



COOKING with Curtis

for under
\$10

exclusively at Winn-Dixie

Green Tomatoes

Ultimate Fried Green Tomato BLT



Chef Curtis Stone

For more FREE recipes visit
winndixie.com/cookingwithcurtis

Ultimate Fried Green Tomato BLT

Prep Cook Serves Total

20 mins

10 mins

4

\$9.87



Items commonly found in the pantry such as salt, pepper, vinegar, oil and butter are not included in the total cost of each recipe. All other ingredients are calculated based on the portion used in the recipe. However, we know some recipes may call for items not commonly used, so the full price of those unique items will be added to the recipe cost – and we'll still keep it under \$10!

Our \$9.87 cost is valid from 09/16/15 through 09/29/15 at all Winn-Dixie locations. For full recipe cost breakdown visit winndixie.com/cookingwithcurtis

Make-ahead

The pimento mayonnaise can be made 1 day ahead, covered and refrigerated.

Ingredients

Fried green tomatoes

- 2 large green tomatoes, cut into 1/3-inch-thick slices
- 3/4 cup Winn-Dixie all-purpose flour, divided
- 1 Winn-Dixie egg
- 1/2 cup Winn-Dixie whole milk
- 3/4 cup fine cornmeal
- 1 cup canola oil

Pimento mayonnaise

- 1/2 cup Winn-Dixie mayonnaise
- 1 roasted red bell pepper, peeled, seeded, finely chopped
- 1/4 cup finely chopped dill pickle
- 2 tablespoons Winn-Dixie Creole or coarse ground mustard
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- 1 1/2 teaspoons hot sauce, or more to taste (optional)

Sandwiches

- 3 cups thinly sliced iceberg lettuce
- 1/2 small red onion, thinly sliced
- 2 bakery fresh sub rolls, split open
- 8 slices Hickory Sweet regular-cut bacon, cooked and drained

Instructions

To make the fried green tomatoes:

1. Sprinkle the tomato slices generously on both sides with salt and pepper. Place the slices on a plate or baking sheet between paper towels to dry out for 10 minutes.
2. In a pie plate, mix 1/2 cup of the flour and 1 teaspoon of salt. In a second pie plate, whisk the egg and milk to blend. In a third plate, mix the cornmeal and remaining 1/4 cup of flour. Working with 1 slice at a time, dip the tomatoes into the flour to coat lightly, then into the egg mixture, and lastly, dip them into the cornmeal mixture and pat firmly to coat. Place the coated green tomato slices on a baking sheet or a plate lined with parchment paper.
3. In a large frying pan, heat the oil over medium-high heat to about 375°F. Add 4 tomato slices. Cook for about 2 minutes per side, or until golden brown. Transfer the fried tomatoes to a paper towel-lined plate and sprinkle with salt. Repeat to cook the remaining tomatoes. (The oil will get increasingly darker, but will remain clean enough to cook 3 batches of tomatoes.) Cut the tomatoes in half, if desired.

To make the pimento mayonnaise:

4. In a small bowl, whisk the mayonnaise, bell pepper, pickle, mustard, lemon juice, and hot sauce, if using, to blend. Season with salt, pepper, and add more hot sauce, if desired.

To make the sandwiches and serve:

5. Cut the rolls in half crosswise to make a total of 4 equal-sized sandwiches. Spread the pimento mayonnaise over the cut sides of the rolls. On the bottom half of each roll, add the lettuce and onions, and then the fried tomatoes and bacon. Top with the other half of the rolls, and serve.



COOKING with Curtis

for under
\$10

exclusively at Winn-Dixie

Grape Tomatoes

Tomato and Corn Succotash with Grilled Chicken Drumsticks



Chef Curtis Stone

For more FREE recipes visit
winndixie.com/cookingwithcurtis

Tomato and Corn Succotash with Grilled Chicken Drumsticks

Prep

10
mins

Cook

25
mins

Serves

4

Total

\$9.95



Items commonly found in the pantry such as salt, pepper, vinegar, oil and butter are not included in the total cost of each recipe. All other ingredients are calculated based on the portion used in the recipe. However, we know some recipes may call for items not commonly used, so the full price of those unique items will be added to the recipe cost – and we'll still keep it under \$10!

Our \$9.95 cost is valid from 09/16/15 through 09/29/15 at all Winn-Dixie locations.

