

CHOBANI

GREEK YOGURT



# PERNIL AL HORNO CON AJO Y YOGUR GRIEGO

Por Lourdes Castro / Sirve 6

## INGREDIENTES

---

6 dientes de ajo

1 cucharadita de sal, y mas para sazonar al gusto

1 taza de Chobani Blended Greek Yogurt

1 lomo de puerco (de 3 libras y media) sin huesos , con la grasa recortada

Pimienta negra, al gusto 2-3 cucharadas de miel

## PREPARACIÓN

---

**PASO 1** / Coloca el ajo y la sal en un molcajete y machácalos hasta que el ajo se convierta en una pasta. Alternativamente, pica finamente el ajo con la sal hasta que el ajo comienza a deshacerse y se convierta en una pasta con trozos. Combina la pasta de ajo con el yogurt y revuelve hasta que esté bien mezclado.

**PASO 2** / Unta el Chobani por todo el lomo de puerco. Envuelve la carne marinada en plástico, déjalo en el refrigerado durante 1 hora pero preferiblemente durante la noche.

**PASO 3** / Precalienta el horno a 400° F. Saca el lomo del refrigerador. Con cuidado, retira el exceso del adobo de yogurt y sazona el lomo generosamente con sal y pimienta negra. Coloca el lomo en una asadera y ponlo en el horno. Hornéalo durante una hora y hasta que un termómetro registre 140°F.

**PASO 4** / Retira el lomo del horno y salpica uniformemente la miel encima. Enciende el asador del horno y coloca el lomo debajo hasta que la capa superior del lomo se caramelize y se vuelva marrón dorado.

**PASO 5** / Retira el lomo del horno y déjalo reposar durante 15 minutos. Para servir, corta el lomo de puerco en rodajas de tres cuartos de pulgadas y ponlas en un plato de servir.



**CHOBANI**

GREEK YOGURT

# PURÉ DE PAPA CON CHIPOTLE

Por Lourdes Castro

## INGREDIENTES

---

2 libras de papas russet

1 taza de Chobani Blended Plain Greek Yogurt

½ cucharadita de polvo de chipotle

¾ cucharadita de sal

## INSTRUCCIONES

---

**PASO 1** / Corta las papas en trozos de 1 pulgada y colócalas en una olla grande. Cubre las papas con agua fría y sazona generosamente con sal. Hierve la agua y baja a fuego lento. Cocina durante unos 12-15 minutos hasta que las papas estén tiernas y en su punto.

**PASO 2** / Coloca el Chobani, polvo de chipotle, y la sal en un tazón chico. Revuelve hasta que esté bien mezclado.

**PASO 3** / Cuando las papas estén en su punto, escúrrelas y coloca en un bol grande. Usa un machacador de papas, machácalas hasta que queden pocos grumos. Incorpora la mezcla de yogur y chipotle y sigue agregando hasta que las papas estén cremosas.

**PASO 4** / Prueba y sazona al gusto. Sírvelas caliente.

A close-up photograph of a loaf of pumpkin bread, sliced into several thick pieces. The bread is golden-brown with a moist, textured interior. Several pumpkin seeds are embedded in the bread and scattered on the wooden cutting board in the foreground. The background is a rustic, light-colored wooden surface.

**CHOBANI**

GREEK YOGURT

# PUMPKIN POUND CAKE

Hace un molde / Sirve 8 a 10 personas

## INGREDIENTES

---

1 ½ tazas de harina	4 cucharadas (½ barra) de mantequilla, temperatura ambiente
¼ cucharadita de polvo de hornear	¾ taza de azúcar
½ cucharadita de bicarbonato	3 huevos
¼ cucharadita de sal	1 cucharadita de vainilla
1 cucharadita de canela en polvo	½ taza de Chobani Blended Plain Greek Yogurt
½ cucharadita de nuez moscada molida	¾ taza de puré de calabaza de lata

## PREPARACIÓN

---

**PASO 1** / Precalienta el horno a 350°F. Engrasa un molde de 9 por 5 pulgadas y deja a un lado.

**PASO 2** / Coloca la harina, polvo de hornear, bicarbonato, sal, canela, nuez moscada y jengibre en un tazón mediano y revuelve hasta que esté bien mezclado.

**PASO 3** / Coloca la mantequilla y la azúcar en un tazón. Usando una batidora eléctrica, mezcla hasta que los ingredientes estén bien mezclados. Añade los huevos y la vainilla y bate por 3 minutos hasta que la mezcla este ligera y esponjosa, aproximadamente tres minutos.

**PASO 4** / Añade el Chobani y puré de calabaza a la mezcla de huevo y mézclalos bien. Gradualmente, añade la mezcla de harina a la masa.

**PASO 5** / Vierte la mezcla de calabaza en el molde engrasado y alisa la parte superior. Hornea durante 45 minutos. El pan está listo cuando un probador de pastel o un palillo salga limpio.

**PASO 6** / Sirve el panecito de calabaza natural o con una cucharada de tu sabor favorito de Chobani Greek Yogurt.