SINCE 1908

BUSH'S BEST

Recetas

ALITAS DE POLLO ASADAS CON ORIGINAL BAKED BEANS

- **Tiempo Para Preparar: 15 minutos**
- **Tiempo Para Cocinar: 15 minutos**
- **Tiempo Total: 1 horas**
- **Porciones: 5**

INGREDIENTES:

1 lata (16 oz) Frijoles Original Baked Beans de BUSH'S

Para Marinada:

3 cucharada de aceite de oliva
3 dientes de ajo picados
2 cucharadita de polvo de chili
1 cucharadita de ajo en polvo
Sal y pimienta
1 cada una bolsa grande de plástico resellable

Para Alitas de pollo:

10 cada uno alitas de pollo
1/4 de taza de salsa picante

Para Casera Vestidor Blue Cheese:

3/4 taza de crema agria
1/2 cucharadita de mostaza amarilla
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de pimienta
1/3 cucharadita de ajo en polvo
Cucharadita de salsa Worcestershire/salsa inglesa
4 oz de queso azul desmenuzado

Acompañamientos opcionales:

Apio o verduras cortadas crudas de preferencia

PREPARACIÓN:

1. Para Marinar: en un tazón grande mezcle los ingredientes para marinar. Vierta la mezcla en una bolsa grande de plástico resellable y déjelo aparte.
2. Para Alitas de Pollo: enjuague las piezas de alitas en agua fría y séquelas con toallas de papel. Ponga las alas en la bolsa de la marinada. Agite para cubrirlas uniformemente y refrigere de 30 minutos a toda la noche.
3. Caliente la parrilla, limpia y bien engrasada, a fuego medio. Cuando la parrilla esté caliente, usando pinzas, ponga las alitas en la parrilla en diagonal para evitar que se caigan a través de rejillas de la parrilla. Cocine por 15 minutos, rotando cada 2-3 minutos hasta que la temperatura interna sea por lo menos de 165 grados F.
4. Para Aderezo de Queso Azul hecho en casa: mientras las alitas se están cocinando, en un recipiente pequeño mezcle la crema agria, mostaza, sal, pimienta, ajo en polvo y salsa inglesa con una batidora de mano durante 2 minutos a baja velocidad.
5. Añada la mayonesa y mezcle durante 30 segundos en velocidad baja.
6. Agregue el queso y mezcle durante 2-4 minutos a velocidad baja o media, dependiendo de la cremosidad deseada del aderezo. Ponga a un lado.
7. Para Alitas de Pollo: con unas pinzas, saque las alitas de la parrilla y colóquelas en un tazón grande. Tenga cuidado pues las alitas estarán calientes. Cubra las alitas con salsa picante y revuelva para cubrir uniformemente. Para alitas picantes, agregue la salsa picante adicional al gusto.
8. Sirva con frijoles cocidos, aderezo de queso azul hecho en casal y guarniciones opcionales, según se desee.

GUISADO DE POLLO CON FRIJOLES PINTO BUSH'S

- Tiempo Para Preparar: 15 minutos
- Tiempo Para Cocinar: 5 horas
- Tiempo Total: 5 horas 15 minutos
- Porciones: 8

INGREDIENTES:

2 latas (16 oz) de Frijoles Pinto BUSH'S
1 cucharadita de aceite de oliva
8-10 muslos de pollo sin piel (aproximadamente 1 1/2 libras) sin hueso
3 zanahorias medianas peladas y en cubitos
2 cebollas grandes cortado en cubitos
1 lb de salchicha polaca ahumada cortada en trozos de 1 pulgada
2 latas (14.5 oz) de tomates cortados en cubitos sin escurrir
1 taza de consomé de pollo

PREPARACIÓN:

1. Caliente el aceite en una sartén de 10 pulgadas a fuego medio-alto. Dore el pollo con la zanahoria y la cebolla.

2. Agregue la mezcla de la sartén en la slow-cooker. Cubra con salchichas, frijoles, tomates y el consomé.

3. Tape y cocine 4-5 horas en fuego bajo.

ENSALADA DE FRIJOLES RED KIDNEY BUSH PARA PICNIC

- Tiempo Para Preparar: 10 minutos
- Tiempo Para Cocinar: 0 horas
- Tiempo Total: 10 minutos
- Porciones: 6

INGREDIENTES:

1 lata (16 onzas) Frijoles RED KIDNEY BUSH
1/2 cebolla pequeña cortada en rodajas finas
1/2 taza de pepino picado en trozos grandes
1/4 taza de aderezo ranch para ensaladas
1/4 cucharadita de eneldo
Sal 1/4 cucharadita
Pimienta 1/4 cucharadita
1 tomate mediano sin semillas y picado en trozos
Queso parmesano rallado

PREPARACIÓN:

1. En un tazón, combine los frijoles, cebolla, pepino, aderezos para ensaladas, eneldo, sal y pimienta; revuelva para mezclar. Refrigere hasta que esté listo para servir.

2. Justo antes de servir, agregue el tomate; espolvoree con el queso.