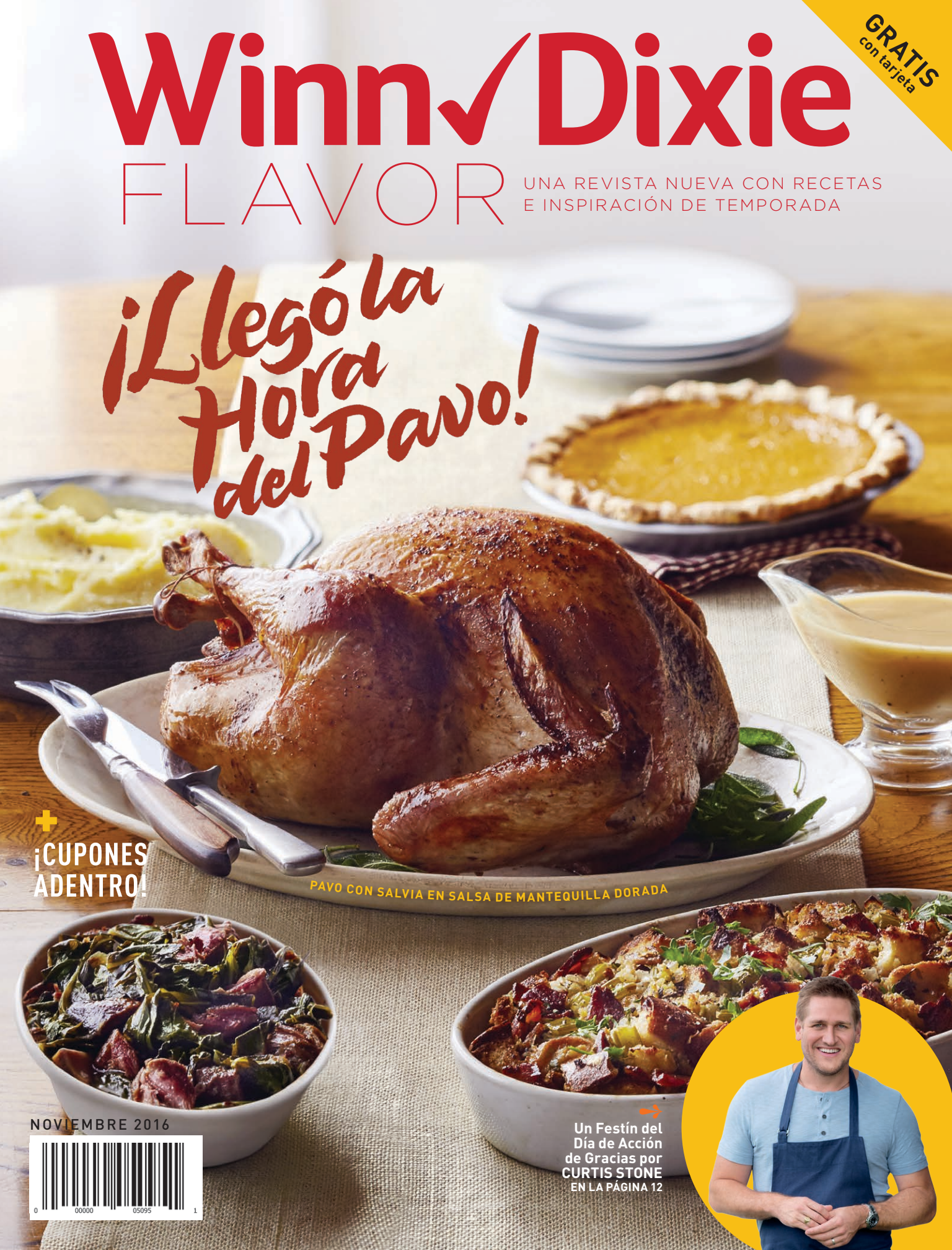
Winn✓Dixie FLAVOR

UNA REVISTA NUEVA CON RECETAS E INSPIRACIÓN DE TEMPORADA

GRATIS con tarjeta

¡Llegó la Hora del Pavo!



PAVO CON SALVIA EN SALSA DE MANTEQUILLA DORADA

¡CUPONES ADENTRO!

NOVIEMBRE 2016

Un Festín del Día de Acción de Gracias por CURTIS STONE

EN LA PÁGINA 12

NO ARTIFICIAL COLORS & FLAVORS

Sin colorantes o saborizantes artificiales

INTRODUCING

Prestige

PREMIUM PASTA SAUCE

Presentamos la salsa para pasta Prestige Premium

NEW!
¡NUEVO!

ONLY THE FINEST INGREDIENTS FOR THOSE INDULGENT MOMENTS

Solo los mejores ingredientes para esos momentos indulgentes

Exclusively at | *Exclusivo de*

BI-LO HARVEYS Winn✓Dixie

Nuestra obsesión de este mes: El hojaldrado y galardonado **Pastel de pollo Lip Lickin' Rotisserie** disponible en nuestro deli.

¡Tenemos tanto que agradecer con *Flavor*!

En Winn-Dixie sabemos que noviembre se trata de prepararnos para el inicio de la temporada festiva y también de poner en la mesa deliciosos platillos fáciles de preparar entre fiestas y celebraciones. Es por eso que en esta edición verás el **menú festivo** del chef Curtis Stone para el **Día de Acción de Gracias** (página 12), así como una serie de ideas para las cenas durante la semana (página 27) —como **pollo al limón horneado** y una **pizza hecha en casa**— que solo necesitan cinco ingredientes cada una. ¿Otra sugerencia rápida de comida? Adquiere una de nuestras nuevas **salsas para pasta Prestige Premium** (página 35), combina con pasta, y complementa con uno de nuestros **galardonados pasteles de sabores de temporada** como calabaza y nuez (página 22). Además, te ayudaremos a estirar tu presupuesto esta temporada de fiestas con consejos para **aprovechar al máximo los arreglos florales** (página 23) y **cupones**. En la página 34 nos pusimos al día con **Hope For The Warriors**, una organización sin fines de lucro con la que nos asociamos para ayudar a las familias de militares en nuestra nación.

¿Tienes una pregunta para el equipo de *Flavor* o quieres mostrarnos lo que cocinaste de nuestras páginas? Envíanos un email a **flavor@winn-dixie.com** o sube una foto con el hashtag **#WinnDixieFlavor**. Retuitearemos, compartiremos y le daremos "me gusta" a tus fotos.

¡Feliz Día de Acción de Gracias!

Gina

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

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 ha aparecido en varios programas de cocina con altos niveles de audiencia.

ROBIN KELLEHER

Robin Kelleher es presidenta y CEO de Hope For The Warriors®, cofundadora de la organización que desde 2006 trabaja para devolver la esperanza a miembros del servicio, veteranos y familias de militares en todos los Estados Unidos.

¡A SOCIALIZAR!

facebook.com/winndixie @winndixie pinterest.com/WinnDixieMeals @winndixiephotos

FOTO: MICHELLE PAULSEN (GINA)

Pure Leaf® 59oz Chilled Carafe 2/$4
(Limited time offer)

TEA-MARINATED GRILLED SALMON WITH GINGERY ASIAN GREENS & CUCUMBER SALAD

BY GAIL SIMMONS

SERVES 4

For the salmon:

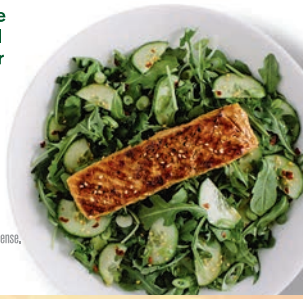
- 1 cup Pure Leaf® Unsweetened Iced Tea
- ¼ cup soy sauce
- 1 tablespoon lime zest
- ¼ cup fresh lime juice
- 2 tablespoons fresh grated ginger
- 1 tablespoon fresh minced garlic
- 2 tablespoons honey
- ¼ teaspoon chili flakes
- 5 tablespoons canola oil, plus more for grilling
- 4 6-oz. wild salmon filets, rinsed and patted dry

For the salad:

- 6 oz. mizuna, wild arugula or baby spinach
- 1 hothouse cucumber, halved lengthwise and thinly sliced into half moons
- 4 scallions, trimmed and thinly sliced
- ½ teaspoon salt
- 2 teaspoons sesame oil
- 1 teaspoon sesame seeds

RECIPE

- In a large bowl mix together the Pure Leaf® Unsweetened Iced Tea, soy sauce, lime zest and juice, ginger, garlic, honey and chili flakes. Add the canola oil in a slow, steady stream, whisking constantly to combine. Reserve 3 tablespoons of the marinade in a separate bowl and pour the rest into a large, sealable plastic bag. Add the salmon filets to the bag making sure they are fully submerged and removing as much air as possible before sealing. Place bag in fridge and allow to marinate for an hour.
- Meanwhile, assemble the salad: In a large bowl toss together the mizuna, cucumber and scallions. Set aside. Whisk salt and sesame oil into remaining marinade. Set aside separately.
- Light a grill to medium-high heat and lightly oil the grate. Remove salmon from marinade and gently pat dry. Discard marinade. Grill salmon, skin side down, for 4 minutes. Carefully turn salmon over and grill to medium rare, about 4 minutes longer. Remove from grill and allow to rest.
- Toss salad with reserved dressing. Arrange on a platter and place salmon over salad. Sprinkle with sesame seeds and serve immediately.



