Recetario

BOHIO

Celebra la Tradición de Cocinar

BOHIO®

Wraps de Ensalada

Por Chef Margarita Torres

Ingredientes:

- 1⁄2 taza de Habichuelas Blancas
- 1⁄2 taza de Habichuelas Negras
- 1⁄2 taza de Habichuelas Rosadas
- 1 taza de camarones cocidos
- 1⁄4 de taza de pimiento verde en cuadritos
- 2 onzas de aceite de oliva
- 1⁄4 taza de vinagre balsámico
- 1⁄2 cebolla lila en cuadritos pequeños
- 1⁄2 taza de cilantrillo picado
- 1 cda. de jugo de limón
- Sazonador Criollo **BOHÍO** a gusto
- 6 hojas de lechugas lavadas y escurridas

Procedimiento:

Combinar todos los ingredientes en un envase y servir dentro de las hojas de lechuga, si no se va a consumir en el momento refrigerar y disfrutar!!

Bolitas de Harina de Maíz con Tocineta y Guayaba Bohío

Por Chef Lorraine

Ingredientes: (10 porciones)

- 1 ½ taza de Harina de Maíz **BOHÍO**
- ¼ taza de azúcar
- 1 cdta. de Sal **BOHÍO**
- 3 tazas de agua
- ½ taza de tocineta previamente cocida, triturada
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- ¼ taza cilantro fresco picado
- 10 trozos de Pasta de Guayaba **BOHÍO**, pequeños

Procedimiento:

En una cacerola grande, poner a calentar el agua con la sal y el azúcar. En cuanto esté a punto de hervir el agua, agregue la harina de maíz toda de una vez, baje la temperatura y mueva constantemente. Esto cocinará la harina y será más fácil trabajar las bolitas.

En cuanto vea que la harina está cocida y tiene una masa uniforme, agregue el queso parmesano en la cacerola y mueva bien. Retire esta masa a un envase amplio y agregue los demás ingredientes con la excepción de los trozos de pasta de guayaba.

Mezcle bien, incorporando uniformemente los ingredientes.

Utilizando una cucharada, tome un poco de esta masa y forme una torta circular en la palma de su mano. Coloque un trozo de pasta de guayaba en el centro y forme la bolita alrededor de la misma. Repita el proceso con toda la masa de harina de maíz. Ponga a freír en bastante aceite hasta que estén doraditos y sirva de inmediato.

Croqueta de Yuca Rellenas con Bacalao Guisado

Por Chef Margarita Torres

Ingredientes para la croqueta de yuca:

- 1 paquete de 32 onzas de Masa de Yuca **BOHÍO**
- 2 cdas. de Sofrito Criollo **BOHÍO**
- 2 cdas. de Sazonador Criollo **BOHÍO**
- 1 sobre de Sazón con Culantro y Achiote **BOHÍO**
- Aceite para freír

Procedimiento:

Escurrir bien la masa de yuca, incorporar todos los ingredientes y crear unas bolitas de 5 centímetros, hacerle un hueco en el medio y rellenar con el bacalao, se sellan, y freír en una olla que cubra el aceite al freirlos, freír por 5 minutos, escurrir y servir con el mojito.

Ingredientes para el mojito de pimiento morrón:

- 1/2 lata de Pimientos Morrón **BOHÍO**
- ½ taza de cilantrillo
- 1 cda. de Sazonador Criollo **BOHÍO**
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1 cda. de Sofrito Criollo **BOHÍO**

Procedimiento:

En una licuadora combinar todos los ingredientes, a velocidad mediana incorporar el aceite de oliva, hasta crear una salsa. Servir con las croquetas.

