

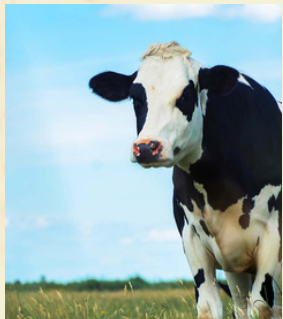
# TRY THESE HISPANIC CHEESE RECIPES!



**FIVE OF THE CHEESIEST RECIPES YOU'LL  
LOVE TO MAKE!**

**Pacific Coast Coalition - Dairy Business Innovation Initiative**

Gratitude to the California Milk Advisory Board for permission to use these recipes. Funded in part by the Pacific Coast Coalition- Dairy Business Innovation Center (PCC-DBII), administered by Fresno State University. Funding for the PCC-DBII is made possible by the U.S. Department of Agriculture's (USDA) Agricultural Marketing Service through grants AM21DBICA1007, AM22DBICA1012, and AM21DBICA1009. Its contents are solely the responsibility of the authors and do not necessarily represent the official views of the USDA.



# ¡PRUEBA ESTAS RECETAS CON QUESO HISPANO!



¡CINCO DE LAS RECETAS MÁS CURSIS QUE  
TE ENCANTARÁ HACER!

**Pacific Coast Coalition - Dairy Business Innovation Initiative**

Agradecimiento a la Junta Asesora de Leche de California por permitirnos usar estas recetas. Financiado en parte por la Coalición de la Costa del Pacífico - Centro de Innovación de Empresas Lácteas (PCC-DBII), administrado por la Universidad Estatal de Fresno. El financiamiento del PCC-DBII es posible gracias al Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA) a través de las subvenciones AM21DBICA1007, AM22DBICA1012 y AM21DBICA1009. Su contenido es responsabilidad exclusiva de los autores y no representa necesariamente las opiniones oficiales del USDA.



# RAJAS CON CREMA

## Ingredients:

- 5 poblano or pasilla peppers (see note)
- 1/4 cup plus 1 tablespoon vegetable oil, divided
- 2 cups thinly sliced white onion (about 3/4 medium)
- 1/2 teaspoon salt, or more to taste
- 1 cup Real California Mexican crema agria or sour cream
- 1 cup white corn (fresh, frozen, or canned and drained)
- 1/2 cup chicken or vegetable broth
- 3 cups shredded Real California Oaxaca cheese
- Corn tortillas, for serving

## Instructions:

- Prep time: 15 minutes
- Cook time: About 1 1/4 hours
- Rub peppers with 1 tablespoon oil, then use a grill, broiler, or gas stovetop burner to cook peppers, turning occasionally, until well charred, 12 to 15 minutes. Transfer to a bowl, cover, and set aside until cool enough to handle, about 10 minutes.
- Rub charred skin from peppers. Remove stems and seeds and cut peppers into 1/4-inch strips. Set aside.
- In a large saucepan over medium heat, warm 1/4 cup oil. Add onion and cook, stirring occasionally, until tender, 5 to 6 minutes. Add peppers and salt and cook, stirring occasionally, until peppers and onion are very tender, 5 to 6 minutes. Add crema, corn, and broth and bring to a simmer. Reduce the heat to maintain simmer and cook, stirring occasionally, until liquid is thickened and saucy, about 20 minutes.
- Add cheese, stirring until it melts, and more salt to taste. Serve with tortillas. Serves 4 to 6.
- Note: You can substitute canned roasted poblano strips for the fresh ones—you'll need about 2 3/4 cups (drained).



