

HISPANIC HERITAGE MONTH *flavors*



SABORES DEL MES
de la herencia hispana

Nicaraguan GALLO PINTO

GALLO PINTO NICARAGÜENSE



Nicaraguan GALLO PINTO

TIME: 20 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

FOR THE SAUCE

- 3 guajillo chiles (*soaked*)
- ¼ onion
- 1 cup carrot (*cut into round slices*)
- 1 tbsp. sugar
- 1 tsp. cumin
- 1 tbsp. vinegar
- 1 tsp. lime
- ½ cup vegetable broth
- salt

FOR THE GALLO PINTO

- 1 tbsp. butter
- ½ cup onion (*finely chopped*)
- 1 tbsp. garlic (*finely chopped*)
- 1 cup bell pepper (*cut into small-sized cubes*)
- 1 cup cooked beans
- 1 cup cooked rice
- ½ cup cilantro
- vegetable oil

FOR SERVING

- 1 egg
- vegetable oil
- tomato
- plantain

PREPARATION

1. For the sauce: In a blender combine guajillo chile, carrot, onion, cumin, vinegar, lime, salt, sugar and vegetable broth, and blend until smooth. Set aside.
2. For the gallo pinto: In a skillet over medium heat, melt butter. Add onion, garlic, and bell pepper, and sauté for 5 minutes. Add cooked beans, cooked rice, two tablespoons of sauce, and cilantro, and cook for 3 more minutes.
3. In another skillet over medium heat, heat vegetable oil. Crack egg into skillet and fry for 3 minutes.
4. Serve Nicaraguan gallo pinto in a plate with plantain slices, tomato slices, and a fried egg on the side.



GALLO PINTO

Nicaragüense

TIEMPO: 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES : 4

PARA LA SALSA

- 3 chiles guajillos (*remojados*)
- ¼ cebolla
- 1 taza de zanahoria (*en rodajas*)
- 1 cda. de azúcar
- 1 cdta. de comino
- 1 cda. de vinagre
- 1 cdta. de limón
- ½ taza de caldo de verduras
- sal al gusto

PARA EL GALLO PINTO

- 1 cda. de mantequilla
- ½ taza de cebolla (*finamente picada*)
- 1 cda. de ajo (*finamente picado*)
- 1 taza de pimiento morrón (*en cubos chicos*)
- 1 taza de frijol cocido
- 1 taza de arroz cocido
- ½ taza de cilantro
- suficiente aceite

PARA ACOMPAÑAR

- 1 huevo
- suficiente aceite
- suficiente jitomate
- suficiente plátano macho

PREPARACIÓN

1. Para la salsa: Licúa por 3 minutos el chile guajillo, la zanahoria, la cebolla, el comino, el vinagre, el limón, la sal, el azúcar y el caldo de verduras. Reserva.
2. Para el gallo pinto: Calienta una sartén a temperatura media y funde la mantequilla. Agrega la cebolla, el ajo, el pimiento morrón y sofríe por 5 minutos. Agrega el frijol cocido, el arroz cocido, dos cucharadas de la salsa y el cilantro, y cocina por 3 minutos más.
3. Calienta otra sartén a temperatura media, agrega aceite y fríe un huevo por 3 minutos.
4. Sirve el gallo pinto en un plato acompañado de rebanadas de plátano macho, de jitomate y un huevo frito.



Cuban ROPA VIEJA

ROPA VIEJA CUBANA



Cuban ROPA VIEJA

TIME: 120 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

FOR THE ROPA VIEJA

- 1.1 Lb skirt steak
- 1/4 onion
- 1/2 head garlic (*cut in half*)
- water
- 1/4 cup olive oil
- 1 1/2 cups onion (*cut into thin strips*)
- 3 cloves garlic (*finely chopped*)
- 1/2 tsp. cumin powder
- 1/4 tsp. ground pepper
- 1/4 cup dry white wine
- 1/2 cup tomato purée
- salt
- 1 cup green bell pepper (*cut into thin strips*)