Ingredientes para el bacalao:

- 8 oz. de bacalao desalado
- ½ taza de cebolla blanca en corte juliana
- ½ taza de pimiento verde en corte juliana
- 1 cda. de pasta de tomate
- 1 taza de tomates cortados en corte juliana
- 1 cda. de Aceitunas Rellenas **BOHÍO** en finas ruedas
- 2 dientes de ajo cremados (machacados)
- ½ cda. de Vinagre Dorado **BOHÍO**
- ½ taza de aceite de oliva
- ¼ cdta. de pimienta negra
- 3 cdas. de Recaíto Criollo **BOHÍO**
- 2 cdas. de paprika
- I sobre de Sazón Light con Culantro y Achiote **BOHÍO**
- ½ taza de agua

Procedimiento:

Limpiar el bacalao y remover las espinas. En un sartén caliente el aceite a fuego mediano, añada el ajo, las cebollas y el pimiento verde y sofría por 1 minuto, agregue el vinagre dorado y deje evaporar. Agrege la pasta de tomate, los tomates, las aceitunas, el recaíto criollo, la pimienta, el sobre de sazón lite, el bacalao y el agua, cocine por 7 minutos.

Ensalada de Frijoles Negros Bohío

Por Chef Lorraine

Ingredientes:
(para 6 porciones)
- 1 lata de Frijoles Negros, escurrida
- 1 lata pequeña de Pimientos Morrón **BOHÍO**, picados finamente
- 2 cdas. de Aceitunas Rellenas **BOHÍO**, picados finamente
- 3 cdas. de cebolla roja, picada finamente
- 1/4 taza cilantro fresco picado
- 1 papa pequeña, pelada, picada y hervida en agua con sal
- 1 tallo de apio verde ("celery"), picado finamente

Aderezo:
- 1 grano ajo molido
- 3 cdas. Vinagre **BOHÍO**
- 1/4 taza aceite de oliva
- Pizca Salsa Picante **BOHÍO**
- Sal **BOHÍO** y pimienta a gusto

Procedimiento:
Mezclar todos los ingredientes del aderezo en un recipiente con tapa y agite bien. Mezcle los demás ingredientes en un envase de cristal o plástico y agregue el aderezo. Mezcle bien y mantenga en refrigeración hasta el momento de servir. Esta es una ensalada refrescante para los días de verano.

Ensalada de Gandules Bohío con Camarones

Por Chef Margarita Torres

Ingredientes:
- 1 lata de Gandules **BOHÍO**, lavados y escurridos
- 1 aguacate maduro, mitad en pequeños pedazos y la otra mitad la reservamos para utilizarla como base para platear la ensalada
- ½ taza de cilantrillo picado
- 1 onza de cebollines picados
- ½ taza de Pimientos Morrón **BOHÍO** en cuadritos
- 2 onzas de aceite de oliva
- 1 diente de ajo cremado
- 3 cdas. de jugo de limón
- ½ libra de camarones cocidos (se puede utilizar pollo, carne o pescado)
- 1 cdta. de Pimienta Negra
- 1 pizca de Sal **BOHÍO**

Procedimiento:
En un envase hondo, incorpore todos los ingredientes, una vez estén todos combinados sirva sobre la mitad del aguacate restante.

Crema de calabaza con Tocineta y Manzanas Verdes

Por Chef Margarita Torres

Ingredientes:

- 2 libras de calabaza pelada en cuadros pequeños
- 1 manzana Granny Smith, peladas y en cuadros pequeños
- 8 onzas de tocineta
- 1 onza de mantequilla
- 2 cucharadas de Sofrito Criollo **BOHÍO**
- 1 diente de ajo machado
- ½ sobre de Sazón Light con Culantro y Achiote **BOHÍO**
- 1 taza de cebolla roja, picada en pequeños cuadritos
- 1 cdta. de nuez moscada
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 onza de heavy cream
- 1 taza de agua

Procedimiento:
En una olla agregue la tocineta, sude hasta dorarlo. Removerlo y reservarlo. En el aceite de la tocineta, vamos a incorporar la mantequilla, y sudamos el sofrito, la calabaza, la manzana, el ajo y la cebolla roja, una vez que los ingredientes estén blanditos, le vamos a incorporar el caldo de pollo y el agua, lo dejamos cocinar a fuego mediano bajo por 15 minutos, una vez todo esté bien cocinado, lo vamos a licuar. Hervimos el heavy cream, y una vez todo este licuado, le incorporamos el heavy cream, ajustamos el sabor con el ½ sobre de sazón, la nuez moscada, la pimienta y la sal. Sirva y agregue una hoja de recao y decore con la tocineta picada.

