUTEN

INGREDIENTES

- 2½ lb. de lomo de puerco deshuesado, cortado
- 1 cucharada de comino en polvo
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cebolla grande, finamente cortada
- 4 dientes de ajo, cortados
- 1 frasco (16 oz.) de salsa verde
- Sal y pimienta
- 12 tostadas
- 2 aguacates, deshuesados, sin cáscara y en rebanadas delgadas
- 6 rábanos, cortados en rebanadas delgadas
- ½ taza de cilantro fresco, picado
- 2 limones, cortados en cuartos

→ **COLOCA** la carne de puerco en una olla de lento cocimiento y frótala por todos lados con comino y orégano. Añade la cebolla y ajo, poniéndolos alrededor de la carne. Agrega la salsa. Cubre y cuece todo en bajo hasta que la carne se deshaga con un tenedor, de 9 a 10 horas. Transfiere la carne a un tazón grande y deshébrala.

→ **MUEVE** los jugos restantes de la olla hacia una cacerola y hiérve hasta que el líquido este lo suficientemente espeso para recubrir una cuchara, de 5 a 10 minutos; agrega la carne y sazona con sal y pimienta al gusto

→ **USA** una cuchara para poner la carne sobre las tostadas y coloca encima el aguacate, rábanos y cilantro. Sirve con los limones partidos.

¡DOS POR UNO!

El puerco guisado que te sobre lo puedes usar para cubrir copiosamente unos nachos.

SE GROCERS

Prestige

PREMIUM PASTA SAUCE



Imported Italian tomatoes slow cooked with fresh basil, onions, and garlic for a perfect traditional sauce.

EXCLUSIVELY AT BILO HARVEYS Winn✓Dixie

Deja que el Amor Florezca

Para comprar algo más divertido que las clásicas rosas, pasa por nuestra florería y, ¡elige unas flores románticas del color que coincida con la personalidad de ese alguien especial para ti! Tenemos ramos a precios que se ajustan a cualquier presupuesto—o también, para personalizar tu ramo, pregúntale a la florista en tu tienda.

blanco
INOCENCIA

rosa
DULZURA

amarillo
AMISTAD

rojo
ROMANCE

naranja
ENTUSIASMO

morado
ENCANTO

FOTOS: DAVE BRADLEY (FLORES); CLAUDIA MAK (CHOCOLATES, PERRITO DE PELUCHE, VINO); ISTOCK (TARJETA)

¡CONSEJO!

Haz que tus flores te duren más

Empieza con un florero limpio y agua fresca.

Agrega el paquetito de polvo nutricional provisto inmediatamente.

Remueve las flores y limpia el florero cada tres días.

Guía de Regalos

Y NO TE OLVIDES DE...

Complementa un bello ramo con cualquiera de estos artículos para un regalo súper romántico.



Variedad de chocolates de las marcas Russell Stover y Whitman's \$7.99-\$9.99 c/u



Perrito de peluche marca Sweet Thoughts para San Valentín \$8 c/u



Vino



Tarjetas del Día de San Valentín

La tarjeta representa una amplia variedad; los estilos varían por tienda.

Cocinando Con Corazón

Curtis Stone ofrece auténticas ideas para el día más romántico del año.

Aunque su trabajo es cocinar, el preparar una comida romántica es la manera favorita de celebrar el Día de San Valentín de Curtis Stone. “Es uno de esos excelentes días cuando haces pausa por un minuto para apreciar a tu pareja”, dice Curtis, quien está casado con la actriz Lindsay Price. “Me gusta cocinar algo que podamos compartir y que puede prepararse, en parte, con anticipación. Luego la metemos al horno, nos sentamos y tomamos una copa de vino juntos”. Dos de sus platillos favoritos para cocinar son un jugoso bistec acompañado de papas con queso, y unos deliciosos macarrones con langosta y queso que quedan listos en solo una hora. “Nosotros no comemos langosta todos los días de la semana, es un ingrediente un tanto lujoso”, dice el chef. “Es como ordenar una muy buena botella de vino—no lo haces todo el tiempo, pero cuando lo haces, se siente especial”.