Sales promotion valid in SEG through Dec 4, 2016. ©2016 PURE LEAF is a registered trademark of Unilever Group of Companies used under license.

PERFECTLY PORTABLE. ABSOLUTELY DELICIOUS.

Tropicana®

Try these and other Tropicana single-serve favorites.

Tropicana® 12 oz. chilled 10/$10 (Limited time offer) 10/31/16 to 12/4/16

© 2016 Tropicana Products, Inc.

Contenido

Noviembre 2016

7 Perfectamente Madura
Papas frescas de temporada

12 Acción de Gracias con Curtis
Un menú festivo para toda la familia

22 Planeando La Fiesta
Una hermosa (¡y fácil!) mesa de postres de otoño

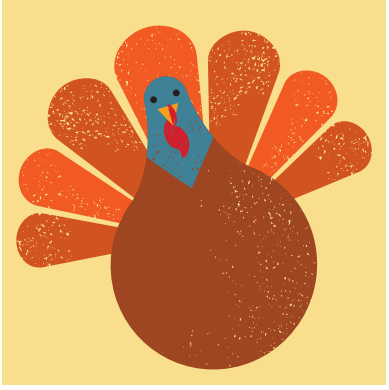
24 Una Idea Fresca
Pasteles de pollo en porciones individuales

27 Los 5 Rápidos
Platillos para la semana usando solo cinco ingredientes cada uno

30 Cenas Sencillas
Recetas para preparar ahora y comer después

34 Lazos Comunitarios
Nuestra asociación con *Hope For The Warriors*

35 Lo Nuevo
Auténticas salsas para pasta italianas y alimentos saludables para mascotas



38 Tus Preferencias
¿Cómo celebras el Día de Acción de Gracias?

EN PORTADA: ILUSTRACIÓN DE ANGELA SOUTHERN

Publicada por John Brown Media.
Para preguntas sobre publicidad, favor de enviar un email a: SEG@johnbrownmedia.com.

Sweeten Your Holidays with OREO Cookie Ball Cutouts

ALL YOU NEED

+

+

OREO Cookie Ball Cutouts

Prep Time: **30 min** | Total Time: **2 hr** | Makes **48 servings**

WHAT YOU NEED

1 pkg. (8 oz.) brick cream cheese, softened
36 OREO Cookies, finely crushed
12 oz. semi-sweet baking chocolate

Suggested decorations: sprinkles, nonpareils, colored sugar, melted candy coating wafers, decorating icing or gel

MAKE IT

Mix cream cheese and cookie crumbs until blended; place on sheet of parchment paper. Roll out to ½-inch thickness. Use 1-inch cookie cutters to cut into desired shapes, rerolling trimmings as necessary. Place cutouts on parchment-covered baking sheet.

Refrigerate 30 min. or until firm.

Melt chocolate as directed on package. Dip cutouts, 1 at a time, into chocolate, turning to evenly coat both sides of each cutout. Return to prepared baking sheet. Decorate as desired.

Refrigerate cutouts 1 hour or until chocolate is firm. Keep refrigerated.

Recipe Tips These festive cutouts can be refrigerated in airtight container up to 2 weeks before serving. This makes them the perfect treat to have on hand for serving any unexpected guests. They also make the perfect hostess gift for taking to holiday parties.

Substitute Prepare using white baking chocolate.

Nutrition Information Per Serving:
110 Calories, 6 g total fat, 3 g saturated fat, 5 mg cholesterol, 60 mg of sodium, 12 g carbohydrate, 1 g dietary fiber, 8 g sugars, 1 g protein

See more Recipes at SnackWorks.com and $2 coupon savings in back!

© Mondelēz International group

Perfectamente Madura

AHORA EN TEMPORADA

Papas Espectaculares

Escoge papas de temporada—en todos los colores, formas y tamaños imaginables—para la cena de esta noche. Usa estas variedades para preparar las recetas en las siguientes páginas.

CAMOTE, BONIATO, BATATA
Hornea estas papas dulces y cúbrelas con tus ingredientes favoritos o córtalas en rodajas y ásalas para obtener una versión saludable de papas fritas.

ROJIZAS
El delicado sabor y la textura esponjosa de las papas "russet" horneadas van bien con todo, desde la tradicional crema agria y cebollines, hasta los sabores intensos y picantes del Mediterráneo y Latinoamérica.

ROJA
Usa esta pequeña y suave variedad en una ensalada de papas clásica o agrégalas a sopas y estofados de otoño.

AMARILLA
Coloca estas papas sobre la parrilla hasta que la piel esté crujiente para obtener un sabor dulce y acaramelado. Su textura cremosa te permite usar poca o nada de mantequilla, para platillos más ligeros y saludables.

AZUL
Preserva el hermoso tono azulado de la papa cocinándola en el microondas y luego añádela a ensaladas verdes para resaltar su sabor a nuez.

FOTOS: SARAH ANNE WARD. ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO. ESTILISMO DE ACCESORIOS: PAOLA ANDREA RAMIREZ

FÁCILES PARA LAS FIESTAS
Inspiradas en el clásico platillo de papas al gratén, estas torrecitas de papas fileteadas de tamaño individual son el acompañante perfecto para las fiestas de la temporada. Extra: ¡Las sobras son deliciosas si las preparas con huevos la mañana siguiente!

Torrecitas de Papas Fileteadas

PORCIONES 10 a 12
PREP 10 min.
COCCIÓN 40 min.
SIN GLUTEN | VEGETARIANO

INGREDIENTES

- 8 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
- 4 chalotas (“shallot”), finamente rebanadas
- 2 papas “russet” (8 oz. cada una), peladas y finamente rebanadas
- 2 camotes (“sweet potato”) pequeños (6 oz. cada uno), pelados y finamente rebanados
- 1⅓ de tazas de queso parmesano rallado
- 4 cucharaditas de tomillo fresco, picado
- ¾ de cucharadita de sal con ajo
- ¾ de cucharadita de pimienta
- ½ taza de crema de leche espesa

PRECALIENTA el horno a 375°. Unta con una brocha un molde para panquecitos con una cucharada de mantequilla. Combina 4 cucharadas de mantequilla con las chalotas en una sartén grande a fuego medio-alto y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que estén ligeramente doradas, de 3 a 5 minutos.

AGREGA las papas, camotes y 3 cucharadas de mantequilla a un tazón grande. Incorpora poco a poco 1 taza de queso, 3 cucharaditas de tomillo, sal con ajo y pimienta.

COLOCA la mezcla de papas uniformemente en los moldes presionando hacia abajo hasta que estén compactos y uniformes. Rocía cada molde con 2 cucharaditas de crema de leche. Cubre con papel de aluminio y coloca en una bandeja para hornear.

HORNEA hasta que las papas estén suaves, alrededor de 25 minutos. Destapa, espolvorea con ⅓ de queso restante, y calienta en “broil” hasta que tengan puntos dorados, de 3 a 5 minutos. Cuidadosamente separa los lados de cada molde de papas con un cuchillo delgado; deja reposar por 5 minutos. Para servir, invierte los moldes en una bandeja para hornear, voltea suavemente y adorna con el tomillo restante.

Papitas de Camote ("Sweet Potato") Picantes con "Ranch"

PORCIONES 4 a 6
PREP 5 min.
COCCIÓN 15 min.
VEGETARIANO

CONSEJO Si no consigues chipotle, usa chile en polvo.

INGREDIENTES

- 4 camotes ("sweet potato") pequeños, cada uno pelado y cortados a lo largo en 8 gajos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¾ de cucharadita de chipotle en polvo
- 1½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- ⅔ de taza de crema agria
- 2 cucharadas de aderezo "ranch"
- 1 cucharada de cebollines frescos, picados

PRECALIENTA el horno a 425°. En una bandeja para hornear coloca el camote con aceite, chipotle, sal y pimienta y distribuye en una capa uniforme. Rostiza hasta estar suave y dorado en algunos puntos, volteándolas completamente a la mitad del tiempo, de 15 a 20 minutos.