Sopa de Pollo Bohío

Ingredientes: (4 porciones)

- ½ pollo fresco cortado en trozos
- 1 cebolla mediana cortada en trozos
- 1 zanahoria mediana, pelada y cortada en trozos
- 1 papa grande, pelada y cortada en trozos
- 4 tazas de agua
- 2 Cubitos con Sabor a Pollo **BOHÍO**
- 1 cda. de salsa de tomate
- 1 cda. de Sofrito Criollo **BOHÍO**
- 1 taza de Fideos **BOHÍO**
- 1 cdta. de aceite de oliva
- 2 cdas. de cilantro picado

Procedimiento:
En una olla mediana, caliente el aceite a tibio, sofría la cebolla en trozos y agregue el pollo. Sofría el pollo hasta que dore levemente. Agregue el sofrito y la salsa de tomate. Sofría bien, agregue el agua y los cubitos con sabor a pollo. Cocine a temperatura alta, hasta que hierva. Agregue los vegetales. Vuelva a cocinar hasta que hierva, agregue los fideos de sopa. Tape y cocine a fuego mediano 20 minutos o hasta que los fideos estén tiernos. Decore con cilantro fresco picado.

Pastelón de Batata Mameya y Pavo Asado

Por Chef Margarita Torres

Ingredientes:
- 3 libras de batata mameya (dulce) hervidas, majadas y sazonadas
- 1⁄2 cdta. de Sazonador Criollo **BOHÍO**
- 2 cdas. de mantequilla
- 2 libras de pavo asado en trozos
- 1 taza de queso rallado mozzarella

Procedimiento:
Pre calentar el horno a 400F.
En un molde para horno colocar mantequilla en la parte inferior para evitar que se adhiera el majado. Adobe el majado con el sazonador. Coloque una capa del majado en el molde, luego la mitad del pavo en trozos, y queso, repetir el mismo orden y finalizar con majado y queso. Llevar al horno por 10 minutos, removerlo del horno, esperar 5 minutos que repose un poco y servir.
¡Acompañar con ensalada o su platillo favorito!

Arroz con Gandules Bohío y Longaniza de Pollo

Por Chef Lorraine

Ingredientes:
(para 8 porciones)
- 2 latas de Gandules **BOHÍO** con líquido
- 3 tazas de Arroz Grano Mediano **BOHÍO**
- 1 lb. de longaniza de pollo cortado en trozos
- 1 cebolla pequeña picada finamente
- 3 tazas de agua
- 2 Cubitos con Sabor a Pollo **BOHÍO**
- 2 sobres de Sazón con Culantro y Achiote **BOHÍO**
- 1 cda. de Recaíto Criollo **BOHÍO**
- 1 hoja de laurel

Procedimiento:
En un caldero amplio, ponga a sofreír la longaniza de pollo hasta que rinda la grasa. Añada cebolla, recaíto, sazón y hojas de laurel. Luego agregue agua, gandules y ponga a hervir. Una vez este hirviendo el agua, añada los cubitos de pollo y disuélvalos. Agregue arroz y cocine tapado a fuego medio por espacio de 15 minutos. Luego destape, mueva el arroz una sola vez, baje la temperatura y vuelva a tapar por espacio de 15 minutos. Si desea, puede decorar el arroz ya cocido con cilantro fresco picado y un poco de aceite de oliva.

Pasta Carbonara con Pollo y Guisantes Verdes Bohío

Por Chef Lorraine

Ingredientes:
(para 4 porciones)
- 2 cdas. Caldo con Sabor de Pollo **BOHÍO**
- 1 cdta. Caldo con Sabor de Pollo **BOHÍO**
- 8 tazas agua hirviendo
- 4 porciones de pasta de su preferencia
- 2 porciones de pechugas de pollo cortados en trozos pequeños
- 1 cda aceite de oliva
- 1/2 taza Guisantes Congelados
- 1/2 taza leche
- 1/4 taza queso parmesano rallado
- 1/4 taza perejil fresco picado
- 1 cda. de bacon bits

Procedimiento:
En una cacerola amplia, ponga el agua a hervir con las dos cucharadas de caldo con sabor de pollo. En cuanto esté hirviendo agregue la pasta para cocinarla. Verifique en el empaque de la pasta los tiempos de cocción y escurra la pasta al tiempo deseado. Mientras esté hirviendo la pasta, en un sartén amplio agregue el aceite de oliva y sofría los trozos de pechuga de pollo hasta que estén bien cocidos, aproximadamente unos 15 minutos. Agregue la leche, la cucharadita de caldo con sabor de pollo y los guisantes congelados. Cocine unos 10 minutos a temperatura mediana.