For full recipe cost breakdown visit winndixie.com/cookingwithcurtis

Ingredients

3 tablespoons Winn-Dixie unsalted butter, melted
1 1/2 tablespoons Creole spice mix
2 pounds chicken drumsticks
2 tablespoons olive oil, plus more for coating grill grates

2 ears fresh corn, husked
2 small zucchini (about 8 ounces total), quartered lengthwise
3 ounces fresh green beans, trimmed
8 ounces grape tomatoes, halved
3 green onions, sliced

Instructions

1. Prepare the grill for medium, direct cooking. In a small saucepan, mix the melted butter and Creole spice mix and keep warm.
2. Using a sharp knife, score the skin of the chicken, if desired. Brush the grill grates with some oil and add the chicken. Grill the chicken for 16 to 18 minutes, turning occasionally, or until the chicken is cooked through and still juicy. During the last 8 minutes of cooking, baste the chicken with the butter-spice mixture. Transfer the chicken to a plate to rest for 10 minutes.
3. Meanwhile, coat the corn, zucchini, and green beans with 2 tablespoons of the oil and season with salt and pepper. Place the vegetables on the grill perpendicular to the grill grates. Grill the vegetables, turning occasionally and removing them from the grill when they are lightly charred, about 3 minutes for the green beans, about 6 minutes for the zucchini, and about 12 minutes for the corn.
4. Cut the corn kernels off the cobs; transfer the kernels to a large bowl. Cut the zucchini and green beans into bite-size pieces and add to the bowl. Add the tomatoes and green onions and gently toss to coat. Season to taste with salt and pepper.
5. Mound the succotash on four dinner plates or a large platter. Place the chicken alongside the succotash, drizzle with any juices from the chicken, and serve.

Cocina con Curtis - Español



COOKING
with *Curtis*

for under
\$10

Cocina con Curtis por menos de \$10

Sólo en **Winn-Dixie**

Tomates Verdes

*BLT Supremo con
Tomates Verdes Fritos*



Chef Curtis Stone

Para adquirir más recetas GRATIS, visita
winndixie.com/cookingwithcurtis

BLT Supremo con Tomates Verdes Fritos

Preparación Cocción Porciones Total

20 mins

10 mins

4

\$9.87



Productos que usualmente tienes en tu cocina, como sal, pimienta, vinagre, aceite y mantequilla, no se incluyen en el costo total de cada receta. El costo de los ingredientes básicos se calcula según la porción utilizada en la receta. Sin embargo, sabemos que algunas recetas pueden requerir productos que no son muy comunes, así que el precio total de estos productos individuales se añade al costo de la receta, ¡y nosotros lo mantendremos en menos de \$10!

Nuestro costo de \$9.87 es válido del 9/16/2015 al 9/29/2015 en todas las tiendas Winn-Dixie. Para el desglose del costo total de la receta, visita winndixie.com/cookingwithcurtis

Preparar antes

La mayonesa de pimientos puede prepararse con 1 día de anticipación, tapada y refrigerada.

Ingredientes

Tomates Verdes Fritos

- 2 tomates verdes grandes, cortados en rebanadas de 1/3 de pulgada de grosor
- 3/4 taza de harina multiuso Winn-Dixie, dividida
- 1 huevo Winn-Dixie
- 3/4 taza de harina de maíz fina
- 1/2 taza de leche entera Winn-Dixie
- 1 taza de aceite de canola

Mayonesa de pimiento

- 1/2 taza de mayonesa Winn-Dixie
- 1 pimiento rojo asado, pelado, sin semillas y finamente picado
- 1/4 de taza de pepinillos encurtidos cortados muy finos
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 2 cucharadas de mostaza Winn-Dixie Creole o mostaza molida gruesa
- 1 1/2 cucharada o más de salsa picante, al gusto (opcional)

Sándwiches

- 3 tazas de lechuga iceberg cortada bien fina
- 1/2 cebolla roja pequeña, cortada fina
- 2 panes para sándwiches, frescos de la panadería, cortados por la mitad
- 8 rebanadas de tocino Hickory Sweet, ya cocido y escurrido

Instrucciones

Para hacer los tomates verdes fritos:

1. Espolvorea generosamente las rodajas de tomate con sal y pimienta por ambos lados. Coloca las rodajas en un plato o bandeja para hornear, ponlas entre papel toalla durante 10 minutos para que se escurran.
2. En un recipiente para tortas, mezcla la 1/2 taza de harina y la cucharadita de sal. En un tercer recipiente, mezcla la harina de maíz y el 1/4 de taza de harina restante. Tomando una rebanada a la vez, pasa los tomates por la harina hasta cubrirlos ligeramente, luego por la mezcla de huevo y, por último, por la mezcla de harina de maíz; palméalos firmemente hasta que estén bien cubiertos. Coloca las rodajas de tomate en una bandeja para hornear o en una plancha forrada con papel para hornear.
3. En un sartén grande, añade el aceite a temperatura media-alta, a 375°F. Añade 4 rodajas de tomate. Cocínalas durante 2 minutos por cada lado o hasta que se doren. Coloca los tomates verdes fritos en un recipiente forrado con papel toalla y espolvoréalos con sal. Repite el proceso con los tomates restantes (aunque el aceite vaya poniéndose cada vez más turbio, permanecerá lo suficientemente limpio como para freír 3 tandas de tomates). Si lo deseas, corta las rebanadas a la mitad.