# RAJAS CON CREMA

## INGREDIENTES:

- 5 chiles poblanos o pasilla (ver nota)
- 1/4 de taza y 1 cucharada de aceite vegetal, dividido
- 2 tazas de cebolla blanca cortada en rebanadas finas (aproximadamente 3/4 de una cebolla mediana)
- 1/2 cucharadita de sal o más si se desea
- 1 taza de crema agria o crema agria mexicana "Real California"
- 1 taza de maíz blanco (fresco, congelado o enlatado y escurrido)
- 1/2 taza de caldo de pollo o verduras
- 3 tazas de queso Oaxaca rallado "Real California"
- Tortillas de maíz, para servir

## DIRECCIONES:

- Tiempo de preparación: 15 minutos
- Tiempo de cocción: Alrededor de 1 1/4 de hora
- Unta los pimientos con 1 cucharada de aceite. Luego, cocina los pimientos en una plancha, un asador o una hornilla a gas; voltéalos ocasionalmente, hasta que estén bien carbonizados, durante 12 a 15 minutos. Coloca los pimientos en un recipiente, cúbrelos y resérvalos durante aproximadamente 10 minutos, hasta que estén lo suficientemente fríos para poder manipularlos.
- Quita la piel carbonizada de los pimientos. Quita los tallos y las semillas, y corta los pimientos en tiras de 1/4 de pulgada. Reserva.
- Calienta 1/4 de taza de aceite en una cacerola grande a fuego medio. Añade la cebolla y cocina durante 5 a 6 minutos; revuelve ocasionalmente hasta que quede tierna. Añade los pimientos y la sal, y cocina durante 5 a 6 minutos; revuelve ocasionalmente, hasta que los pimientos y la cebolla queden muy tiernos. Añade la crema, el maíz y el caldo, y cocina a fuego lento. Baja la temperatura a fuego lento y cocina durante aproximadamente 20 minutos; revuelve ocasionalmente, hasta que el líquido se espese y se vea como una salsa.
- Añade el queso y revuelve hasta que se derrita, y añade más sal al gusto. Sirve con tortillas. Rinde 4 a 6 porciones.
- Nota: Puedes sustituir las tiras de chile poblano asado enlatado por chiles poblanos frescos; necesitarás aproximadamente 2 tazas y 3/4 (escurridos).



# EMPANADAS DE PINO



## Ingredients:

- 6 tablespoons olive oil, divided
- 1 cup 1/4-inch diced white onion (about 1/2 medium)
- 1 pound lean ground beef
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 teaspoon ground paprika
- 1 teaspoon salt, or more to taste
- 1 teaspoon pepper, or more to taste
- 3 hard-cooked eggs, chopped
- 1 cup shredded Real California Hispanic-Style Manchego cheese
- 24 black olives, chopped
- 1/4 cup raisins
- 24 empanada shells, thawed (see note)

## Instructions:

- Prep time: 30 minutes
- Cook time: About 1 1/4 hours
- Preheat the oven to 425°F. Coat 2 large baking rimmed sheets with 2 tablespoons oil and set aside.
- In a large skillet over medium heat, warm 2 tablespoons oil. Add onion and cook, stirring occasionally, until softened, about 2 minutes. Add beef, cumin, paprika, salt, and pepper and cook, stirring occasionally and breaking up beef, until beef is no longer pink, 5 to 7 minutes. Remove from the heat and stir in eggs, cheese, olives, and raisins. Add more salt and pepper to taste.
- Working one at a time, place empanada shell in your palm, spoon about 2 1/2 tablespoons beef mixture into the center, fold shell in half, and seal. Place filled empanadas on prepared baking sheets and press edges closed with the tines of a fork.
- Brush empanadas with 2 tablespoons oil. Use a fork to make vents in tops and bake until golden brown, 18 to 20 minutes. Serve warm. Makes 24.
- Note: Empanada shells are rounds of raw dough, sometimes known as puff pastry dough for turnovers. Look for them in the freezer section at Latin markets and online.