Lomo de Cerdo Relleno

Por Chef Margarita Torres

Ingredientes:
- 2 libras de lomo de cerdo
- Aceite de oliva
- 1 taza de plátano maduro majado
- 1 cdta. de comino
- 1 cdta. de orégano seco
- ½ taza de cebolla lila en corte juliana
- 1 taza de pimiento amarillo en corte juliana
- ½ taza de maicena
- 1 cda. de Adobo Criollo con Sazón **BOHÍO**
- 1 taza de vino blanco
- 1 taza de agua

Procedimiento:
Sazonamos el lomo con el adobo criollo con sazón. Le hacemos unos cortes verticales sin llegar hasta la parte posterior. Al plátano maduro le incorporamos el comino y el orégano seco, sal y pimienta, rellenamos el lomo y lo amarramos. En una olla vertimos el aceite de oliva a fuego mediano y sellamos el lomo alrededor. Incorporamos el vino y el agua y lo dejamos cocinar por 45 minutos a fuego bajo.

Una vez este listo, removemos el lomo, lo dejamos reposar por unos 5 minutos antes de cortarlo, le subimos el fuego a mediano al líquido restante en la olla y le incorporamos la cebolla lila y los pimientos amarillos, cocinamos por 3 minutos, luego le incorporamos la maicena diluida en agua fría para crear la salsa, moviéndola constantemente. Una vez lista la salsa, cortamos el lomo en círculos, y servimos con la salsa.

Escalope de Cerdo con Chutney de Piña y Papaya

Por Chef Margarita Torres

Ingredientes:
- 16 oz. de cerdo cortado en finas ruedas de ¾ de pulgada de ancho
- 2 huevos batidos
- 1 cdta. de Sofrito Criollo **BOHÍO**
- 2 cdas. de Sazonador Criollo **BOHÍO**
- 1 cda. de Ajo en Polvo **BOHÍO**
- 1 Taza de Harina de Trigo **BOHÍO**
- Aceite de maíz para freír

Procedimiento:
Sazonar los escalopes por ambos lados con el ajo en polvo y el sazón. Batir los huevos e incorporarle el sofrito. Empanarlos, primero harina, huevo y al final nuevamente harina. Freír en aceite caliente a fuego mediano por cada lado por 7 minutos. Retirar y escurrir.

Ingredientes para el chutney (salsa):
- 1 taza de Dulce de Lechosa y Piña **BOHÍO**
- ½ taza de cebolla en pequeños cuadros
- 2 dientes de ajo machacado
- ½ lata de Pimiento Morrón **BOHÍO** cortado en finas tiritas
- 1 onza de Vinagre Dorado **BOHÍO**
- 1 cda. de Canela
- ½ taza de agua
- Sal **BOHÍO** y pimienta a gusto

Procedimiento:
En una cacerola mediana, a fuego mediano-bajo, combinar todos los ingredientes, permitir que el agua reduzca creando una salsa.

Ingredientes para el escabeche:
- 1 taza de aceite de oliva
- 1 taza de Vinagre Blanco **BOHÍO**
- 1 taza de cebolla lila en ruedas
- 2 tazas de pana hervida en cuadros
- 1 Hoja de laurel
- 1 cda. de Sazonador Criollo **BOHÍO**
- ½ taza de Aceitunas Rellenas **BOHÍO**
- 2 cdas. de Ajo en Polvo **BOHÍO**
- ½ taza de recao picado
- Sal **BOHÍO** y pimienta a gusto

Procedimiento:
En una olla combine todos los ingredientes y permita su cocción por 10 minutos, al final incorpore el recao y la pana, retirar del fuego y dejar reposar por 5 minutos antes de servir.