Para la mayonesa de pimiento:

4. En un envase pequeño, mezcla la mayonesa, el pimiento, pepinillos, mostaza, el jugo de limón y la salsa picante (si la quieres utilizar), y mézclalos. Sazónalo con sal, pimienta y más salsa picante a tu gusto.

Para hacer los sándwiches y servirlos:

5. Corta los panes a la mitad para un total de 4 sándwiches del mismo tamaño. Unta la mayonesa de pimiento en ambas mitades de los panes. En la parte inferior de cada pan, coloca la lechuga y las cebollas y luego los tomates verdes fritos y el tocino. Tápalo con la otra mitad del pan restante y sírvelo.

Cocina con Curtis - Español



COOKING
with *Curtis*

for under
\$10

Cocina con Curtis por menos de \$10

Sólo en **Winn-Dixie**

Tomates Pequeños

*Tomate y Succotash de Maíz
con Muslos de Pollo
a la parrilla*



Chef Curtis Stone

Para adquirir más recetas GRATIS, visita
winndixie.com/cookingwithcurtis



Cocina con Curtis por menos de \$10

Tomate y Succotash de Maíz con Muslos de Pollo a la parrilla

Preparación Cocción Porciones Total

20 mins

10 mins

4

\$9.87



Productos que usualmente tienes en tu cocina, como sal, pimienta, vinagre, aceite y mantequilla, no se incluyen en el costo total de cada receta. El costo de los ingredientes básicos se calcula según la porción utilizada en la receta. Sin embargo, sabemos que algunas recetas pueden requerir productos no usados comúnmente por nuestros clientes, así que el precio total de estos productos individuales se añade al costo de la receta, ¡y nosotros lo mantendremos en menos de \$10!

Nuestro costo de \$9.87 es válido del 9/16/2015 al 9/29/2015 en todas las tiendas Winn-Dixie. Para el desglose del costo total de la receta, visita winndixie.com/cookingwithcurtis

Ingredientes

3 cucharadas de mantequilla Winn-Dixie sin sal, derretidas

1 1/2 cucharada de condimento criollo

2 libras de muslos de pollo

2 cucharadas de aceite de oliva, y más para engrasar la parrilla

2 mazorcas de maíz fresco, sin hojas

2 calabacines pequeños (alrededor de 8 onzas en total), en cuartos y a lo largo

3 onzas de habichuelas verdes frescas sin puntas

8 onzas de tomates pequeños, cortados a la mitad

3 cebollines picados

Instrucciones

1. Prepara la parrilla a fuego medio, en cocción directa. En una cacerola pequeña, une la mantequilla derretida y la mezcla de especias criollas y mantenlo caliente.
2. Si lo deseas, perfora la piel del pollo con un cuchillo afilado. Cepilla las rejillas de la parrilla con un poco de aceite y agrega el pollo. Asa el pollo de 16 a 18 minutos, volteándolo de vez en cuando o hasta que el pollo esté bien cocido y todavía jugoso. Durante los últimos 8 minutos de cocción, baña el pollo con la mezcla de mantequilla y especias. Transfiere el pollo a un plato y déjalo reposar durante 10 minutos.
3. Mientras, mezcla el maíz, los calabacines y las habichuelas verdes con 2 cucharadas de aceite y sazónalos con sal y pimienta. Coloca los vegetales en la parrilla de forma perpendicular a las rejillas. Asa los vegetales, dándoles la vuelta de vez en cuando, y sácalos de la parrilla cuando estén ligeramente carbonizados. Aproximadamente 3 minutos para las habichuelas verdes, cerca de 6 minutos para los calabacines y alrededor de 12 minutos para el maíz.
4. Desgrana el maíz; coloca los granos en un cuenco grande. Corta los calabacines y las habichuelas en pedazos pequeños y agrégalos al cuenco. Añade los tomates y los cebollines y mezcla suavemente hasta cubrirlos. Sazónalo con sal y pimienta a gusto.
5. Distribuye el succotash en un plato grande o divídelo en cuatro platos para cenar. Coloca el pollo junto al succotash, esparciendo sus jugos, y sirve.