Y si bien la cena es un asunto romántico de pareja, la familia entera—incluyendo Hudson, de 5 años, y Emerson, de 2—siempre encuentra la manera de celebrar el día juntos. “El año pasado, Hudson y yo cortamos un montón de corazones y los dejamos en el piso formando un camino desde la habitación hasta la cocina, en donde hicimos un desayuno”, dice Curtis.

Cuando se trata de planear un menú (para desayuno o cena), Curtis mantiene una regla en mente: “Lo mejor que se puede hacer es cocinar pensando específicamente en la persona a quien celebras”, dice él.







Bistecs de T-Bone y Papas con Mantequilla de Queso

- PORCIONES** 2
 PREP 15 minutos
 COCCIÓN 35 minutos

PREPARAR CON ANTICIPACIÓN La mantequilla de queso se puede preparar hasta 5 días antes; se cubre y se refrigera. Llevar a temperatura ambiente antes de servir.

INGREDIENTES

- 4 cucharadas de mantequilla sin sal, suavizada
- ¼ de taza de queso parmesano finamente rallado
- ¼ de taza de queso cheddar fuerte finamente rallado
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 6 papas pequeñas de piel roja (aprox. 3 oz. cada una)
- 1 cucharada de aceite de oliva, dividida
- 1 cucharadita de paprika
- ½ cucharadita de cebolla en

polvo

- 1 bistec de T-bone (aprox. de 1 pulgada de grosor; de 12 a 16 oz.)
- 1 cucharada de cebollinos frescos finamente picados

PARA PREPARAR LA MANTEQUILLA DE QUESO Y COCINAR LAS PAPAS:

- 1.** Precalienta el horno a 450°F. En un tazón pequeño, revuelve la mantequilla, los quesos y el ajo en polvo hasta que alcancen una consistencia cremosa con pequeños trozos de quesos aún visibles. Condimenta ligeramente con sal y pimienta.
- 2.** En una bandeja para hornear, coloca las papas con 1 cucharadita de aceite y rocía con sal. Asa las papas durante 30 minutos o hasta que estén suaves al perforarlas con un tenedor. Deja enfriar un poco. Parte las papas por la mitad. Separa 1 cucharada de mantequilla de queso y unta abundantemente el interior de las papas con el resto de

la mantequilla de queso. Regresa las papas al horno durante 2 minutos para derretir la mantequilla de queso.

MIENTRAS TANTO, PARA COCINAR EL BISTEC Y SERVIR:

- 3.** Calienta una sartén grande a fuego alto. En un tazón pequeño, mezcla la paprika y la cebolla en polvo con 1 cucharadita de sal y 1 de pimienta. Rocía la mezcla encima de todo el bistec y cúbrelos con las 2 cucharaditas restantes de aceite. Cuando la sartén esté caliente, agrega el bistec y cocínalos 3 minutos por lado para un término medio crudo (para un bistec bien cocido, asar en el horno de 2 a 5 minutos). Coloca el bistec en una tabla de cortar y unta abundantemente la mantequilla de queso restante. Déjalos reposar durante 5 minutos.
- 4.** Corta el bistec. Divide las papas y los trozos de bistec en dos platos y cubre con cebollinos.



Macarrones con Queso y Langosta

PORCIONES 4
 PREP 30 minutos
 COCCIÓN 30 minutos

PREPARAR CON ADELANTADO La salsa de queso se puede preparar hasta con 1 día de antelación; se deja enfriar, se cubre y se refrigera. Recalentar a fuego bajo antes de agregar a la pasta y la langosta.