Salmón con Hierbas y Ensalada de Aguacate y Calabaza

Por Chef Margarita Torres

Ingredientes para el salmón:
- Un filete de salmón
- 1 cda. de Sazonador Criollo **BOHÍO**
- 1 cda. de limón
- 2 cdas. de aceite de oliva

Procedimiento:
En un sartén a fuego mediano caliente el aceite de oliva. Sazone el salmón por ambos lados con el sazonador criollo.
Fría por cada lado por unos 4 minutos. Cuando dore rocíe el salmón con el jugo de limón.

Ingredientes para la ensalada de aguacate y calabaza:
- ½ aguacate picado en cuadrados pequeño
- 1 taza de calabaza en trozos hervida
- 1 oz. cebolla roja en cuadros pequeños
- ¼ oz. de cilantrillo picado
- Tomates en cuadros pequeños
- ¼ cdta. de comino molido
- ¼ oz. de jugo de limón
- 1 oz. de sour cream
- 1 oz. de Maíz Entero **BOHÍO**
- 1 cda. de Sazonador Criollo **BOHÍO**
- 1 cdta. de Ajo en Polvo **BOHÍO**

Procedimiento:
Combinar todo y crear una salsa sin majar el aguacate o la calabaza.
.

Risotto de Gandules Bohío y Chicharrón volao'

Por Chef Margarita Torres

Ingredientes:
- 1 taza de Arroz Grano Mediano **BOHÍO**
- 1/2 cebolla picada en cuadritos
- 2 dientes de ajos machacados
- 1/4 taza de Recaíto Criollo **BOHÍO**
- 2 cdas. de aceite de oliva
- 2 tazas de Cubito con Sabor a Pollo **BOHÍO** caliente
- 1 taza de Gandules Escurridos **BOHÍO**
- 1/2 taza de Vino Para Cocinar **BOHÍO**
- 1/2 taza de chicharrón picado en trozos pequeños
- 1/2 taza de queso parmesano rallado

Procedimiento:
En un sartén a fuego mediano colocas el aceite de oliva, una vez caliente añades el ajo, la cebolla hasta que esté translucida. Añades el arroz y sofríes hasta que todo esté bien combinado. Luego agregas el vino y salteas.
Una vez el vino seque le añades los gandules y el recaíto; trabajas el caldo incorporándolo poco a poco, sin cubrir mucho el arroz vas ajustando hasta que le quede ligeramente caldoso. Cocinas por alrededor de 15 mnts, decoras con el chicharrón volao y el queso parmesano.

Pernil Tradicional Asado Bohío

Por Chef Lorraine

Ingredientes:
- 2 tazas de Adobochón **BOHÍO**
- 1 pernil de cerdo, aproximadamente 10 libras
- ½ taza de aceite de oliva

Caliente su horno a 350 grados de temperatura

Procedimiento:
Lavar y secar bien el pernil de cerdo por todas partes. Esto le quita cualquier residuo de sangre o pelambre que tenga. También hace más fácil el adobarlo. Con cuidado, utilizando un buen cuchillo, vaya cortando la piel del pernil para despegarlo de la masa de la carne. Con ese mismo cuchillo, haga las incisiones laterales profundas en el pernil para facilitar adobarlo.

Ahora adobe el pernil por todas las zonas externas, incluyendo encima de la piel. Coloque el pernil con la piel hacia arriba en un molde fuerte, a prueba de horno y que pueda sostener el peso del pernil. Cubra bien con papel de aluminio y hornee aproximadamente dos horas cubierto. Esto hará que se hornee más rápido, y quede más jugoso. Con cuidado, retire el papel de aluminio después de las dos horas y hornee unas dos horas adicionales, destapado. Esto hará que el cuerito se dore y se tueste. El tiempo de cocción para un pernil es de aproximadamente 25 a 30 minutos por libra de pernil. Es importante que la carne de cerdo se consuma bien cocida. Retire el pernil del horno y deje descansar unos 20 minutos antes de comenzar a cortarlo.