FOR THE TOSTONES

- 2 plantains
- vegetable oil

FOR SERVING

- white rice

PREPARATION

1. For the ropa vieja: In a pot, place skirt steak, onion, and garlic head. Pour water until the ingredients are covered and cook for 40 minutes making sure the water does not evaporate completely. Remove from heat, set broth and beef aside, and let cool. Shred skirt steak and set aside.
2. In a skillet, heat oil and fry onion and garlic. Cook for 2 minutes.
3. Add 1 cup of broth, cumin, and pepper, and stir. Add shredded skirt steak, wine, and tomato purée, and cook for 10 minutes over medium heat.
4. Once liquid evaporates, cover and cook for 5 more minutes. Season with salt and add green bell pepper. Remove from heat and set aside.
5. For the tostones: In a skillet, heat plenty of vegetable oil and fry plantain chunks for 5 minutes until softened. Remove and set vegetable oil aside. Mash each plantain chunk to form a disc, and fry for 2 more minutes until crispy. Drain on a paper towel-lined plate to remove excess oil. Set aside.
6. Serve Cuban ropa vieja on a plate with white rice and tostones.



ROPA VIEJA

Cubana

TIEMPO: 120 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES : 4

PARA LA ROPA VIEJA

- 500 g de falda de res
- 1/4 cebolla
- 1/2 cabeza de ajo (*a la mitad*)
- suficiente agua
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1 1/2 tazas de cebolla
(*en tiras delgadas*)
- 3 dientes de ajo (*finamente picado*)
- 1/2 cdta. de comino en polvo
- 1/4 cdta. de pimienta negra molida
- 1/4 taza de vino blanco seco
- 1/2 taza de puré de tomate
- suficiente sal
- 1 taza de pimiento verde
(*en tiras delgadas*)

PARA LOS TOSTONES

- 2 plátanos machos
- suficiente aceite vegetal

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente arroz blanco

PREPARACIÓN

1. Para la ropa vieja: Coloca la carne, la cebolla y la cabeza de ajo en una olla, cubre con agua y cocina por 40 minutos, cuidado que no se acabe el agua. Retira del fuego, reserva el agua y la carne, deja enfriar. Desmenuza la carne y reserva.
2. Agrega el aceite en una sartén y fríe la cebolla y el ajo, y cocina por 2 minutos.
3. Agrega 1 taza del caldo de la cocción de la carne, el comino y la pimienta, y mezcla. Agrega la carne, el vino y el puré de tomate, y cocina por 10 minutos a fuego medio.
4. Cuando se evapore el líquido, tapa y cocina por 5 minutos más. Sazona con sal y agrega el pimiento verde. Retira del fuego y reserva.
5. Para los tostones: Calienta suficiente aceite vegetal y fríe los trozos de plátano por 5 minutos hasta suavizarlos, retíralos y reserva el aceite para utilizarlo posteriormente. Mientras tanto, aplasta los trozos de plátano hasta obtener una forma de tostada (circular), vuelve a freír la tostada de plátano por 2 minutos hasta que quede crocante, retira el exceso de grasa y reserva.
6. Sirve la ropa vieja cubana en un plato extendido con arroz blanco y los tostones.



Colombian SANCOCHO

SANCOCHO COLOMBIANO



Colombian SANCOCHO

TIME: 2 h 30 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 6

INGREDIENTS

- 1 tbsp. vegetable oil
- 1.7 Lb beef ribs
(lean, cut into medium-sized chunks)
- 2.2 Lb pork chump
(cut into medium-sized chunks)
- 1 onion *(chopped)*
- 3 cloves garlic *(chopped)*
- 1 tsp. cumin seeds
- 1 cup cilantro leaves
- salt and pepper
- water
- 3 chicken drumsticks *(skinless)*
- 2 ears white corn
(cut into quarters)
- 1 cassava *(cut into quarters)*
- 1 semi-ripe banana
(cut into quarters)
- 4 white potatoes
(peeled, cut into cubes)
- ½ cup cilantro *(chopped)*

FOR SERVING

- white rice
- banana *(sliced)*
- avocado *(sliced)*

PREPARATION

1. In a pressure cooker with vegetable oil, sear pork ribs and pork chump for 6 minutes. Remove and set aside.
2. In the same pressure cooker, fry onion and garlic until translucent. Add cumin, cilantro, beef ribs, pork chump, and water making sure it covers the ingredients completely. Season with salt and pepper. Secure the lid and cook for 35 minutes over medium-low heat once it starts to whistle.
3. Open pressure cooker and add chicken, corn, cassava, potato, banana, and cilantro. Season with salt and pepper and cook for 30 more minutes or until vegetables soften.
4. Serve Colombian sancocho hot with white rice, banana slices, and avocado slices on the side.



