

Recetas

Ensalada Tropical

1 lata (20 onzas) piña “tidbits”
1 Chda jugo de limón
1 guineo en rebanadas
3 tazas repollo rallado
1 lata (11 onzas) chinas mandarinas,
sin líquido
1 taza de “marshmallows” miniatura
1 taza de coco rallado, pequeña
1 taza de nueces en pedacitos
1 taza de pasas
½ chta. sal
1 envase (8 onzas) yogur de piña

Reserve 2 chdas del líquido de la piña. Riegue el limón sobre el guineo y mezcle con el jugo de piña. En una ensaladera grande mezcle el repollo, gajitos de china, el coco rallado, los marshmallows, nueces, pasas, sal, los pedacitos de piña y el guineo. Añada el yogur y mezcle bien. Cubra y métalo en nevera para servir bien fría el mismo Día. Si desea puede esperar hasta el momento de servirla para añadir el yogur.

Refresco de Parcha

1 lata Gde. de jugo de china concentrado
1 lata de 46oz de jugo de piña
1 ½ taza de agua
8oz de pulpa de parcha (o jugo)
1 lata de ginger ale o soda (opcional)
Mezcle todos los ingredientes
Añada la soda fría al momento de servir

Sirva con pedacitos de fruta: piña, fresas o fruta preferida. **PUNCH DE CERVEZA**

4 ½ taza de jugo de china **4 latas de cerveza de 12 oz.**
4 ½ taza de jugo de uva **Azúcar a gusto**
1 taza de jugo de limón **Hielo**

Mezcle todos los ingredientes menos la cerveza y enfríe. Al momento de servir añada la cerveza y mezcle.

Recetas por Mary Goyco