Pavochón Relleno de Mofongo de Yuca Bohío

Por Chef Lorraine

Ingredientes: (15 porciones)
- 1 ½ tazas Adobochón **BOHÍO**
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 pavo entero, descongelado de 10 a 12 libras
- 2 sobrecitos de Sazón con Culantro y Achiote **BOHÍO**

Mofongo de Yuca:
- 2 lbs. de Yuca **BOHÍO** en trozos
- 1 cebolla picada finamente
- 4 dientes de ajo machacado
- 8 tiras de tocineta previamente cocida, triturada
- 1 cdta. de Vinagre **BOHÍO**
- 1 mazo de cilantro fresco picado

Procedimiento:
Caliente su horno a 350 grados de temperatura. En una olla amplia ponga a calentar bastante agua, y cuando esté caliente, cocine la yuca hasta que esté tierna. Escurra y deje descansar.
Mientras tanto, sofría la cebolla con el ajo, la tocineta triturada y el vinagre. Estos son los aromáticos para el mofongo.
Una vez refrescada la yuca, corte en trozos manejables, retire la fibra del centro de ser necesario y fría en bastante aceite caliente a temperatura mediana. Escurra y coloque a un lado.

En cuanto esté a temperatura manejable, en un procesador de alimentos muela la yuca en modo "pulse" y agregue los aromáticos previamente sofritos. Por último, agregue el cilantro fresco y ya tienes tu relleno de yuca.

Adobando el Pavo:
Lave y seque bien el pavo por todas partes. En un envase, mezcle el Adobochón, el aceite de oliva y los sobrecitos de Sazón con Achiote. Forme una pasta y con esto va a adobar el pavo por todos lados, por debajo de la piel de la pechuga, entre la cadera y el pavo y en la cavidad interna.

Ahora adobe el pavo por el exterior, rellene con la mezcla del mofongo de yuca. Cubra bien con papel de aluminio y hornee 2 horas tapado. Con cuidado, retire el papel de aluminio y continúe horneando una hora más. Una vez hecho, retire del horno y deje descansar unos 20 minutos antes de cortar.

Importante: Puedes adobar el pavo desde el día antes. También puedes preparar el mofongo de yuca desde el día antes.

AVISO: Para evitar peligro de envenenamiento por alimento, no debes rellenar el pavo hasta pocos momentos antes de hornearlo.

Flan de Coco

Ingredientes:
- 1 lata Leche de Coco **BOHÍO**
- 8 oz. de "cream cheese"
- 6 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharadita de extracto de vainilla o extracto de coco
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharada de agua
- Coco Rallado

Procedimiento:
Hacer un caramelo mezclando en una cacerola el agua con el azúcar a temperatura mediana. Dejar hervir hasta que tenga un color dorado. Luego, vertir el caramelo en un molde de horno. En un recipiente mezclar los huevos con una espátula sin que hagan espuma. Mezclar la leche de coco, la leche condensada, la media crema y el extracto de vainilla o de coco en la licuadora. Vertir esta mezcla en los huevos y moverla con la espátula. Vertir la mezcla en el molde acaramelado y cocinar en baño de maría por 1 hora a 350˚f. Dejar enfriar y luego sacarlo del molde. Decorar con coco rallado.

Crepas Rellenas de Casco de Guayaba y Queso Crema

Por Chef Margarita Torres

Ingredientes:
- 1 taza de harina
- ½ taza de Leche de Coco **BOHÍO**
- ½ taza de Crema de Coco **BOHÍO**
- 2 huevos batidos
- 1 cdta. de extracto de vainilla
- 2 cdtas. de mantequilla derretidas
- ¼ de taza de Casco de Guayaba **BOHÍO**
- ¼ de taza de fresas picadas
- ¼ de taza de queso crema a temperatura ambiente
- ¼ cdta. de Sal **BOHÍO**
- ¼ taza de azúcar en polvo

Procedimiento:
En un recipiente combine la mantequilla derretida, la harina, huevos, vainilla, la crema, la leche de coco y la sal. Combine hasta crear una mezcla la cual no contenga grumos. En un sartén para crepas, agregue mantequilla o spray para sartenes, vierta una cucharada y asegurese de cubrir todo el sartén. Cocine por 1 minuto, luego voltee y cocine por 30 segundos. Coloque sobre un plato y rellene con el queso crema y los cascos de guayaba, doble las crepas en dos partes. decore con las fresas picadas y polvoree con azúcar en polvo y chocolate.