INGREDIENTES

- 1/4 de taza de queso parmesano finamente rallado
- 1/4 taza de panko (empanizador japonés)
- 1 cucharada de mantequilla fría y 1 taza de mantequilla derretida
- 2 cucharaditas de perejil de hoja plana finamente picado
- 6 colas de langosta de 3 oz. sin cocer
- 1 chalote finamente rebanado
- 2 dientes de ajo finamente rebanados
- 1 taza de crema de leche
- 3/4 de taza de leche entera
- 4 oz de queso Brie, cortado en

- trozos grandes
- 1 cucharada de brandy (opcional)
- 1/2 libra de conchas de pasta pequeñas

1. En un tazón pequeño, mezcla el queso parmesano, el panko, la mantequilla derretida y el perejil. Condimenta ligeramente con sal y pimienta. Colócalo a un lado.
2. Con unas tijeras de cocina, corta con cuidado a través de la parte inferior de las colas de langosta longitudinalmente en ambos lados donde el cartílago más suave se encuentra con el caparazón duro. Retira el cartílago más suave de la parte inferior y déjalo a un lado. Jalando desde el lado principal de la cola, separa cuidadosamente la carne de langosta del caparazón. Corta la carne en trozos de 1 pulgada y guárdala.
3. Calienta una sartén mediana a fuego medio. Agrega la cucharada de mantequilla restante para que se derrita. Añade el chalote y el ajo y saltea durante 5 minutos o hasta que el chalote esté suave pero no haya

cambiado de color. Agrega la crema, la leche y cocinar a fuego lento.

4. Combina la mezcla de crema, el queso brie y el brandy en una licuadora. Licua durante 1 minuto o hasta que la mezcla se vea homogénea. Condimenta la salsa con 2 1/2 cucharaditas de sal y 1/2 cucharadita de pimienta.
5. Precalienta el horno a 450°F. En una olla grande con agua salada hirviendo, agrega la pasta y cocínala, revolviendo de forma constante durante 7 minutos o hasta que esté justo al dente. Escurre bien. Devuelve la pasta a la olla con la salsa y la carne de langosta. Cocina a fuego medio durante 3 minutos o hasta que la carne de langosta esté apenas cocinada.
6. Divide la mezcla de pasta en 4 ramekins de 1 1/2 tazas o 1 plato de hornear de 11x7x2 pulgadas. Rocía con la mezcla de empanizador y hornea durante 5 minutos o hasta que el empanizador se dore y la salsa hierva. Antes de que sirvas, déjalos enfriar durante 5 minutos.

Fenomenales Fondues

Para una noche romántica maravillosa o para una reunión divertida con amigos, prueba una fondue de queso o de chocolate (¡o ambos!). Ten a la mano muchos acompañamientos para mojarlos en la fondue—¡y una botella de tu vino favorito para una noche inolvidable!

¡CÁMBIALO UN POQUITO!

Para una versión estilo cajún, sustituye 3 tazas de **QUESO PEPPER JACK RALLADO** en lugar de los quesos suizo y parmesano, y $\frac{3}{4}$ cucharadita de **CONDIMENTO CAJÚN** en lugar de la mostaza de Dijon.

Fondue Clásica de Queso

 **PORCIONES** 10 a 12

 **PREP** 5 min.

 **COCCIÓN** 25 min.

SIN GLUTEN **VEGETARIANA**

INGREDIENTES

- 3 tazas de vino blanco
- 2½ tazas de queso suizo rallado (10 oz.)
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 3 cucharadas de maicena
- 1 diente de ajo, picado
- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 2 cucharaditas de jugo de lima
- 1 cucharada de cebolleta fresca, picada

→ **CALIENTA** el vino en una cacerola grande a fuego medio hasta que empiece a hervir. Mientras tanto, en un recipiente hondo grande, mezcla los quesos, maicena y ajo.

→ **REDUCE** el fuego a bajo y espera hasta que el vino deje de hervir. Incorpora la mezcla de quesos, añadiendo una taza a la vez, revolviendo constantemente hasta que cada taza este completamente derretida antes de agregar la siguiente.

→ **INCORPORA** la mostaza y jugo de lima, revolviendo constantemente, hasta que la salsa este cremosa y brillante, cerca de 15 minutos. Sazona con sal al gusto, recubre con la cebolleta y sirve caliente.



