



FARMFUL
FOOD PRODUCTS

San Antonio Texas, +1(210) 294-43 45
Adobos - Spices - Gravies - Salsas - and much More.

www.farmfulfoodproducts.com

infofarmful@gmail.com

ADOBO PASTE MARINADES

AL PASTOR

Usage suggestion:

Add 16 oz. of 'Adobo Farmful Al Pastor' to 8 lbs of raw pork meat, previously cut into strips or cubes. Place the raw pork meat inside a container and stir the adobo paste until all the meat is evenly covered. Once this step is complete, refrigerate the container for a minimum of 8 hours to obtain better results. After this time has elapsed, the meat will be ready to be cooked as desired.

Sugerencia de uso:

AL PASTOR

Agregue 16 oz. de 'Adobo Farmful al Pastor' a 8 lbs. de carne cruda de cerdo previamente cortada en tiras o cubos (pierna, lomo o espaldilla). Mezcle el adobo uniformemente con la carne, cubra el recipiente y refrigere por un mínimo de 8 horas para obtener los mejores resultados. Cocínela a su gusto después de ese tiempo.

BIRRIA

Usage suggestion:

Boil 2 gallons of water and add 1.5 oz. of salt to the boiling water. Incorporate 16 oz. of 'Adobo Farmful for Birria' into the same container and mix until fully dissolved. Next, add 8 lbs (2.5 kg) of barbacoa. Cook over low to medium heat for an additional 3 minutes. Turn off the heat and separate the meat from the water using a strainer (do NOT discard the water, as the mixture is intended to be served as consomé soup). This recipe yields approximately 96 quesabirrias and 48 consomés.

Sugerencia de uso:

BIRRIA

Hierva 2 galones de agua con 1.5 oz. de sal (1 y media cucharadas soperas). Cuando el agua empiece a hervir, añada 16 oz. de 'Adobo Farmful para Birria'. Mezcle hasta disolver. A continuación, añada 8 lbs. de barbacoa. Cocine a fuego lento y remueva durante 3 minutos. Una vez apagado el fuego, separe la carne del consomé con un colador. Esta receta rinde aproximadamente 96 quesadillas de birria y 48 consomés.

CHORIZO

Usage suggestion:

Apply 16 oz of 'Farmful Chorizo Adobo' to 8 lbs of your choice of finely chopped meat (pork, turkey, chicken, or beef). Place the raw meat inside a container and stir the adobo paste until all the meat is evenly covered. Once this step is complete, refrigerate the container for a minimum of 8 hours for optimal results. After this time has elapsed, the meat will be ready to be cooked as desired.

Sugerencia de uso:

CHORIZO

Agregue 16 oz. de 'Adobo para Chorizo Farmful' a 8 lbs de carne picada cruda (cerdo, pavo, pollo o ternera). Mezcle bien hasta que toda la carne esté cubierta uniformemente con el adobo de chorizo. Cubra el producto adecuadamente para marinar y refrigere por un mínimo de 8 horas. Pasado ese tiempo, el producto estará listo para cocinar. ¡Disfrute de la comida!

TAMALES

Usage suggestion:

Boil 8 lbs. of pork or chicken in 2.5 gallons of water. Add 8 bay leaves and 1.5 oz. of salt (1 and a half tablespoons). Once the meat is boiled, reserve the water in which it was cooked. Shred and chop the meat. Cook it in a pot with 3 oz. of pork fat if the stew is pork, or 3 oz. of oil if it is chicken. Cook over medium heat for about 2-3 minutes. Add 16 oz. of 'Farmful Adobo for Red Tamales' and mix evenly. If desired, you can add part of the previously reserved broth until the desired consistency is achieved. Cook until it starts to boil. Turn off the heat and let it cool before placing it in the tamale dough.

Sugerencia de uso:

TAMALES

Hierva en 2.5 galones de agua 8 lbs. de carne de cerdo o pollo. Agregue 8 hojas de laurel y 1.5 oz. de sal (una y media cucharada soperas). Una vez hervida la carne, reserve el agua donde fue cocida. Desmenuce la carne y píquela. Posteriormente, guísela en una olla con 3 oz. de grasa de cerdo o 3 oz. de aceite si es de pollo, y cocine a fuego medio por unos 2-3 minutos. Agregue las 16 oz. de 'Adobo Farmful para Tamales Rojos' y mezcle uniformemente. Si así se desea, puede adicionar parte del caldo reservado previamente hasta lograr la consistencia deseada. Cocine hasta que empiece a hervir. Apague y deje enfriar antes de colocar en la masa para tamales.

MENUDO

Usage suggestion:

Place 5 lbs. of beef shank in a large pot with 5 gallons of boiling water. Add 3.5 oz. of salt (6 tablespoons), 8 bay leaves, and 1 large onion (cut in half) to the water. Cover the pot with a lid and cook the meat over medium heat for 1.5 hours. After that time, add 20 lbs. of raw menudo, preferably honeycomb, to the pot and continue cooking for another 1.5 hours. Ensure the water level remains consistent throughout the cooking process. Once the 1.5 hours have elapsed, check the tenderness of the menudo. If it has reached your desired tenderness, add 16 oz. of 'Farmful Menudo paste.' The paste contains everything the menudo requires. Stir for 3 minutes until the paste is completely dissolved, and your menudo will be ready to serve.

Sugerencia de uso:

MENUDO

Coloque 5 libras de pata de res en 5 galones de agua hirviendo, agregue 3.5 oz. de sal (6 cucharadas soperas), 8 hojas de laurel y una cebolla grande cortada a la mitad: todo esto cocinándose durante una hora y media a fuego medio y con el recipiente cubierto. A continuación, agregue 20 lbs. de menudo crudo, preferentemente honeycomb, y continúe cocinando por otra hora y media, revisando que el nivel de agua no se consuma. Evalúe la suavidad del menudo hasta alcanzar el nivel deseado. En ese punto, agregue las 16 oz. de 'Adobo Farmful para Menudo'. El adobo contiene todo lo que el menudo requiere. Remueva durante 3 minutos para disolver completamente el adobo, ¡y su menudo estará listo para servirse!

ENCHILADAS

Usage suggestion:

Place 2 oz. of lard in a skillet over low heat. Once the lard has melted, immediately add 16 oz. of 'Adobo Farmful paste for Red Enchiladas'. Add a splash of warm water and increase the temperature to medium heat until the desired consistency is reached, ensuring all ingredients are fully combined. In another pan, add vegetable oil to fry the tortillas on both sides until they reach a soft consistency. Once the tortillas are fried and soft, coat them on both sides with the 'Adobo Farmful paste for Red Enchiladas' mixture. Once the tortillas are evenly coated with the paste, add your choice of filling - queso fresco with chopped onions and/or shredded chicken. Garnish with sour cream if desired, and your dish will be ready to enjoy!

Sugerencia de uso:

ENCHILADAS

Coloque en una sartén a fuego bajo 2 oz. de manteca de cerdo. Espere a que se derrita e inmediatamente agregue 16 oz. de 'Adobo Farmful para Enchiladas Rojas'. Adicione un poco de agua tibia. Aumente el fuego a término medio para disolver, guisando completamente el adobo y llevándolo hasta la consistencia deseada. En otra sartén, agregue aceite vegetal para freír las tortillas por ambos lados. Posteriormente, pase las tortillas fritas y suaves por ambos lados en la salsa de 'Adobo Farmful para Enchiladas'. Llévelas a un plato y agregue ya sea queso fresco desmoronado y cebolla picada. Puede añadir un poco de crema para adornar su platillo, ¡y estará listo para disfrutar!