MEZCLA la crema agria, aderezo "ranch" y los cebollines. Sirve con el camote.

CONSEJO
Sirve esta reconfortante sopa con panecillos de cena de nuestra panadería y una ensalada verde sencilla acompañada con tu aderezo favorito.

Sopa de Papa Horneada

PORCIONES 4
PREP 10 min.
COCCIÓN 20 min.
SIN GLUTEN

INGREDIENTES

- 6 tiras de tocino, picadas
- 1 cebolla grande, picada en cuadritos
- 6 dientes de ajo, finamente picados
- 2 ½ lb. de papas para hornear, como "russet" o "Idaho", peladas y cortadas en pedazos de 1".
- 4 tazas de caldo de pollo, bajo en sodio
- 1 taza de agua
- 1 taza de crema de leche espesa
- ½ taza de queso cheddar, rallado
- ½ taza de crema agria, diluída con 1 cucharada de agua
- ¼ de taza de cebolletas, picadas

COCINA el tocino en una olla grande a fuego medio-alto hasta que esté crujiente, aproximadamente 5 minutos; transfiere a un plato con toallas de papel.

SALTEA cebolla y ajo en la olla con la grasa del tocino a fuego medio hasta que esté suave, aproximadamente 6 minutos. Aumenta el fuego a medio-alto y agrega las papas, caldo y agua. Tapa y cocina hasta que las papas estén calientes, de 15 a 18 minutos. Bate en una licuadora hasta hacer un puré suave, batiendo en tandas si es necesario. Regresa a la olla.

BATE la crema de leche espesa y ¼ de taza de queso. Sazona con sal y pimienta al gusto y divide la sopa en tazones. Cubre uniformemente con crema agria, el ¼ de taza de queso restante, tocino, cebolletas y sirve.

#betterafterdark

La noche es la mejor parte del día.

FRONTERA *AFTER DARK.*

/FRONTERAWINES @FRONTERAWINE

FRONTERAAFTERDARK.COM

Un Festín del Día de Acción de Gracias en Familia

POR CURTIS STONE

Haz que la celebración de este año sea inolvidable con las versiones de los clásicos del chef Curtis Stone. Desde un pavo suave y jugoso con una olorosa salsa de carne, hasta coles ahumadas y puré de papas cremoso; tenemos todo lo que necesitas para el gran día, incluyendo por supuesto el pastel.

El Menú de Acción de Gracias de Curtis Stone

Pavo con Salivia en Salsa de Mantequilla Dorada

Estofado de Col Berza Ahumada

Puré de Papa con Suero de Leche

Relleno de Tocineta con Cebollas Verdes

Pie de Calabaza Fresca

» *¡Visita nuestro sitio web para más recetas!*

Acción de Gracias con Curtis

Curtis Stone es un galardonado chef, autor de éxitos editoriales del *New York Times*, y padre de dos hijos.

"**Hay algo muy especial en general acerca de los platillos cocinados en casa, especialmente alrededor de las festividades",** afirma el chef Curtis Stone, quien celebra el Día de Acción de Gracias en su hogar en Los Angeles con toda su familia, incluyendo su esposa, la actriz Lindsay Price, y sus dos niños. En la mesa siempre está el pavo, y bastantes vegetales de la temporada como verduras y calabazas, así como algunos platillos que son típicos de la familia coreana americana de Lindsay. "Nuestro caso es bastante tradicional" se ríe, "exceptuando el "kimchi". Después de la comida, la familia toma tiempo para una tradición muy importante: reflexionar por lo que están agradecidos. Cada uno escoge un frijol de un tazón y lo deja caer dentro de una botella mientras comparte sus pensamientos. "El Día de Acción de Gracias es una fiesta muy especial", dice Curtis. "No hay mucho más en que concentrarse sino en comida deliciosa y gratitud".

Las recetas que encontrarás en las siguientes páginas son parte de otra tradición de la familia Stone: probar con anticipación las recetas de papá. El chef desarrolla con anterioridad recetas para la temporada y las prueba con su esposa e hijos. "Tenemos un Día de Acción de Gracias en primavera en el patio con vino blanco", se ríe. "Si algo me decepciona, entonces vuelvo a trabajar en ello". El menú que mostramos aquí —desde un pavo rostizado con salsa de mantequilla de salvia y puré de papas suave hasta coles ahumadas y pastel de calabaza dulce elaborado desde cero— inspirará también nuevas tradiciones en tu familia.

Pavo con Salvia en Salsa de Mantequilla Dorada

PORCIONES 8
PREP 10 min., más 20 min. para enfriar el pavo
COCCIÓN 2¾ horas

PREPARA CON ANTICIPACIÓN La mezcla de mantequilla se puede preparar hasta con 1 día de anticipación; se cubre y se refrigera. Caliéntala antes de servir. El pavo se puede cocinar hasta 40 minutos antes de cortarlo, mantenlo en un lugar tibio. La salsa se puede preparar hasta con 40 minutos de anticipación, mantenla tibia.

INGREDIENTES

- 1 pavo entero de 14 a 16 libras
- 2 cebollas amarillas, cortadas en trozos grandes
- 2 zanahorias, cortadas en trozos grandes
- 3 tallos de apio, cortados en trozos grandes
- ¾ de taza (1½ barras) de mantequilla sin sal, separada
- ½ oz. de salvia fresca, tallos y hojas separados (cerca de 1/3 de taza de hojas; guarda los tallos)
- 1 cucharada de salsa Worcestershire
- 4 tazas de caldo de pollo bajo en sodio
- ⅓ de taza de harina multipropósito sin blanquear

PARA ASAR EL PAVO

1. Precalienta el horno a 425°F.

2. Seca completamente el pavo. Sazona la parte interior del pavo con sal y pimienta. Rellena el pavo con la mitad de las cebollas, las zanahorias y el apio que picaste, junta y amarra las patas del pavo con hilo de cocina. Pon el resto de las cebollas, las zanahorias y el apio en un molde con rejilla para hornear grande. Coloca el pavo en la rejilla.

3. En una cacerola pequeña, derrite ½ taza de mantequilla con los tallos de salvia y la salsa worcestershire. Retira la cacerola del fuego. Con una brocha unta la mezcla de mantequilla derretida por todo el pavo, espolvorea con sal y pimienta el pavo.

4. Coloca la bandeja para hornear en el horno y dora por 30 minutos. Reduce la temperatura del horno a 325 °F y asa, unta el pavo cada 30 minutos con la mezcla de mantequilla derretida hasta que un termómetro para carne marque 165 °F; para obtener la lectura de forma correcta inserta el termómetro en la parte del muslo más cercana a la articulación entre el muslo y cadera. El tiempo aproximado es entre 1 hora y 45 minutos a 2 horas (si la piel comienza a oscurecerse en algunos puntos, cubre el pavo con papel aluminio).

5. Pasa el pavo a una tabla de cortar (no limpies la bandeja para hornear), antes de cortar el pavo deja que el pavo se enfríe a temperatura ambiente durante 20 minutos.

MIENTRAS TANTO, PARA HACER LA SALSA

6. Con cuidado vierte los restos de la bandeja para hornear en una taza para medir y deja reposar por unos 5 minutos para permitir que el aceite suba por encima de los jugos; con una cuchara retira el aceite y reserva los jugos. Coloca la bandeja para hornear en la cocina a fuego medio-alto. Añade los jugos y el caldo, hierve a fuego lento, revuelve para remover la costra de la bandeja para hornear. Cuela los jugos y desecha los sólidos.

7. En una cacerola mediana a fuego medio-alto, derrite la mantequilla restante, ¼ de taza. Revuelve hasta que la mantequilla sea de un color café claro, unos 2 minutos. Agrega las hojas de salvia y cocina cerca de 1 minuto o hasta que las hojas de salvia estén crujientes. Retira la cacerola del fuego, usa una espumadera para remover las hojas de salvia. Espolvorea las hojas de salvia con sal, resérvalas.

8. Vuelve a colocar la cacerola a fuego medio, añade la harina y cocina revolviendo por 1 minuto. Añade los jugos y lleva la mezcla a ebullición. Deja que hierva por unos 3 minutos o hasta que la salsa se espese un poco. Condimenta la salsa con sal y pimienta.