INGREDIENTE CLAVE:
el nuevo Queso Suizo Rallado SE Grocers

¡ÉCHATE UN CLAVADO!

Para el Chocolate

Galletas de Azúcar
Trocitos de brownie
Malvaviscos
Fresas
Mini-donas

Para el Queso

Verduras al vapor
Pollo Popcorn Lip Lickin'
Pimientos morrón
Pan tostado
Rebanadas de pepperoni
Mini-salchichas ahumadas

¡Para ambos!

Palitos de pretzel
Mini-cuernitos de pan
("croissants")
Rebanadas de manzana
Uvas
Tocino

¡CÁMBIALO UN POQUITO!

Para una versión con chocolate mexicano, incorpora $\frac{3}{4}$ cucharadita de **CANELA EN POLVO** y una pizca de **PIMIENTA DE CAYENA** a la mezcla del chocolate antes de servir.

Fondue de Chocolate

 **PORCIONES** 10 a 12

 **PREP** 5 min.

 **COCCIÓN** 15 min.

SIN GLUTEN

INGREDIENTES

- 1 taza de mitad-crema, mitad-leche
- $3\frac{1}{2}$ tazas de chispas de chocolate de leche o semidulces
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

→ **CALIENTA** la mitad-crema, mitad-leche en una cacerola grande a fuego medio hasta que hierva. Remueve del calor y agrega las chispas de chocolate, vainilla y sal. Revuelve hasta que este suave y sirve caliente.

INTRODUCING

SE GROCERS

Prestige

REAL GELATO

NO
ARTIFICIAL
COLORS & FLAVORS



NEW!



The true taste of real Italian Gelato.

Available in four decadent flavors, expertly crafted in the traditional Italian style with the finest hand-picked ingredients from around the world.

EXCLUSIVELY AT BILO HARVEYS Winn/Dixie



Dulce & Simple

¿Quién dijo que el Día de San Valentín tiene que ser todo un trabajo? Estos postres, a gusto de todos, llevan solo cinco ingredientes cada uno y se preparan en minutos.

Pastelitos Volcán de "Red Velvet"

- PORCIONES** 4
- PREP** 5 min.
- COCCIÓN** 11 min.

INGREDIENTES

- 1 caja de harina para pastel "red velvet"
- 1 huevo grande
- 1/4 taza de aceite vegetal
- 4 trufas de chocolate blanco
- 4 cucharadas de azúcar glas

→ **PRECALIENTA** el horno a 425°. Engrasa 4 moldes pequeños (4 oz.) completamente y déjalos a un lado.

→ **COMBINA** la harina para pastel, huevo y aceite con 3 cucharadas de agua en un tazón mediano hasta que la mezcla quede suave. Divídela en los moldecitos.

→ **COLOCA** una trufa en el centro de cada molde, presionando ligeramente hasta que quede sumergido hacia la mitad. Hornea hasta que los pastelitos estén inflados y su superficie firme, aprox. 11 minutos.

→ **VOLTEA** los pastelitos en un plato pequeño para postres, cuidadosamente colocándolo el plato sobre del molde y volteándolos para soltar los pastelitos. Espolvorea con azúcar glas y sirve inmediatamente.

¡Un pastelito volcán individual para derretir el corazón está listo en minutos!



Harina para Pastel Red Velvet



Huevo



Aceite Vegetal Winn-Dixie



Trufas de Chocolate Blanco



Azúcar Glas SE Grocers

Los 5 Rápidos

Empanaditas de Chocolate con Frambuesa

- 👤 **PORCIONES** 8
- 🕒 **PREP** 15 min.
- 🕒 **COCCIÓN** 15 min.

INGREDIENTES

- 1 paquete de masa refrigerada para tarta (15 oz.)
- ½ taza de crema de chocolate con avellana
- ⅓ taza de conservas de frambuesa roja
- 1 huevo grande, batido
- 4 cucharaditas de azúcar turbinado (azúcar moreno natural)

→ **PRECALIENTA** el horno a 425°. Desenrolla la masa para tarta y, usando un molde de 4" para cortar galletas en forma de corazón, corta 6 corazones de cada masa.