# EMPANADAS DE PINO

## INGREDIENTES:

- 6 cucharadas de aceite de oliva, dividido
- 1 taza de cebolla blanca cortada en cubos de 1/4-pulgada (aprox. media cebolla)
- 1 libra de carne molida de res magra
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de pimenton
- 3 huevos cocidos en trozos
- 1 taza de queso rallado estilo Manchego "Real California"
- 24 aceitunas negras en trocitos
- 1/4 taza de pasas de uva
- 24 piezas de masa para empanadas (descongeladas, ver nota)
- 1 cucharadita de sal (al gusto)
- 1 cucharadita de pimienta (al gusto)

## DIRECCIONES:

- Tiempo de preparación: 30 minutos
- Tiempo de cocción: alrededor de 1 hora y 1/4
- Precalienta el horno a 425 °F. Recubre 2 placas para hornear acanaladas grandes con 2 cucharadas de aceite y resévalas.
- En una sartén grande, calienta 2 cucharadas de aceite a fuego medio. Añade la cebolla y cocina; revuelve ocasionalmente hasta que quede tierna, aproximadamente 2 minutos. Añade la carne de res, el comino, el pimentón, la sal y la pimienta, y cocina; revuelve ocasionalmente y desmenuza la carne de res, hasta que esta ya no esté rosada, durante 5 a 7 minutos. Retira la preparación del fuego e incorpora los huevos, el queso, las aceitunas y las pasas. Añade más sal y pimienta al gusto.
- Sostén una tapa para empanadas en la palma de la mano, coloca aproximadamente 2 cucharadas y 1/2 de la mezcla de carne de res en el centro, dobla la tapa para empanadas por la mitad y ciérrala. Coloca las empanadas rellenas en las placas para hornear que preparaste antes y presiona los bordes con los dientes de un tenedor para cerrarlos.
- Cubre las empanadas con 2 cucharadas de aceite. Usa un tenedor para pinchar la parte superior de las empanadas y hornéalas hasta que se doren, de 18 a 20 minutos. Sírvelas tibias. Rinde 24 porciones
- Nota: Las tapas para empanadas son círculos de masa cruda, a veces conocidas como masa de hojaldre para pastelería. Búscalas en la sección de refrigeradores en los mercados latinos y en línea.



# CHOCOLATE RICE PUDDING WITH REQUESON

## Ingredients:

- 7 cups cooked long grain rice
- 6 cups Real California milk
- 1 1/3 cups sugar
- 4 tablespoons (1/2 stick) unsalted Real California butter
- 1 ounce unsweetened chocolate, chopped
- 1/8 teaspoon ground cinnamon
- 1/8 teaspoon salt
- 1 1/2 pounds Real California Requeson cheese, stirred to break it up (see tip)
- 2 teaspoons vanilla extract
- Real California whipped cream, for garnish
- Semi-sweet chocolate shavings, for garnish
- Fresh mint leaves, cut crosswise into thin strips, for garnish

## Instructions:

- Prep time: 20 minutes
- Cook time: 30 minutes, plus time to cook rice
- In a large saucepan or small stockpot over medium heat, combine rice, milk and sugar, stirring until sugar dissolves.
- Meanwhile, in a medium bowl set over a medium saucepan of simmering water, melt butter and chocolate.
- Stir chocolate mixture, cinnamon and salt into rice mixture; bring to a boil. Continue to cook over medium heat, stirring and scraping the bottom of the saucepan frequently, until mixture thickens, about 12 minutes. Remove from the heat and stir in cheese and vanilla; transfer to twelve 8-ounce ramekins or other serving dishes. Set aside to cool to room temperature; transfer to the refrigerator to chill thoroughly, about 2 hours.
- Top puddings with whipped cream, chocolate shavings and mint and serve.

Tip: Requeson is a Mexican cheese similar to ricotta. Look for it in Mexican markets.



# ARROZ CON LECHE Y CHOCOLATE CON REQUESÓN

## INGREDIENTES:

- 7 tazas de arroz de grano largo cocido
- 6 tazas de leche Real California
- 1 1/3 tazas de azúcar
- 4 cucharadas (1/2 barra) de mantequilla Real California sin sal
- 1 onza de chocolate sin azúcar, picado
- 1/8 cucharadita de canela molida
- 1/8 cucharadita de sal
- 1 1/2 libras de queso requesón Real California, sofrito para deshacerlo (ver consejo)
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- Crema batida (whipped cream) Real California, para decorar
- Chocolate rallado (virutas de chocolate) semidulce, para decorar
- Hojas de menta fresca, cortadas transversalmente en tiras finas, para decorar