PARA SERVIR

9. Corta el pavo y sirve con la salsa y las hojas de salvia crujientes.

Estofado de col Berza Ahumada

PORCIONES 8
PREP 15 min.
COCCIÓN 2 ¼ horas

PREPARA CON ANTICIPACIÓN
La col berza se puede cocinar hasta con 2 días de anticipación, se dejan enfriar, se cubren y se refrigeran. Recalienta tapadas a fuego medio-bajo.

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1½ libra de paleta de cerdo sin hueso, sin grasa y cortada en trozos de 2 a 3 pulgadas
- 1 cebolla amarilla, en rodajas finas
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- ½ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
- 4 tazas de caldo de pollo bajo en sodio
- 3 cucharadas de vinagre de cidra
- 1 cucharada de azúcar moreno oscura
- 1 trozo de 12 oz de jamón lacon ahumado
- 3 libras de col berza, lava muy bien, corta los tallos duros, corta las hojas en trozos grandes (1½ libra de hojas cortadas)

1. Calienta una cacerola de hierro fundido grande u otra olla grande a fuego medio-alto. Añade el aceite y calienta hasta que esté muy caliente pero que no humee. Añade el cerdo y cocina, dándole vuelta ocasionalmente, unos 8 minutos o hasta que este dorado por todos lados. Coloca el cerdo en un plato.

2. Añade las cebollas, el ajo y las hojuelas de pimiento rojo a la cacerola. Baja el fuego a medio y cocina, revuelve con frecuencia, por unos 5 minutos o hasta que este suave. Vuelve a poner el cerdo en la cacerola, añade el caldo, el vinagre, el azúcar moreno, 1 taza de agua y 2 cucharaditas de sal, y hierve a fuego lento. Agrega el jamón lacon. Reduce el fuego a medio-bajo, cubre y cocina por 1 hora.

3. Poco a poco añade la col berza, deja que cada puño de col se marchite antes de agregar más. Tapa parcialmente la cacerola y cocina durante aproximadamente 1 hora más, o hasta que el cerdo este muy suave y la col berza este suave.

4. Coloca el jamón lacon en una tabla de picar. Desmenuza la carne en trozos pequeños y desecha los huesos. Pon la carne de jamón lacon en la col berza. Coloca en un plato para servir, sírvelo caliente.

Puré de Papa con Suero de Leche

PORCIONES 8
PREP 15 min.
COCCIÓN 45 min.

PREPARA CON ANTICIPACIÓN
El puré de papa con suero de leche se puede hacer 1 día antes, se cubre y se refrigera. Recalienta a fuego medio-bajo.

INGREDIENTES

- 3½ libras de papas amarillas Yukón
- 10 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida y separada
- 1 taza de leche entera, tibia
- 1 taza de suero de leche, a temperatura ambiente

1. Coloca las papas en una cacerola grande y añade suficiente agua salada para cubrirlas completamente (1 pulgada sobre las papas). Lleva el agua a ebullición a fuego alto, luego reduce la temperatura a medio, y cocina cerca de 35 minutos o hasta que las papas estén suaves pero no tan cocinadas que se deshagan en trozos.

2. Mientras están calientes, pela las papas y aplástalas con un procesador o con un prensapapas en la misma cacerola. Otra alternativa es usar un pasapurés para obtener una textura más gruesa.

3. Añade 8 cucharadas de mantequilla y la leche, luego añade el suero de leche a las papas. Sazona con sal y pimienta, mantenlo tibio. Vierte las otras 2 cucharadas de mantequilla sobre el puré y sirve.

Relleno de Tocineta con Cebollas Verdes

PORCIONES 8
PREP 10 min.
COCCIÓN 1 hora y 25 min., más tiempo para enfriar

PREPARA CON ANTICIPACIÓN El relleno sin hornear se puede hacer hasta con 6 horas de anticipación, refrigera; añade 10 minutos al tiempo de cocción.

INGREDIENTES

- 1½ libras de pan italiano o francés, cortado en cubos de ¾ de pulgada
- 12 rebanadas de tocineta, cortada en trozos grandes
- 2 cebollas amarillas, finamente picadas (aproximadamente 3 tazas)
- 5 tallos de apio, cortados en trozos de ¼ de pulgada (aproximadamente 2¼ tazas)
- 6 ramos grandes de tomillo
- 2 ramos de romero fresco
- 6 dientes de ajo, finamente picados
- ¾ de taza de vino blanco seco
- 2 ½ tazas de caldo de pollo bajo en sodio
- 2 barras (8 oz en total) de mantequilla sin sal, cortada en cubos de ½ pulgada, más mantequilla para untar el molde.
- 8 cebollas verdes, rebanadas finamente
- ⅓ de taza de perejil fresco, finamente picado
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos

1. Precalienta el horno a 350 °F. Enmantequilla un molde para hornear de 13x9 pulgadas.

2. Coloca el pan en 2 bandejas grandes para hornear. Hornea por unos 15 minutos, o hasta que el pan este seco pero no dorado. Enfría.

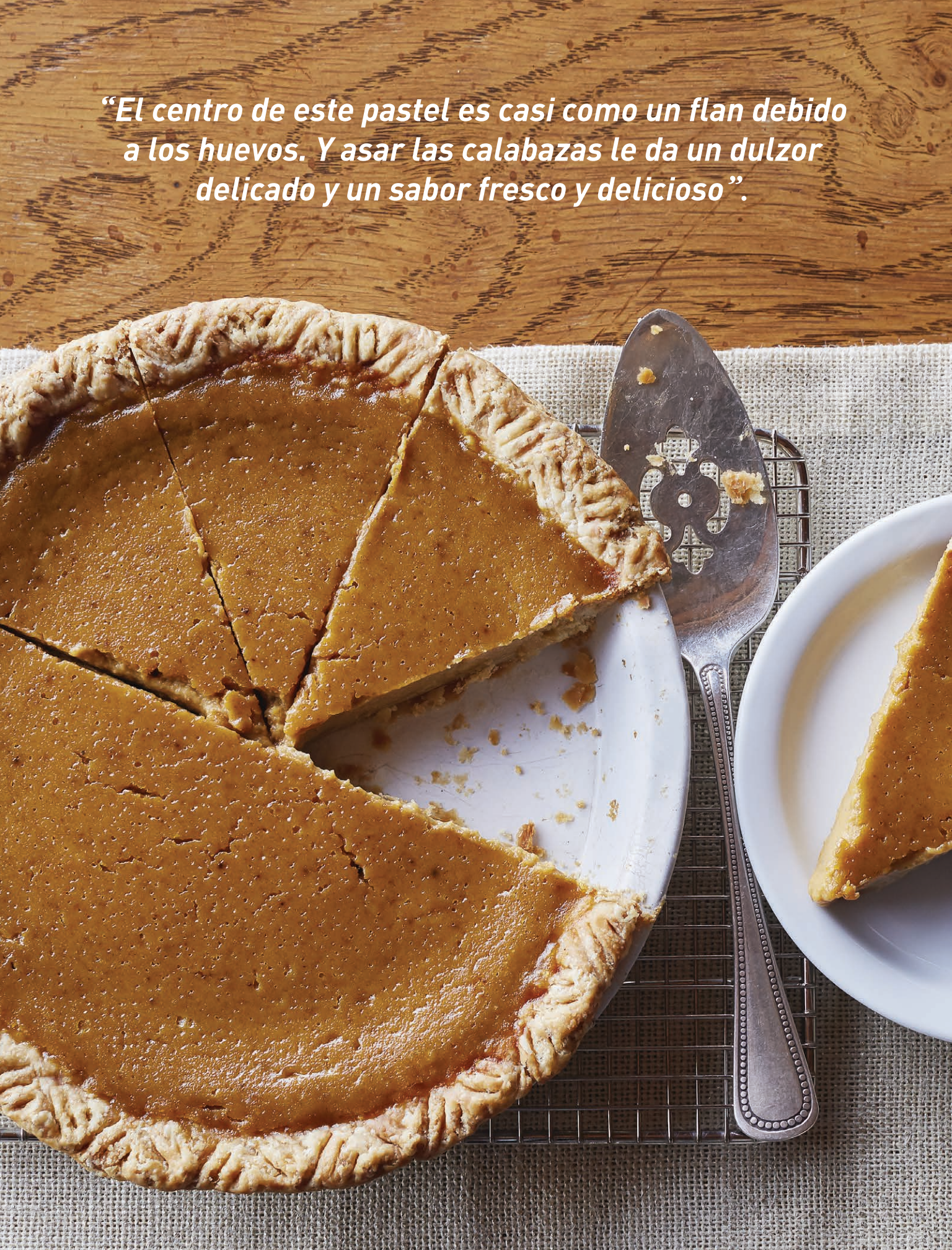
3. Mientras tanto, calienta una sartén grande a fuego medio-alto. Agrega la tocineta y cocina, revolviendo frecuentemente, durante 7 minutos o hasta que esté crujiente. Con una espumadera transfiere la tocineta a un plato. Desecha toda la grasa de la tocineta menos ⅓ de taza.