→ **COMBINA** el resto de la masa y, usando un rodillo para amasar, extiéndela en una superficie enharinada ligeramente hasta

lograr su grosor original. Corta 4 corazones adicionales (para un total de 16).

→ **COLOCA** 8 corazones en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. Unta cuidadosamente cada uno con una cucharada de la crema de chocolate con avellana, dejando libre un borde de ½" alrededor. Añade 2 cucharaditas de la mermelada al centro de cada corazón.

→ **CORTA** una ventanita en forma de corazón en cada uno de los 8 corazones restantes usando un cuchillo y colócalos sobre los corazones ya preparados, estirándolos con cuidado para que alcancen a recubrir.

→ **BATE** el huevo con una cucharada de agua y con una brocha aplica la mezcla sobre las empanaditas. Usando un tenedor, presiona los bordes para sellarlas. Espolvorea la superficie uniformemente con azúcar y hornea hasta que queden tostadas, de 12 a 14 minutos. Sirvelas calientitas.



Masa Refrigerada para Tarta Winn-Dixie



Crema de Chocolate con Avellana



Conservas de Frambuesa Roja



Huevo



Azúcar Turbinado

NEW!



No calories

No sweeteners

No sodium

No artificial colors or flavors

JUST NATURALLY REFRESHING

SE GROCERS

EXCLUSIVELY AT **BILO** HARVEYS Winn/Dixie

SE GROCERS

CLASSIC ICE CREAM

**NO
ARTIFICIAL
FLAVORS**



**NO HIGH FRUCTOSE
CORN SYRUP**



NEW



**Classic ice cream made with
real, quality ingredients.**

EXCLUSIVELY AT **BILO** HARVEYS Winn/Dixie



Paletas de Tartaleta de Fresa

PERSONAS about 15

PREP 10 min.

COCCIÓN 15 min.

INGREDIENTES

- 1 panqué de mantequilla, finamente desmoronado
- ¼ taza de fresas finamente cortadas
- ¼ taza de cobertura (betún o glaseado para pastel) de vainilla
- 2 tazas de chispas de chocolate blanco

Confitos rojos de azúcar para espolvorear ("sprinkles")

→ **MEZCLA** los pedacitos de panqué, fresas y betún en un recipiente grande hasta estar combinados. Saca una cucharada colmada de la mezcla de panqué para formar con ella una bolita de 1½" y transfírela a una bandeja para hornear forrada con papel encerado.

→ **DERRITE** en el microondas las chispas de chocolate en un tazón chico hondo, revolviendo cada 15 segundos, hasta que se derritan.

→ **SUMERGE** un palito para paletas en el chocolate derretido, luego insértalo en una de las bolitas. Repite este paso con el resto de las bolitas y congela las paletas hasta estar firmes, aprox. 30 minutos.

→ **DERRITE** de nuevo el chocolate y sumerge las paletas para recubrir las. Espolvoréalas con los confitos rojos y colócalas otra vez en la bandeja para hornear. Deja que se endurezcan a temperatura ambiente antes de servir las, por 30 minutos aprox.



Panqué de Mantequilla



Fresas



Betún de Vainilla



Chispas de Chocolate Blanco



Confitos Rojos de Azúcar

LO NUEVO

Dulces Helados

Estos sabores dignos de cualquier heladería llevarán nuestra línea de helado marca “SE Grocers Classic Ice Cream” al siguiente nivel.

CHOCOLATE



NAPOLITANO



CEREZA NEGRA



VAINILLA



¡NUEVA!

Helado “SE Grocers
Classic Ice Cream”
Sabor Napolitano
\$3 c/u



Nuestra nueva línea de helados marca “SE Grocers Classic Ice Cream” no tiene saborizantes artificiales ni jarabe de maíz de alta fructosa. Con 12 sabores, incluyendo chocolate, napolitano, cereza negra y vainilla, te garantizamos que encontrarás un helado que a todos les gustará.