## DIRECCIONES:

- Tiempo de preparación: 20 minutos
- Tiempo de cocción: 30 minutos, más el tiempo de cocción del arroz
- En una cacerola grande o una olla pequeña a fuego medio, combina el arroz, la leche y el azúcar, mezclando constantemente hasta que se disuelva el azúcar.
- Mientras tanto, en un bol mediano colocado sobre una sartén mediana con agua hirviendo a fuego lento, derrite la mantequilla y el chocolate.
- Incorpora la mezcla de chocolate, canela y sal a la mezcla de arroz y hierve. Continúa la cocción a fuego medio, mezclando y raspando el fondo del cazo con frecuencia, hasta que la mezcla se haga espesa, unos 12 minutos. Retira del fuego, y agrega el queso y la vainilla; pásalo a doce moldes de 8 onzas u otros platos para servir. Déjalo enfriar a temperatura ambiente y pásalo al refrigerador para que se enfríe bien, unas 2 horas.
- Cubre los pudines con la crema batida, el chocolate rallado y la menta. Sírvelos.
- Consejo: El requesón es un queso mexicano similar a la ricotta.





# COSTA RICAN INSPIRED STUFFED PEPPERS

## Ingredients:

- 4 red bell peppers
- 1/2 cup plus 1 tablespoon vegetable oil, divided
- 1 cup 1/4-inch diced white onion (about 1 medium)
- 4 cups 1/4-inch diced cremini or brown mushrooms (about 1 pound)
- 1 teaspoon garlic salt
- 1 teaspoon black pepper
- 1 cup shredded Oaxaca cheese
- Cooked white rice, for serving

## Instructions:

- Prep time: 25 minutes
- Cook time: About 1 hour
- Preheat oven to 400°F.
- Meanwhile, rub bell peppers with 1 tablespoon oil, then use a grill, broiler, or gas stovetop burner to cook peppers, turning occasionally, until well charred, 12 to 15 minutes. Transfer to a bowl, cover, and set aside until cool enough to handle, about 10 minutes.
- While peppers are cooling, in a very large skillet over medium heat, warm 1/2 cup oil. Add onion and cook, stirring occasionally, until starting to brown, 3 to 5 minutes. Add mushrooms, garlic salt, and black pepper and cook, stirring occasionally, until mushrooms are browned and liquid is almost entirely evaporated, 7 to 10 minutes.
- Rub charred skin from bell peppers. Slice off tops and remove seeds. Fill bell peppers with mushroom mixture, top with cheese, and arrange in a baking dish. Replace bell pepper tops and bake until cheese melts, 8 to 10 minutes. Serve with rice. Serves 4.



# PIMIENTOS RELLENOS

## INSPIRADOS EN COSTA RICA

### INGREDIENTES:

- 4 pimientos morrones rojos
- 1/2 taza de aceite vegetal mas 1 cucharada, separados
- 1 ¼ tazas de cebolla picada en cubos (aproximadamente media cebolla)
- 4 tazas de champinones cortadas en cubos de 1/4 de pulgada (1 libra)
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 taza de queso Oaxaca rallado
- Arroz blanco cocido, para servir

### DIRECCIONES:

- Tiempo de preparación: 25 minutos
- Tiempo de cocción: Aproximadamente 1 hora
- Precalienta el horno a 400 °F.
- Mientras tanto, unta los pimientos con 1 cucharada de aceite. Luego, cocina los pimientos en una plancha, un asador o una hornilla a gas; voltéalos ocasionalmente, hasta que estén bien carbonizados, durante 12 a 15 minutos. Coloca los pimientos en un recipiente, cúbrelos y reservalos durante aproximadamente 10 minutos, hasta que estén lo suficientemente fríos para poder manipularlos.
- Mientras los pimientos se enfrían, en una sartén muy grande a fuego medio, calienta 1/2 taza de aceite. Añade la cebolla y cocina; revuelve ocasionalmente hasta que comience a dorarse, de 3 a 5 minutos. Añade los hongos, la sal de ajo y la pimienta negra, y cocina; revuelve ocasionalmente, hasta que los hongos se doren y el líquido se evapore casi por completo, durante 7 a 10 minutos.
- Quita la piel carbonizada de los pimientos. Corta las partes superiores y retira las semillas. Llena los pimientos con la mezcla de hongos, cúbrelos con queso y colócalos en una bandeja para hornear. Vuelve a colocar las partes superiores de los pimientos y hornea hasta que el queso se derrita, de 8 a 10 minutos. Sirve los pimientos con arroz. Rinde: 4 porciones.