4. Añade las cebollas al mismo sartén y cocina, revolviendo ocasionalmente, cerca de 3 minutos, o hasta que este suave. Añade el apio, el tomillo y el romero y cocina, revolviendo ocasionalmente, cerca de 4 minutos o hasta que las cebollas estén traslucidas. Añade el ajo y continua cocinado, revuelve frecuentemente, por unos 6 minutos o hasta que los vegetales comiencen a ponerse café. Añade el vino y cocina cerca de 4 minutos, o hasta que el vino se haya evaporado pero los vegetales sigan bastante húmedos.

5. Añade el caldo y la mantequilla, hierve a fuego lento por unos 8 minutos, o hasta que el líquido se reduzca a la mitad. Transfiere la mezcla a un tazón grande y deja que se enfríe un poco, retira y desecha los tallos del tomillo y del romero.

6. Añade la cebolla verde y el perejil a la mezcla de vegetales. Añade los cubos de pan, la tocineta, 2 cucharaditas de sal y ½ cucharadita de pimienta, mézclalo bien. Agrega los huevos. Extiende el relleno en el plato para hornear preparado y cubre con papel aluminio.

7. Hornea por 50 minutos, o hasta que el relleno se haya calentado uniformemente y se haya inflado. Retira el papel aluminio y hornea cerca de 20 minutos, o hasta que este dorado. Sírvelo caliente.



“El centro de este pastel es casi como un flan debido a los huevos. Y asar las calabazas le da un dulzor delicado y un sabor fresco y delicioso”.

Pie de Calabaza Fresca

PORCIONES 8 to 10
PREP 45 min., plus 3 hours cooling and chilling time
COCCIÓN 1 hora 50 min.

PREPARA CON ANTICIPACIÓN
La masa puede hacerse hasta 2 semanas antes y congelarse. El relleno para pie se puede hacer hasta 2 días antes y refrigerarse, llévalo a temperatura ambiente antes de usarlo.

INGREDIENTES

- 1¼ tazas de harina multipropósito sin blanquear
- ⅔ de taza de azúcar granulada, separada
- ½ de taza (1 barra) de mantequilla sin sal fría, cortada en trozos pequeños
- 2 calabazas dulces para pie de 1½ libras
- 2¾ tazas de crema espesa, separada
- 2 huevos grandes
- ¼ de taza de azúcar moreno compactado
- 1 cucharadita de canela molida y una de jengibre molido
- ¾ de cucharadita de nuez moscada molida
- 1/8 de cucharadita de clavos de olor molidos

PARA HACER LA MASA

1. En un procesador de alimentos, procesa la harina, 1 cucharada de azúcar granulada y ½ cucharadita de sal. Añade la mantequilla y pulsa 10 veces, o hasta que la mantequilla tenga el tamaño de guisantes, no lo proceses de más. Mientras pulsas, añade 3 cucharadas de agua de hielo, pulsa hasta que se formen grumos húmedos de masa, de ser necesario añade más agua, 1 cucharadita a la vez. Forma un disco con la masa, envuelve y refrigera por 1 hora o hasta que este firme.

PARA HACER EL RELLENO

2. Pon la rejilla en el centro del horno y precalienta a 425°F.

3. Coloca las calabazas en una bandeja para hornear y dóralas por unos 25 minutos, o hasta que estén un poco suaves. Usa un cuchillo pequeño afilado para punzar las calabazas unas 4 a 5 veces, esto permitirá que salga el vapor. Continúa dorando unos 20 minutos más, o hasta que las calabazas se hayan suavizado y que un cuchillo pueda de forma fácil cortar la piel. Deja que las calabazas se enfríen por 10 minutos.

4. Corta las calabazas a la mitad. Usando una cuchara grande, saca las semillas de las calabazas y deséchalas. Raspa la pulpa de calabaza suavizada y colócala en una licuadora. Bota la cáscara. Deberías tener cerca de 1 libra de pulpa de calabaza suavizada Licua hasta hacer puré la pulpa de calabaza caliente hasta que este suave, de ser necesario añade ¼ de taza de crema para que la calabaza se licue fácilmente. Cubre y deja reposar por 5 minutos para permitir que el vapor suavice un poco más la calabaza. Pon el puré en un tazón grande, deja enfriar. Deberías tener cerca de 2 tazas de puré.

5. Bate el resto del azúcar granulada, 1 taza de crema, los huevos, el azúcar moreno, las especias y ½ cucharadita de sal en el puré de calabaza. Conserva el relleno a temperatura ambiente.

PARA HORNEAR LA MASA

6. Retira el papel de la masa, ponla en una superficie enharinada, ponle un poquito de harina a la masa. Estira la masa a un círculo de 12 pulgadas, de vez en cuando dale vuelta a la masa y espolvorea con harina para evitar que se pegue. Elimina el exceso de harina y transfiere la masa a un molde para pie de 9 pulgadas, céntrala en el molde y permite que el exceso de masa caiga sobre los bordes. Presiona ligeramente la masa en el molde. Recorta la masa, dejando un borde de masa de 1 pulgada. Envuelve el borde hacia adentro y pincha el borde. Congela por 10 minutos, o hasta que la masa este muy firme.

7. Baja la temperatura del horno a 375 °F, cubre la masa congelada con papel de pergamino, deja sin cubrir el borde, y rellena con más o menos una libra de frijoles secos. Hornea por 20 a 25 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Retira los frijoles y el papel de pergamino y hornea la masa por 5 a 10 minutos, o hasta que el fondo de la masa este ligeramente dorado.

PARA TERMINAR EL PIE

8. Vierte suficiente relleno de calabaza en la masa caliente hasta llenarla por completo pero sin que se rebalse. Baja la temperatura del horno a 350°F y hornea el pie por 30 a 35 minutos, o hasta que el relleno alrededor de los bordes cuaje pero que el centro todavía se mueva ligeramente al mover el pie suavemente (el pie cuajará en forma completa al enfriarse). Pon el pie en una rejilla para que se enfríe completamente, unas 2 horas. Sirve o refrigera hasta que este firme.

PARA SERVIR

9. En un tazón mediano, bate el resto de las 1½ tazas de crema hasta que se formen picos suaves. Corta el pie en trozos. Pon encima crema batida y sirve.

CÓMO USO LAS SOBRAS

"Yo soy realmente el rey de las sobras. Me encanta preparar un platillo usando las sobras del pavo, las cuales puedes picar con verduras y freír con puré de papas en un poco de mantequilla. Los sabores se mezclan perfectamente y obtienes un platillo delicioso y tostado. Es perfecto para el desayuno. También me encanta usar el pavo en ensaladas o 'paninis' con tocino, queso y más de esas verduras restantes".

– Curtis Stone

Una Mesa de Postres Facilísima

Durante la temporada del Día de Acción de Gracias vendemos pasteles alrededor de cuatro veces más que el resto del año ¡y por una buena razón! Escoge dos o tres variedades de nuestra pastelería y un ramo de flores para la mesa, y así podrás ofrecer un impresionante despliegue de postres súper fácil de hacer.

PASTELES DE CAMOTE ("SWEET POTATO") son un verdadero clásico sureño. Este año prueba el tuyo con una cucharada de crema batida.

Nuestros **PASTELES DE CALABAZA**, los cuales tienen sabores de canela y especias de calabaza, son los más más vendidos anualmente. ¡El año pasado vendimos casi 150.000!

Aumenta la variedad sobre tu mesa con uno de nuestros **PASTELES DE NUEZ**, rellenos con un suave caramelo.

Aprovecha al máximo los **RAMOS DE FLORES A 3 POR $12** dividiéndolos en dos (como mostramos aquí) o en más, y adorna los arreglos en diferentes floreros para la mesa.

FOTO: SARAH ANNEWARD.
ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO. ESTILISMO DE ACCESORIOS: PAOLA ANDREA RAMIREZ.

¡AHORRA CUANDO COMPRES!

No te pierdas estos cupones exclusivos de nuestras tiendas.