1

Malteada de Cereza



Helado Sabor
Cereza Negra
"SE Grocers
Classic Ice
Cream"

+



Leche
Entera
SE Grocers



2

Sundae de Chocolate



Helado "SE
Grocers Classic
Ice Cream"
Sabor "Tin
Roof"

+



Nuez de
Nogal sin
Cáscara
SE Grocers



3

Sándwiches Tradicionales de Helado



Helado "SE
Grocers Classic
Ice Cream"
Sabor Vainilla,
Chocolate o
Fresa

+



Galletas de
Azúcar de
Panadería



4

Batido de Naranja con Helado Flotante



Helado "SE
Grocers Classic
Ice Cream"
Sabor
Vainilla

+



Soda de
Naranja Chek



MARDI GRAS

WE'VE GOT EVERYTHING YOU NEED TO LET THE GOOD TIMES ROLL!

CREANDO RECUERDOS EN EL MARDI GRAS

Este año, nuestras tiendas en Luisiana están celebrando 60 años de herencia—¡ya son 60 años ofreciéndole a los clientes todo lo que necesitan para un Mardi Gras inolvidable! Le preguntamos a algunos miembros ejemplares de la comunidad de Luisiana sobre sus experiencias y cómo aprovechar la temporada al máximo. Acude a nuestra tienda donde encontrarás todo lo que necesitas para celebrar el Mardi Gras al verdadero estilo Luisiana.



La tradicional sopa "jambalaya", que es una paella estilo Luisiana, y la rosca de rey (en la foto de abajo) no pueden faltar en el Mardi Gras.



"¡Hay magia en el ambiente durante Mardi Gras! Cada año mi familia y yo asistimos a mínimo tres desfiles y, ¡comemos muchas rosas de rey! Se trata de celebrar con familia, diversión y comida."

—Terrance Osborne, artista



"Cuando yo era chico, mi familia viajaba anualmente desde Nueva Inglaterra a Nueva Orleans para celebrar el Mardi Gras. Hoy, criando cuatro hijos en estos tiempos donde cada vez más y más actividades son realizadas en interiores, Mardi Gras sigue dándonos buenísimos recuerdos—semanas de diversión familiar al aire libre que mis hijos siempre llevarán consigo".

—Trey Edwards,
vice presidente regional



"¡Yo empiezo el Mardi Gras visitando la casa de mi mamá! Me encanta ver la caja de la rosca de rey sobre la mesa porque entonces sé que llegó la hora del carnaval".

—Amanda Shaw, violinista



"El Mardi Gras define a Nueva Orleans y reúne a la gente de tantas maneras que simplemente no tienen descripción. Representa nuestra cultura y nuestra diversidad. Los desfiles son teatros en movimiento con música, baile, disfraces y máscaras. La admisión es gratuita y ofrecemos recuerdos sin costo. Algunas ciudades guardan sus tesoros dentro de museos; Nueva Orleans comparte los suyos al aire libre, en sus calles".

—Arthur Hardy,
funcionario del Mardi Gras

FOR HAPPY AND HEALTHY PETS



Whiskers &Tails

Whiskers & Tails is committed to using only high quality protein and ingredients that are perfectly balanced, with just the right amount of vitamins and minerals, available at an everyday low price.



EXCLUSIVELY AT **BILO** HARVEYS Winn✓Dixie

FOR HAPPY AND HEALTHY PETS

Whiskers &Tails

Whiskers & Tails is committed to using only high quality protein and ingredients that are perfectly balanced, with just the right amount of vitamins and minerals, available at an everyday low price.



EXCLUSIVELY AT BILO HARBVEYS Winn/Dixie

¡AHORRA CUANDO COMPRES!

No te pierdas estos cupones exclusivos de nuestras tiendas.