Tembleque de Coco con Jengibre Bohío

Ingredientes:
(10 porciones)
- 1 Lata de Leche de Coco **BOHÍO**
- 1 Lata de Crema de Coco **BOHÍO**
- 1/3 taza de Fécula de Maíz
- ½ taza de agua
- 1/3 taza de azúcar
- 1 cda. de jengibre fresco rallado
- 2 palitos de canela entera
- 2 bellotas anís estrella

Procedimiento:
En una taza mezcle bien la fécula de maíz con el agua. Asegúrese que no tenga grumos. En una cacerola amplia, coloque el resto de los ingredientes a calentar mezclando bien para que los sabores sean uniformes. Suba la temperatura y mezcle constantemente. Una vez note que va a hervir, baje la temperatura y agregue la mezcla de la fécula de maíz con agua, y continúe mezclando bien.

Cocine a temperatura baja unos 20 minutos más, mezclando ocasionalmente para que no se queme. Si los va a presentar en copas, deje que la mezcla enfríe un poco para evitar que el cristal se rompa por el calor. Vierta la mezcla en las copas de presentación, o en los platos o moldes de presentación que vayan a utilizar. Enfríe de un día a otro. Al momento de servir, espolvoree con canela en polvo o coco rallado.

Coquito Tradicional Bohío

Por Chef Lorraine

Ingredientes: (20 porciones)
- 1 lata de Leche de Coco **BOHÍO**
- 1 lata de Crema de Coco **BOHÍO**
- ½ taza de leche evaporada
- ½ taza de leche condensada
- ½ cdta. extracto de vainilla
- 2 palitos de canela
- 4 clavos de especias
- ¼ pulgada jengibre fresco
- 1 bellota anís estrella
- 1 taza ron blanco

Decoración:
- Canela en polvo
- Ralladura de coco

Procedimiento:
En una cacerola pequeña coloque una taza de agua con todas las especias, incluyendo el jengibre y haga una infusión caliente. Escurra y guarde el líquido para hacer el coquito. Utilizando una licuadora, mezcle todos los ingredientes bien e incluya el líquido de la infusión. Embotelle y guarde en refrigeración hasta el momento de servir. Sirva en copas pequeñas, puede adornar con canela molida o coco rallado.

Parfait de Piña y Papaya

Ingredientes:
- 1 taza de yogurt (puede ser griego, con sabor a vainilla o su sabor preferido)
- 1⁄4 de taza de Dulce de Lechosa y Piña **BOHÍO**
- Miel **BOHÍO** a su gusto

Procedimiento:
En un vaso de cristal vertir un poco de miel por dentro para que sirva de decoración. Colocar los ingredientes en orden y en capas; primero una capa de yogurt, luego colocar una capa de piña y papaya y repetir las capas. Puede añadir toppings tales como frutas, semillas de calabazas, walnuts, semillas de girasol, pasas, etc.

Piña Colada

Ingredientes:
- 4 oz. de Crema de Coco **BOHÍO**
- 8 oz. de Ron Blanco o Vodka
- 8 oz. de Jugo de Piña
- Cerezas con tallo **BOHÍO**
- Hielo Molido

Procedimiento:
Mezcle en una licuadora por 30 segundos y sirva en un vaso de cristal alto. Decore con una cereza y un pedazo de piña.

BOHIO
ASOCIACION PRODUCTOS DE PUERTO RICO, INC.
HECHO EN PUERTO RICO
BOHIO
Adobo Criollo
Sin Pimienta
Without Pepper
BOHIO
Adobo Criollo
Con Pimienta
With Pepper
BOHIO
Adobo Criollo
Con Sazón
Con Pimienta
BOHIO
Tradición en la Cocina ...