

Mayo 2023



ABLE COIL
& ELECTRONICS

Edición #12



Custom is our standard

Mayo Boletín

MAYO = RESPONSABILIDAD

Los días son más largos, las noches son más cálidas y finalmente podemos volver a poner nuestros pesados abrigos y guantes en el armario. ¡La primavera ya está aquí!

Para el mes de mayo, nos centramos en **la fiabilidad**.

Confiable, honesto, responsable y confiable son todas palabras que nos vienen a la mente cuando pensamos en ser **confiables**.

Dependemos de nuestros autos para llegar al trabajo, Internet confiable, teléfonos celulares, amigos y familiares, por nombrar solo algunos.

Como valor central, **confiable** no solo se aplica a sus compañeros de trabajo, sino que también es la base de por qué los clientes eligieron a Able Coil como socio comercial.

Los equipos que ofrecen resultados **confiables** de manera consistente son líderes en su industria.

*"Enorgullécete de ser alguien a quien otros pueden recurrir. **La fiabilidad** es una cualidad digna de admiración".*

-Desconocido



Edificio A



ABLE CUMPLEAÑOS:

- Maria Figueroa- 4^{de} mayo
- Paul Asvestas - 8 de mayo
- Mark Page- 9^{de} mayo
- Carmen Vega- 12^{de} mayo
- Nathan Hettinger - 18^{de} mayo
- Lorraine Quintana - 24^{de} mayo

ABRIL IPAD ¡GANADORES!

Sortearemos otros 5 IPADS para cada edificio en el próximo Pizza Friday de mayo.



Edificio A: Yoshabel Figueroa, Lidia Alvarez (no en la foto: Nate Hettinger, Michael Torres y Jeremy Haddock)



Gladys Robles y Michael Torres de Inspección.



¡Feliz cumpleaños María, Carmen y Lorena!

ABLE ANIVERSARIOS:

- Cristian Marrero- 4 años
- Emily Morey- 3 años
- Christine Corcoran - 2 años
- Myron Moroz- 1 año



Edificio B: Jahaira Torres, Yoshimi Gurry, Teresa Breault (no en la foto: Patrick Parnell y Claudette Gopole)



La Historia del Cinco de Mayo, 5 de Mayo

1. No es el Día de la Independencia de México.
2. Conmemora la victoria de México sobre los franceses en la Batalla de Puebla el 5 de mayo de 1862
3. El ejército mexicano fue superado en número por los franceses. ¡2,000 soldados mexicanos contra 6,000 franceses y aún así ganaron!
4. Los estadounidenses comen millones de aguacates el 5 de mayo (¡80 millones para ser exactos!)
5. Las comidas festivas "mexicanas" en los Estados Unidos no son realmente mexicanas. Los tacos de carne molida, nachos y burritos se consideran "Tex-Mex" popularizados en Texas.



TACO CASSEROLE

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 2 pimientos rojos y/o amarillos, despalillados, sin semillas y cortados en rodajas finas
- 1 cebolla amarilla, cortada en rodajas finas
- 1 chile poblano, despalillado, sin semillas y picado
- 3 dientes de ajo, picados 1 1/2 lb de carne molida magra
- Paquete de 1 onza de condimento para tacos
- Lata de 10 onzas de tomates suaves cortados en cubitos y chiles verdes (como Rotel), escurridos
- Lata de frijoles negros de 15 oz, escurridos y enjuagados
- 1 taza de granos de maíz, frescos o congelados
- 1 1/2 cucharadita de sal kosher
- Aerosol antiadherente para cocinar
- Bolsas de 13 onzas de chips de tortilla redonda, y más para servir
- Mezcla de queso rallado estilo mexicano de 8 onzas

COBERTURAS: lechuga, pico de gallo, aguacate, cilantro, crema agria, aceitunas negras, salsa picante

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 375°. Calentar el aceite en un horno holandés grande a fuego medio. Agregue el pimiento, la cebolla, el poblano y el ajo. Cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que las verduras se ablanden, de 10 a 12 minutos. Agregue el paquete de carne molida y condimento para tacos. Cocine, revolviendo a menudo para romper en pequeñas migajas, hasta que se dore, de 6 a 8 minutos. Agregue los tomates enlatados y los chiles verdes, los frijoles negros, el maíz y la sal, y cocine, revolviendo ocasionalmente, hasta que estén bien combinados, aproximadamente 2 minutos. Retirar del fuego.
2. Engrase ligeramente una fuente para hornear de 13 por 9 pulgadas con aerosol para cocinar. Coloque los chips de tortilla en una sola capa ligeramente superpuesta en el fondo de la fuente para hornear (aproximadamente 35 chips en una capa). Cubra con aproximadamente la mitad de la mezcla de carne molida en una capa uniforme. Espolvorear uniformemente con la mitad del queso. Repita las capas una vez, terminando con queso encima. Reserve las papas fritas restantes para servir.
3. Hornea la cazuela en el horno precalentado hasta que el queso se derrita y comience a dorarse por encima, de 16 a 20 minutos. Deje enfriar durante 10 minutos antes de cubrir y servir.
4. Para servir: Cubra con lechuga rallada, pico de gallo, aguacate, cilantro, crema agria, aceitunas negras y / o salsa picante, si lo desea. Sirva junto con chips de tortilla crujientes adicionales.



FIESTA PUNCH

¡Disfruta de esta bebida sin alcohol en tu próxima fiesta!

Ingredientes:

- 1/2 taza de jarabe simple
- 1/4 taza de granadina
- Zumo de 2 naranjas
- 1- Contenedor de 12 onzas de limonada congelada
- 2- Botellas de 2 litros de soda lima limón (7 UP o Sprite)
- Hielo
- 4 limas, cortadas en rodajas

Instrucciones:

1. Combine el jarabe simple, la granadina, el jugo de naranja y la lima congelada en un recipiente grande. Agregue el refresco de lima-limón, llene el recipiente con hielo y cubra con rodajas de lima.