\$1^{off}

SE GROCERS

any one
Whiskers & Tails Dry Dog Food
14lb and larger
with card



BILO HARVEYS WinnDixie

\$1^{off}

SE GROCERS

any one
Whiskers & Tails Dry Cat Food
14lb and larger
with card



BILO HARVEYS WinnDixie

\$1.00^{OFF}



**Any One Mayfield
48oz. Select Ice Cream**



\$1^{off}

SE GROCERS

any one
SE Grocers Ice Cream
48 oz. Assorted Varieties
with card



BILO HARVEYS WinnDixie

¡AHORRA CUANDO COMPRES!

No te pierdas estos cupones exclusivos de nuestras tiendas.

STORE COUPON

1/25/17 - 2/21/17



Visita
nuestras
tiendas
para
obtener
cupones

Some exclusions apply. No cash value. Limit one coupon per transaction at time of purchase. Cannot be combined with any other offer. Cannot be reproduced.

BI•LO

HARVEYS

Winn✓Dixie

STORE COUPON

1/25/17 - 2/21/17



Visita
nuestras
tiendas
para
obtener
cupones

Some exclusions apply. No cash value. Limit one coupon per transaction at time of purchase. Cannot be combined with any other offer. Cannot be reproduced.

BI•LO

HARVEYS

Winn✓Dixie



Visita
nuestras
tiendas
para
obtener
cupones

RETAILER: We will reimburse the face value of coupon plus 8¢ if submitted in compliance with our redemption policy. Copies available upon request. Void where regulated, prohibited, altered, or reproduced. Void if sold, purchased, transferred or exchanged.

Any other use constitutes fraud. Cash value 1¢/100¢. **Do not double.**
SEND TO: Dean Foods, CMS, Dept. #41295, 1 Fawcett Drive, Del Rio, TX 78840.
ONE COUPON PER PURCHASE - Dean Foods, Dallas, TX 75204

Expiration Date March 31, 2017

STORE COUPON

1/25/17 - 2/21/17



Visita
nuestras
tiendas
para
obtener
cupones

Some exclusions apply. No cash value. Limit one coupon per transaction at time of purchase. Cannot be combined with any other offer. Cannot be reproduced.

BI•LO

HARVEYS

Winn✓Dixie

Y EL PRÓXIMO MES...

Lléname de Primavera

No te pierdas la próxima edición de *Flavor* donde te traeremos recetas con frutos rojos de temporada, comida festiva para el Día de San Patricio, ¡y mucho más!



ADEMÁS

Platillos fáciles
para la semana

Nuevos refrigerios

Mariscos y más
mariscos

Asuntos del Corazón

Te preguntamos: ¿Cómo celebras un bonito Día de San Valentín?

¿LO CELEBRAS?



67%

SI



NO

33%

¿CUÁL ES EL REGALO QUE SIEMPRE COMPRAS?

1



Tarjetas del Día de San Valentín

2



Chocolates

3



Cena en restaurante

¡Datos Curiosos!

7%

de los participantes se comprometieron o se casaron el Día de San Valentín.

Las rosas son las flores heroínas de este día festivo.

69%

de los participantes les dan flores a sus seres queridos.

“Mi papá nació el día de San Valentín así que siempre lo celebramos con una torta de cumpleaños en forma de corazón hecha en casa”.

— Cliente de la tienda

TUS COMIDAS FAVORITAS PARA EL DÍA DE SAN VALENTÍN

“Depende de lo que mi pareja quiera”

“Cualquier comida con un buen postre”

“Italiana”

“Hemos preparado bistecs de res en forma de corazón de tu tienda”

“Panqueques para el desayuno”



PERFECT SIZE FOR 2 ^{TO} 4 TRY NEW VARIETIES!



**INCLUDES 6-INCH PAN,
FILLING AND CRUST MIXES**

For delicious recipes and tips, follow us on [f](#) and [p](#)

Flavors available in most stores.

©2017 Pinnacle Foods Group LLC
INT133435



**TRY IT
HOT!**

TruMoo[®]

**NO GMOs.
ALL SMILES.**

TruMoo Chocolate Milk contains NO genetically modified ingredients (GMOs). You can feel good about giving your kids something delicious and nutritious anytime. Don't forget to try it hot!