# CALIFORNIA FUNDIDO

## Ingredients:

- 2 medium poblano peppers
- 1 large red bell pepper
- 1 medium red onion, peeled and quartered
- 1 or 2 serrano chiles, stemmed and seeded
- 4 tomatillos, husks removed and cut in half
- 2 medium ripe roma tomatoes
- 8 ounces Real California Monterey Jack, or Menonita cheese, sliced thinly
- 1/4 cup roughly chopped cilantro leaves
- Salt and freshly ground pepper to taste
- Salsa (jar)
- Garnish: Slices of avocado, cilantro sprigs and crisp tortilla chips

## Instructions:

1. Char the peppers over a gas flame or under a hot broiler and then scrape off the blackened skin (do not wash). Remove and discard the seeds and stems and cut into large dice and set aside. Grill or roast the onion, serrano chile and tomatillos until lightly colored and chop coarsely. Remove core and seeds from tomatoes and cut into small dice.
2. Arrange half the sliced cheese in the bottom of 4 individual earthenware dishes and scatter all of the vegetables over the top. Sprinkle half the cilantro over this and season to taste with salt and pepper. Place remaining cheese over all and top with remaining cilantro. This can all be done up to a day ahead and refrigerated until ready to serve.
3. Place the filled dishes in a hot (425°F) oven for 6 to 8 minutes or until cheese is nicely melted and just beginning to color. Top with a tablespoon or two of the salsa and garnish with the avocado and cilantro sprigs. Serve immediately with crisp tortilla chips if desired.



# FUNDIDO DE QUESO DE CALIFORNIA

## INGREDIENTES:

- 2 pimientos poblanos medianos
- 1 pimiento rojo grande
- 1 cebolla morada mediana pelada y cortada en cuartos
- 1 o 2 chiles serranos, sin tallo y sin semillas
- 4 tomatillos, sin cáscara y cortados por la mitad
- 2 tomates Roma medianos maduros
- 8 onzas de queso Monterey Jack o Queso Menonita "Real California" cortado en rebanadas finas
- 1/4 de taza de hojas de cilantro picadas en trozos grandes
- Sal y pimienta recién molida al gusto
- Salsa (frasco)
- Decoración: Rebanadas de aguacate, ramas de cilantro y totopos crujientes

## DIRECCIONES:

1. Asa los pimientos sobre una llama de gas o bajo un asador caliente y luego quita la piel carbonizada (no los laves). Retira y deshecha las semillas y los tallos, corta los pimientos en cubos grandes y reservalos. Asa en la plancha o en el horno la cebolla, el chile serrano y los tomatillos, hasta que tomen un poco de color, y pícalos en trozos grandes. Retira el corazón y las semillas de los tomates, y córtalos en cubos pequeños.
2. Coloca la mitad del queso cortado en rebanadas en el fondo de 4 cazuelas de barro individuales y esparce todas las verduras encima. Espolvorea la mitad del cilantro encima de la preparación y condimenta al gusto con sal y pimienta. Coloca el queso restante encima de todo lo anterior y añade el cilantro restante. Este plato puede prepararse con hasta un día de anticipación y refrigerarse hasta que se sirva.
3. Coloca las cazuelas llenas en un horno caliente (425 °F) durante 6 a 8 minutos, o hasta que el queso se derrita bien y comience a tomar color. Añade una o dos cucharadas de salsa encima y decora con el aguacate y las hojas de cilantro. Sirve de inmediato con totopos crujientes, si lo deseas.