SAVE $2

WHEN YOU BUY
ONE (1) PACKAGE OF **OREO** COOKIES,
ONE (1) CREAM CHEESE AND
ONE (1) BAKING CHOCOLATE

OREO COOKIE BALL CUTOUTS

ALL YOU NEED + CREAM CHEESE +

Prestige
PREMIUM
PASTA SAUCE

NO ARTIFICIAL COLORS & FLAVORS

$1 OFF

any Prestige Pasta Sauce

BI-LO HARVEYS Winn-Dixie

MANUFACTURER'S COUPON | EXPIRES: 2/1/17

SAVE $1.00

ON ANY TWO (2) PURE LEAF™ CHILLED 59oz CARAFES

LEARN MORE AT PURELEAF.COM

© 2016 PURE LEAF is a trademark of Unilever Group of Companies used under license.

QUAKER®

MANUFACTURER'S COUPON | EXPIRES 2/28/17

©2016 TQOC

SAVE $1.00

on any two (2) boxes of Quaker® Breakfast Flats.

CONSUMER: Limit one coupon per specified item(s) purchased. This coupon good only on product sizes and varieties indicated. Consumer pays any sales tax. **RETAILER:** Quaker will reimburse you the face value of this coupon plus $.08 shipping and handling if submitted in compliance with our redemption policy. Copies available upon request. Cash value $.001. Void if transferred or copied and where prohibited, taxed or restricted by law. Offer good only in U.S.A., Puerto Rico, Guam, APO's and FPO's addresses. Mail coupons to: The Quaker Oats Company, CMS Dept. 30000, 1 Fawcett Drive, Del Rio, TX 78840. ©2016 TQOC. **EXPIRES: FEBRUARY 28, 2017.**

0030000-205217

¡AHORRA CUANDO COMPRES!

No te pierdas estos cupones exclusivos de nuestras tiendas.

MANUFACTURER'S COUPON | **EXPIRATION DATE: 1/31/2017**

Reproduction, alteration, transfer or sale of this coupon or its contents is prohibited and is a criminal offense.

SAVE $2

when you buy
ONE (1) package of **OREO** Cookies,
ONE (1) Cream Cheese AND
ONE (1) Baking Chocolate

TRY OREO COOKIE BALL CUTOUTS

RETAILER: Mondelēz Global LLC or a subsidiary, will reimburse the face value of this coupon plus handling if submitted in compliance with its Coupon Redemption Policy, previously provided to you and available upon request. Cash value 1/100¢. Coupon can only be distributed by Mondelēz Global LLC or its agent. **Mail to: Mondelēz Global LLC 1538, NCH Marketing Services, P.O. Box 880001, El Paso, TX 88588-0001. Offer expires: 1/31/17. CONSUMER: One coupon valid for item(s) indicated. Any other use constitutes fraud. VOID IF COPIED, TRANSFERRED, PURCHASED OR SOLD. Valid only in the USA, FPOs and APOs.**

© Mondelēz International group

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

STORE COUPON 10/26/16 - 11/30/16

$1 off

any one Prestige Pasta Sauce

24 oz. jar • **With card**

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.

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

BI-LO HARVEYS Winn-Dixie

CONSUMER: Only one coupon per purchase. You pay sales tax and/or deposit charge, where applicable. Coupon may not be assigned, transferred or reproduced. Any other use constitutes fraud. Cash value 1/100¢.

RETAILER: We will reimburse you for the face value plus 8¢ handling if you and the consumer have complied with our Coupon Redemption Policy available at the redemption address.
Mail coupons to: PEPSI-COLA COMPANY, CMS Dept.12000, 1 Fawcett Drive, Del Rio, TX 78840

Coupon Expires: 2/1/17

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

QUAKER®

MANUFACTURER'S COUPON | EXPIRES 2/28/17

©2016 TQOC

SAVE $1.00

on any two (2) boxes of Quaker® Breakfast Flats.

CONSUMER: Limit one coupon per specified item(s) purchased. This coupon good only on product sizes and varieties indicated. Consumer pays any sales tax. **RETAILER:** Quaker will reimburse you the face value of this coupon plus $.08 shipping and handling if submitted in compliance with our redemption policy. Copies available upon request. Cash value $.001. Void if transferred or copied and where prohibited, taxed or restricted by law. Offer good only in U.S.A., Puerto Rico, Guam, APO's and FPO's addresses. Mail coupons to: The Quaker Oats Company, CMS Dept. 30000, 1 Fawcett Drive, Del Rio, TX 78840. ©2016 TQOC. **EXPIRES: FEBRUARY 28, 2017.**

Visita nuestras tiendas para obtener cupones

MARAVILLAS DURANTE LA SEMANA

Tenemos la cena resuelta con recetas frescas y fáciles que solo usan cinco ingredientes cada una.

Pizza con Pollo Italiano

PORCIONES 4
PREP 5 min.
COCCIÓN 15 min.

INGREDIENTES

1 lb. de masa de pizza
2 cucharaditas de aceite de oliva
½ taza de salsa para pasta de tomate y albahaca Prestige
½ taza de questo estilo italiano, rallado
8 oz. de pollo rebozado Lip Lickin', rebanado en tiras delgadas
12 hojas de albahaca fresca

COLOCA una bandeja para hornear con borde en el horno y precalienta a 500°.

EXTIENDE la masa de pizza en un circulo de 13" y unta con brocha aceite.

RETIRA la bandeja para hornear precalentada del horno y coloca la masa sobre la bandeja. Unta la salsa sobre la masa, dejando borde de 1". Espolvorea con queso y coloca el pollo por encima.

HORNEA hasta que la masa esté dorada y el queso derretido, alrededor de 15 minutos. Cubre con con las hojas de albahaca y sirve.

La sal, pimienta y aceites son considerados artículos encontrados de tu despensa y no cuentan como uno de los cinco ingredientes.

FOTO: SARAH ANNE WARD (COMIDAS CON CINCO INGREDIENTES).
ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO. ESTILISMO DE ACCESORIOS: PAOLA ANDREA RAMIREZ

Los 5 Rápidos

Pimientos Rellenos Tex-Mex

PORCIONES 4 a 6
PREP 5 min.
COCCIÓN 35 min.

INGREDIENTES

- 3 pimientos grandes, cortados a la mitad y sin semillas
- 1 lb. salchichas de cerdo italianas picantes Hickory Sweet, sin envoltura
- 2 tazas de arroz amarillo, cocido
- 1¼ tazas de queso "pepper jack", rallado
- ¼ de taza de perejil fresco, picado

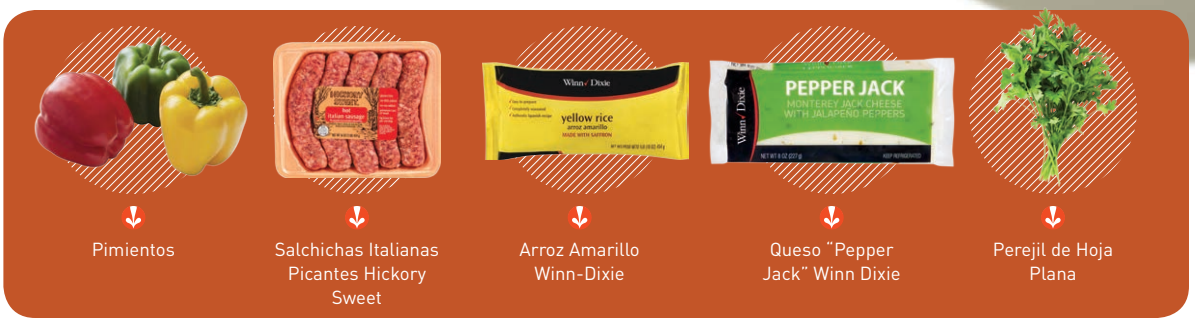
PRECALIENTA el horno a 375°.

ARREGLA los pimientos sobre un recipiente para hornear de 9"x13" con el corte lateral hacia arriba.

COOK las salchichas en una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto hasta que estén doradas, alrededor 5 minutos, revolviendo para desmoronar en pedazos pequeños. Incorpora el arroz, ¾ de taza de queso y 3 cucharadas de perejil picado.

RELLENA los pimientos con la mezcla y cubre con la ½ taza restante de queso. Cubre el recipiente firmemente con papel aluminio y hornea hasta que los pimientos estén suaves, de 25 a 30 minutos.

RETIRA el papel aluminio, coloca de nuevo en el horno y calienta en "broil" en la bandeja superior hasta que el queso tenga burbujas y y puntos dorados, alrededor de 3 minutos. Espolvorea 1 cucharada del perejil restante y sirve.