SANCOCHO

Colombiano

TIEMPO: 2 h 30 min DIFICULTAD: Baja PORCIONES : 6

INGREDIENTES

- 1 cda. de aceite vegetal
- 800 g de costilla de res
(limpia y sin grasa, en trozos medianos)
- 1 kg de pulpa de cerdo
(en trozos medianos)
- 1 cebolla (picada)
- 3 dientes de ajo (picados)
- 1 cda. de comino entero
- 1 taza de hojas de cilantro
- sal y pimienta al gusto
- suficiente agua
- 3 piernas de pollo (sin piel)
- 2 elotes blancos
(cortados en cuartos)
- 1 yuca (cortada en cuartos)
- 1 plátano semi maduro
(cortado en cuartos)
- 4 papas blancas
(peladas, cortadas en cubos)
- 1/2 taza de cilantro, picado

PARA ACOMPAÑAR

- arroz blanco
- plátano (en rebanadas)
- aguacate (en rebanadas)

PREPARACIÓN

1. En una olla exprés con aceite vegetal, sella la costilla de res y la pulpa de cerdo por 6 minutos. Retira y reserva.
2. En la misma olla, sofríe la cebolla y los ajos hasta que cambien de color. Agrega el comino, el cilantro, la carne y el agua, asegurándote de que cubra todos los ingredientes. Sazona, con sal y pimienta, cierra la olla exprés y cocina por 35 minutos a fuego medio bajo, recuerda contar el tiempo una vez que el vapor comience a salir.
3. Pasado el tiempo, abre la olla y agrega el pollo, el elote, la yuca, la papa, el plátano y el cilantro. Sazona con sal y pimienta, y cocina por 30 minutos o hasta que las verduras estén suaves.
4. Sirve el sancocho colombiano caliente y acompaña con arroz blanco, rebanadas de plátano y rebanadas de aguacate.

Argentinian CHORIPÁN

CHORIPÁN ARGENTINO



Argentinian CHORIPÁN

TIME: 35 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 3

FOR THE CHIMICHURRI

- ½ cup olive oil
- 2 cups parsley (*finely chopped*)
- 5 cloves garlic (*finely chopped*)
- 1 tbsp. chile flakes
- 1 tbsp. oregano
- 2 tbsp. red wine vinegar
- ¼ cup lime juice
- salt
- pepper

FOR THE CHORIPÁN

- olive oil
- 3 Argentinian chorizo
- 3 loaves of bread

FOR SERVING

- potato chips
- lager beer

PREPARATION

1. For the chimichurri: In a bowl, mix olive oil, parsley, chile flakes, oregano, red wine vinegar, lime juice, salt, and pepper. Let rest for 20 minutes and set aside.
2. For the choripán: In a skillet over medium heat, heat oil, add Argentinian chorizo, and cook for 10 minutes or until golden brown. Set aside.
3. On a chopping board, cut open bread lengthwise and stuff with Argentinian chorizo and chimichurri.
4. Serve Argentinian choripán with potato chips on the side and pair with lager beer.



CHORIPÁN

Argentino

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES : 3

PARA EL CHIMIHURRI

- ½ taza de aceite de oliva
- 2 tazas de perejil (*finamente picado*)
- 5 dientes de ajo (*finamente picado*)
- 1 cda. de hojuelas de chile
- 1 cda. de orégano
- 2 cdas. de vinagre de vino tinto
- ¼ taza de jugo de limón
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA EL CHORIPÁN

- suficiente aceite de oliva
- 3 chorizos argentinos
- 3 panes blancos

PARA ACOMPAÑAR

- papas fritas
- cerveza clara

PREPARACIÓN

1. En un tazón, mezcla el aceite de oliva, el perejil, las hojuelas de chile, el orégano, el vinagre de vino tinto, el jugo de limón, la sal, la pimienta. Deja reposar por 20 min y reserva.
2. En una sartén a fuego medio, calienta el aceite, agrega las salchichas y cocina por 10 minutos o bien hasta que estén doraditas. Reserva.
3. Sobre una tabla corta el pan haciendo una incisión, agrega la salchicha, el chimichurri y sirve.
4. Acompaña el choripán argentino con papas fritas y cerveza clara.



Mexican CHILES EN NOGADA

CHILES EN NOGADA MEXICANOS



Mexican CHILES EN NOGADA

TIME: 1 h 40 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

FOR THE STUFFING

- 2 tbsp. lard
- 1 cup onion (*finely chopped*)
- 1 tbsp. garlic (*finely chopped*)
- ½ Lb. ground pork
- ½ Lb. ground beef
- 5 tomatoes (*roasted and peeled*)
- 1 tsp. dried oregano
- 1 tsp. dried thyme
- 1 tsp. cinnamon (*ground*)
- 2 cloves
- 2 pears (*cut into cubes*)
- 4 peaches (*cut into cubes*)
- 1 plantain
(*fried, cut into round slices*)
- ¾ cup raisins
- ¾ cup candied fruit
- ½ cup almonds
(*peeled and toasted*)
- 1 cup pine nuts (*toasted*)

FOR THE BATTERED POBLANO CHILE

- 4 Poblano chiles
(*roasted, peeled, and cut open*)
- 4 eggs (*at room temperature*)
- 3 tbsp. flour
- 1 pinch salt
- flour
- vegetable oil

FOR THE NOGADA

- 0.5 pounds walnuts
(*peeled, soaked in milk*)
- 7 ounces goat cheese
- ½ cup sherry
- 1 tbsp. sugar
- 1 pinch salt

FOR THE GARNISH

- pomegranate seeds
- parsley (*finely chopped*)

Mexican CHILES EN NOGADA

TIME: 1 h 40 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

PREPARATION

1. For the stuffing: Transfer tomatoes to a blender, blend for 3 minutes, strain, and set aside. In a saucepan or pot, melt lard. Add onion and garlic and fry for 3 minutes or until translucent. Add ground pork and ground beef and fry for 3 more minutes. Add blended tomatoes and cook until liquid is reduced by half. Add cinnamon, clove, thyme, oregano, almonds, pine nuts, peaches, plantain, peaches, candied fruits, and raisins. Cook for 15 more minutes or until all the flavors meld. Season with salt and pepper. Let cool at room temperature and set aside.

2. Stuff Poblano chiles with the previous mixture. Secure with toothpicks and set aside in the fridge.

3. For the battered Poblano chiles: Separate egg whites and egg yolks. Whisk egg whites until stiff peaks form. Fold egg yolks one by one into the egg whites. Sift salt and flour into the mixture and fold.

4. Coat each Poblano chile with flour and dip in batter. In a deep skillet or pot with plenty of hot oil, fry battered Poblano chiles until evenly brown. Drain on a paper towel-lined plate to remove excess oil. Set aside.

5. For the nogada: In a blender, combine walnuts, a bit of walnut soaking milk, sherry, goat cheese, and sugar, and blend until smooth. Season with salt.

6. Serve one stuffed Poblano chile on a plate and spoon nogada over. Garnish Mexican chile en nogada with pomegranate and parsley.



CHILES EN NOGADA

Mexicanos

TIEMPO: 1 h 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES : 4

PARA EL RELLENO

- 2 cdas. de manteca
- 1 taza de cebolla
(finamente picada)
- 1 cda. de ajo (finamente picado)
- 250 g de carne de cerdo molida
- 250 g de carne de res molida
- 5 jitomates (asados y pelados)
- 1 cdta. de orégano seco
- 1 cdta. de tomillo seco
- 1 cdta. de canela (molida)
- 2 clavos de olor
- 2 peras (picada en cubos)
- 4 duraznos (picada en cubos)
- 1 plátano macho (frito, en rodajas)
- $\frac{3}{4}$ taza de uvas pasas
- $\frac{3}{4}$ taza de fruta cristalizada
- $\frac{1}{2}$ taza de almendra
(peladas y tostadas)
- 1 taza de piñon (tostados)

PARA LOS CHILES POBLANOS CAPEADOS

- 4 chiles poblanos
(asados, pelados y abiertos)
- 4 huevos (a temperatura ambiente)
- 3 cdas. de harina
- 1 pizca de sal
- suficiente harina
- suficiente aceite vegetal