Pimientos | Salchichas Italianas Picantes Hickory Sweet | Arroz Amarillo Winn-Dixie | Queso "Pepper Jack" Winn Dixie | Perejil de Hoja Plana

Pollo al Limón Horneado con Verduras Asados

PORCIONES 4
PREP 5 min.
COCCIÓN 45 min.

INGREDIENTES

- 4 muslos de pollo, con hueso y piel
- 3 cucharadas de aderezo italiano
- Sal y pimienta
- 1 lb. de papas "baby red", en cuartos
- 1 lb. zanahorias, cortadas en pedazos de 1"
- 1 limón amarillo, cortado en 8 rebanadas

PRECALIENTA el horno a 425°.

CUBRE el pollo con 2 cucharaditas de aderezo y sazona con sal y pimienta. Coloca el pollo con la piel hacia arriba en una bandeja para hornear con borde.

COLOCA las papas y zanahorias con 2 cucharadas de aderezo en un tazón grande y sazona con sal y pimienta. Arregla los vegetales y rebanadas de limón alrededor del pollo en la bandeja para hornear y asa hasta que los vegetales estén suaves y el pollo esté completamente cocido, de 40 a 45 minutos, revolviendo los vegetales a la mitad del tiempo.

UNTA con una brocha 1 cucharada de aderezo restante sobre el pollo y sirve con los jugos de la bandeja.

CONGELA AHORA, COME DESPUÉS

Estar ocupado cocinando para las fiestas no significa que tus comidas semanales tienen que sufrir. Si dedicas un poco de tiempo de preparación en la cocina, puedes asegurarte que tu congelador estará repleto con platillos deliciosos y hechos en casa —como burritos de carne para el desayuno y un delicioso y reconfortante pastel de carne y puré de camote ("sweet potato")— que se recalientan en segundos.

Burritos Mañaneros Preparados con Anticipación

PORCIONES 8
PREP 5 min.
COCCIÓN 15 min.

INGREDIENTES

- 1 lb. de salchichas para desayuno, sin piel
- 2 pimientos rojos pequeños, finamente picados
- 1 cebolla roja pequeña, finamente picada
- 1 cucharadita de chile en polvo
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 8 huevos grandes, batidos
- 1½ tazas de queso estilo mexicano, rallado
- ¼ de taza de salsa
- 8 tortillas de harina (de 8")

COCINA la salchicha en una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto hasta que estén bien cocidas, por 5 minutos, revolviendo para desmoronar en pedazos pequeños; transfiere a un tazón grande.

INCORPORA los pimientos, cebolla y chile en polvo en la sartén, sazona con sal y pimienta, y cocina revolviendo frecuentemente hasta que esté suave, alrededor de 5 minutos. Agrega al tazón con salchicha.

DERRITE la mantequilla en la sartén ahora vacía a fuego medio. Añade los huevos y ½ taza de queso y cocina, revolviendo constantemente hasta que estén cocidos, alrededor de 3 minutos. Sazona con sal y pimienta y transfiere al tazón.

INCORPORA la salsa y 1 taza de queso restante en el tazón y deja enfriar a temperatura ambiente. Divide el relleno entre las tortillas. Dobla el borde de abajo sobre el relleno y luego dobla los lados. Enrolla firmemente.

CONGELA
Guarda cada burrito en una bolsa para sándwich o enrolla en papel aluminio o plástico, transfiere a una bolsa de plástico con cierre deslizable grande y congela hasta por dos meses.

RECALIENTA
Para recalentar desenvuelve el burrito congelado, envuelve ligeramente con una toalla de papel y calienta en el microondas hasta que esté completamente caliente, de 2 a 3 minutos, volteando a la mitad del tiempo.

FOTO: SARAH ANNE WARD.
ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO. ESTILISMO DE ACCESORIOS: PAOLA ANDREA RAMIREZ

Pastel de Carne y Puré de Camote (“Sweet Potato”)

PORCIONES 4 to 6
PREP 10 min.
COCCIÓN 15 min.

INGREDIENTES

- 2 lb. de camotes (“sweet potato”), pelados y cortados en pedazos de 1"
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal
- Sal y pimienta
- 1 lb. de pavo, molido
- 1 cebolla grande, finamente picada
- 4 dientes de ajo grandes, picados
- 1 cucharada de romero fresco, picado
- 1 taza de vino blanco
- 1½ tazas de caldo de pollo, bajo en sodio
- 1 cucharada de harina multipropósito
- 2 oz. de col rizada, recortada y en rodajas finas (alrededor de 2 tazas)

HIERVE en una olla grande agua con sal. Agrega el camote tapa y cocina hasta que esté suave, alrededor de 15 minutos. Cuela y devuelve a la olla con 4 cucharadas de mantequilla. Machaca, sazona con sal y pimienta y deja a un lado.

DERRITE 2 cucharadas de mantequilla en una sartén grande a fuego medio. Cocina el pavo, revolviendo ocasionalmente hasta que esté dorado, alrededor de 5 minutos. Agrega la cebolla, ajo, romero y cocina revolviendo ocasionalmente hasta que esté suave, de 5 a 7 minutos. Agrega el vino y cocina hasta que esté casi evaporado, alrededor de 5 minutos.

REVUELVE el caldo con la harina en un tazón pequeño e incorpora en la sartén junto con la col rizada. Cocina a fuego lento hasta que la salsa espese, de 8 a 10 minutos; sazona con sal y pimienta y transfiere a un molde para pasteles de 10"; deja enfriar.

CUBRE con el puré de camote uniformemente por encima. Deja el pastel ensamblado enfriar completamente a temperatura ambiente.

CONGELA
Cubre firmemente el pastel listo y frío con una capa de plástico para envolver y luego con papel aluminio, y congela hasta por tres meses.

RECALIENTA
Para recalentar, retira el plástico y cubre de nuevo con el papel aluminio. Hornea a 350° hasta que esté caliente, de 45 a 60 minutos. Unta con brocha 1 cucharada de mantequilla derretida y hornea en "broil" hasta que tenga puntos dorados, de 7 a 10 minutos.

Robin Kelleher, a la derecha, fundadora de Hope For The Warriors en 2006.

Hope For The Warriors

Hace diez años, Robin Kelleher fue la cofundadora de **Hope For The Warriors**, una organización sin fines de lucro dedicada a apoyar las familias de militares. En julio, nos asociamos con ellos para #AllForHonor, una campaña que, gracias a tu generosidad en la caja registradora, nos llevó a donar más de $2 millones, la más grande en la historia del programa. Adelantándonos al Día de los Veteranos el 11 de noviembre, nos pusimos al día con Robin acerca del trabajo del grupo.

HOPE For The WARRIORS 2006-2016 10 YEARS OF HOPE

LO ESENCIAL

10,000
El número de miembros del servicio y familias de militares que Hope For The Warriors ha ayudado desde su fundación en 2006.

50
El número de estados en EE.UU. en los cuales opera Hope For The Warriors.

$10
Todo lo que cuesta apoyar a Hope For The Warriors este Día de los Veteranos. Adquiere una docena de rosas premium del 2 al 8 de noviembre y $1 de tu compra será donado a la causa.

P ¿Qué te inspiró comenzar con Hope For The Warriors?

R Para ese momento mi esposo se unió a la fuerza desplegada y yo tenía dos bebés en casa. Mi amiga y yo también teníamos una amiga cercana cuyo esposo fue lesionado en el 2004. Vimos el proceso de recuperación que su familia vivió y las luchas y retos que tuvieron cuando regresaron a la base. Cuando un miembro del servicio es lesionado, sus familias y las comunidades también son afectadas. Queríamos convocar a la comunidad alrededor de este tema y abrir la conversación.

P ¿Qué tipo de servicios ofrecen?

R Creemos que el compromiso que nuestros miembros del servicio han asumido con este país, merece lo mejor en términos de apoyo. Ofrecemos asistencia financiera para situaciones como pagos de hipotecas, para conectar familias con recursos en sus propias comunidades como el VFW ("Veterans of Foreigns Wars") e iglesias locales, y asegurarnos que nuestros veteranos estén bien diagnosticados y reciban beneficios. Tratamos de llenar los vacíos de cobertura y ofrecemos la mayor información posible a miembros del servicio y sus familias.

P ¿Hay mayor necesidad en el Día de Acción de Gracias?

R Sí, en muchas partes del país el clima cambia, así que aumenta la necesidad de ropa cálida y asistencia con las facturas de calefacción. También ofrecemos ayuda en el Día de Acción de Gracias y en Navidad, bien sea proveyendo comida o asistencia financiera para que las familias puedan viajar y estar juntas durante las festividades.

P ¿Cómo marcará la diferencia el donativo de $2 millones?

R Es fenomenal. Fue la donación más grande que hemos recibido y nos permitirá contratar a más trabajadores sociales y ampliar nuestro alcance, especialmente en el sureste, donde vemos una comunidad grande de veteranos y del servicio activo. Los supermercados pueden ser el centro de la comunidad, es donde las personas compran sus alimentos y pueden ser un lugar muy sociable. Debido a ello, la campaña nos permitió llegar realmente a lo profundo de las comunidades locales y ser allí un sistema de apoyo.

Esta entrevista ha sido editada y resumida.

FOTO: CORTESÍA DE HOPE FOR THE WARRIORS

Lo Nuevo

¡Adquiere ya estos interesantes productos!

PRODUCTO DESTACADO

Elevando el Nivel

Convierte las noches de pasta en una de las favorita de todos con nuestras salsas para pasta Prestige Premium en deliciosos sabores como Marsala, Alfredo, Marinara y más. La de Tomate y Albahaca lista para servir contiene tomates italianos frescos, albahaca y aceite de oliva auténtico, y mejora inmediatamente tus platillos, desde lasaña hasta los clásicos espaguetis.

¡Aquí no hay sabores artificiales ni azúcar añadida!

Salsa para Pasta de Tomate y Albahaca Prestige Premium, $4.49 c/u.

FOTO: SARAH ANNE WARD.
ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO. ESTILISMO DE ACCESORIOS: PAOLA ANDREA RAMIREZ

Consiéntelo Con Lo Mejor

Encontrar alimentos nutritivos y baratos es una de las prioridades más importantes cuando se trata de mantener a tus mascotas saludables y felices. Nuestra nueva línea de productos **Whiskers & Tails** contiene proteínas de calidad como carne y pollo. Además, encontrarás vitaminas y minerales como calcio y zinc. Estas ayudarán a llenar de energía a tu mascota, obtendrán la nutrición que necesitan y desarrollarán huesos y músculos fuertes, todo lo necesario para mantener sus juegos y actividades físicas.

CONSEJOS PARA COMPRAR

MIRA LA ETIQUETA
¡Lo que va en la comida de tu mascota importa tanto como lo que va en la tuya! Mantente atento a listas de ingredientes llenos de proteína, los cuales llenarán a tu mascota sin ganar peso, y vitaminas para mantenerlos saludables y felices.

DARLES O NO UN PREMIO
Darles premios (galletas, golosinas, bocadillos) está bien, por supuesto con moderación.Escoge premios con vitaminas añadidas, o premios dentales que duran más y mantienen a tu perro entretenido. Y ten en cuenta que puedes partirlas a la mitad y solo darle a tu perro tanto como quieras a la vez.

¡AHÓRRATE EL VIAJE!
¿Sabías que la comida que compras en nuestra tienda tiene las mismas cualidades que la comida que encontrarás en la tienda de mascotas? Así que la próxima vez que hagas tu compra semanal, recorre el pasillo de productos de mascotas para que te ahorres una diligencia.

FOTO: VIA ISTOCK

Y EL PRÓXIMO MES...

¡Llegó la temporada de fiestas!

Desde bocadillos, postres y deliciosos platillos hasta una guía de regalos para todos en tu lista, encuentra todo lo que necesitas para disfrutar de una temporada de fiestas fabulosa.

FOTO: SARAH ANNE WARD; ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO; ESTILISMO DE ACCESORIOS: NIDIA CUEVA

ADEMÁS

"Latkes" súper fáciles

"Fudge" en cinco minutos

Manzanas y peras de temporada

Hablando del Pavo

Te preguntamos por tus tradiciones y platillos para el Día de Acción de Gracias.

¿CÓMO CELEBRAS EL DÍA DE ACCIÓN DE GRACIAS?

33% Recibiendo a la familia/amigos en mi casa

30% Asistiendo a una reunión en casa de familia/amigos

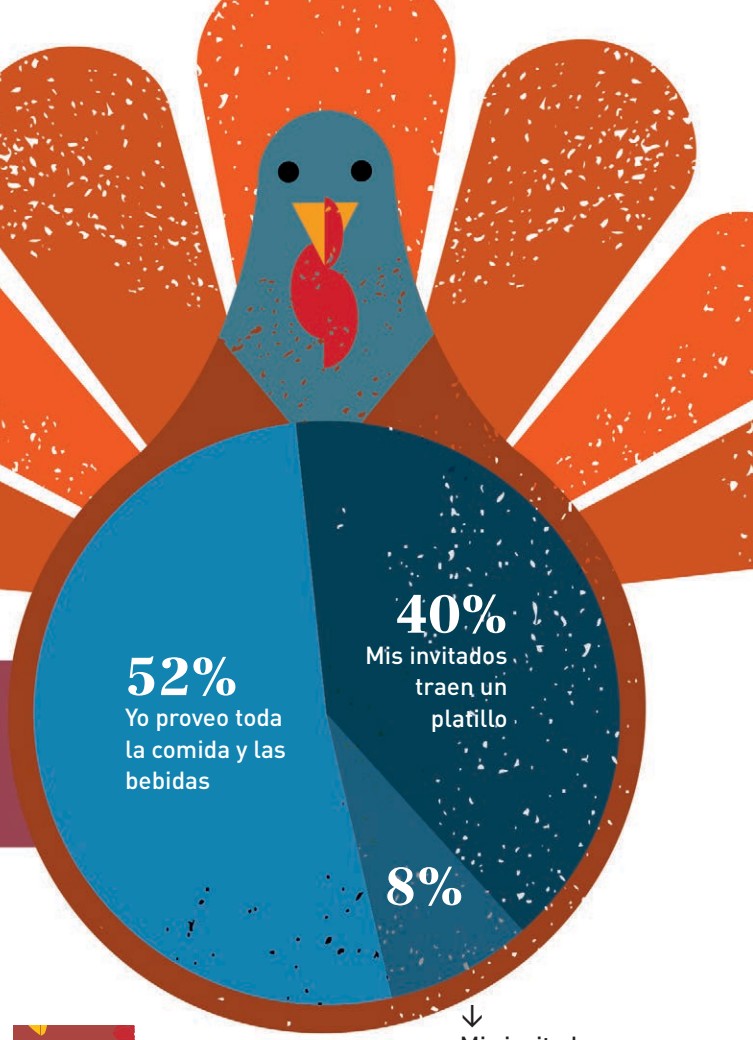
28% Quedándome en casa con las personas con las que vivo

4% Comiendo en un restaurante

4% Haciendo nada en particular

1% No lo celebro

¿QUÉ LE DELEGAS A TUS INVITADOS?



¿REALIZAS MÁS VIAJES A LA TIENDA DURANTE LA PREPARACIÓN?

51% Sí

43% Aproximadamente los mismos

6% Con menos frecuencia. Planeo con anticipación

ENCUESTA: SEG CUSTOMER EXPERIENCE TRACKER, 5,531 PARTICIPANTES

DURANTE NOVIEMBRE, VENDEMOS 9.5 millones de libras DE PAVO—¡LO SUFICIENTE PARA 38 millones de SÁNDWICHES DE PAVO!

"Cada año compro mi pastel de calabaza en nuestra pastelería ¡y le agrego crema batida por encima para darle un toque delicioso"!
—Gina Bastiani, **MÁNAGER DE LA REVISTA *FLAVOR***

"Cocino un pavo y más vegetales frescos (más variedad) que lo usual. Mi esposa prepara pasteles especiales y tortas que les encantan a toda la familia. Lo más importante es que la familia se reúne ya que nuestro hijo y nieta viven alrededor de 200 millas de distancia".
—Cliente de la tienda

FOR HAPPY AND HEALTHY PETS

Para mascotas felices y saludables

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.

Whiskers & Tails se compromete a utilizar solo proteína de alta calidad e ingredientes que estén balanceados de una forma perfecta, junto con la cantidad óptima de vitaminas y minerales. Disponible a precio bajo todos los días.

BI-LO HARVEYS Winn✓Dixie

Prestige

FRENCH VANILLA ICE CREAM **VOTED BEST IN AMERICA**

Helado de Vainilla Francesa - Elegido como el mejor de los Estados Unidos

WORLD DAIRY EXPO
Championship Dairy Product CONTEST

1ST PLACE AWARD WINNER

MADE WITH REAL MILK AND CREAM FOR THOSE INDULGENT MOMENTS

HECHO CON LECHE DE VERDAD Y CREMA PARA ESOS MOMENTOS INDULGENTES

Exclusively at | *Exclusivo de*

BI-LO HARVEYS Winn-Dixie