PARA LA NOGADA

- 250 g de nuez de castilla
(peladas, remojadas en leche)
- 200 g de queso de cabra
- $\frac{1}{2}$ tazas de jerez
- 1 cda. de azúcar
- 1 pizca de sal

PARA DECORAR

- granada roja (desgranada)
- perejil (finamente picado)

CHILES EN NOGADA

Mexicanos

TIEMPO: 1 h 40 min DIFICULTAD: Baja PORCIONES : 4

PREPARACIÓN

1. Para el relleno: Licúa los jitomates por 3 minutos, cuela y reserva. Calienta una cacerola u olla, agrega la manteca y espera a que se funda. Añade la cebolla y el ajo, y sofríe por 3 minutos o hasta que ambos estén transparentes. Después agrega la carne de cerdo, la carne de res y continúa sofriendo por 5 minutos más. Agrega el jitomate molido y espera a que se evapore el líquido a la mitad, luego agrega la canela, el clavo, el tomillo, el orégano, la almendra, los piñones, el durazno, el plátano macho, la pera, la fruta cristalizada y las pasas. Deja cocinar por 15 minutos más o hasta que estén bien integrados todos los sabores. Sazona con sal y pimienta. Enfría la mezcla a temperatura ambiente y reserva.

2. Rellena los chiles y si es necesario, cierra con palillos, reserva en el refrigerador.

3. Para los chiles poblanos capeados: Separa las claras de las yemas. Bate las claras hasta obtener una textura de

nieve. Incorpora las yemas una a una e integra de forma envolvente. Agrega la sal y la harina con ayuda de un colador e incorpora de forma envolvente.

4. Empaniza cada uno de los chiles con harina y cubre con el huevo montado.

5. Calienta una olla o sartén profunda con abundante aceite mientras elaboras el capeado. Inmediatamente después de que cubras los chiles con el huevo, fríelos hasta que estén dorados por ambos lados. Saca del aceite y retira el exceso. Reserva.

6. Para la nogada: Licúa la nuez de castilla con un poco de la leche donde se remojó, el jerez, el queso de cabra, el azúcar hasta obtener una mezcla muy tersa. Sazona con sal.

7. Sirve el chile relleno, cubre con la nogada, espolvorea granada y perejil.



Venezuelan PATACONES DE COCHINO FRITO

PATACONES DE COCHINO FRITO
VENEZOLANOS



Venezuelan PATACONES DE COCHINO FRITO

TIME: 27 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

FOR THE PATACONES

- 2 green plantains
- vegetable oil

FOR THE COCHINO FRITO

- water
- salt
- 1 tsp. baking soda
- 4.4 Lb pork belly (*cut into chunks*)

FOR THE GUASACACA

- 1 avocado
- ½ onion
- 2 cloves garlic
- 1 bunch cilantro
- ¼ bunch parsley
- ½ cup green bell pepper
- ½ cup red bell pepper
- 1 tbsp. vegetable oil
- 1 tbsp. vinegar
- 2 tbsp. lime juice
- salt and pepper

FOR SERVING

- lettuce
- tomato

PREPARATION

1. For the patacones: Peel and cut green plantains into thirds. Set aside.
2. In a saucepan over medium heat, heat vegetable oil and fry green plantains for 3 minutes. Remove from heat and set aside.
3. While still hot, flatten green plantains with a tortilla press until a patacón of 5.9 inches in diameter is obtained. Set aside.
4. Fry green plantains for 4 more minutes until slightly crispy and firm. Add salt and set aside.
5. For the cochino frito: In a pot over medium heat, add water, salt, and baking soda. Add pork belly and cook for 1 hour or until tender.
6. In a skillet over medium heat, cook pork belly in its own fat for 10 minutes or until golden brown. Chop and set aside.
7. For the guasacaca: In a blender, combine avocado, onion, garlic, cilantro, bell peppers, parsley, vinegar, and lime juice, and season with salt and pepper.
8. For assembling the Venezuelan patacones de cochino frito: On a plate, place a patacón. Top with lettuce, cochino frito, tomato, and guasacaca, and place a patacón on top.



PATACONES DE COCHINO FRITO

Venezolanos

TIEMPO: 27 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES : 4

PARA LOS PATACONES

- 2 plátanos verdes
- suficiente aceite vegetal

PARA EL COCHINO FRITO

- suficiente agua
- suficiente sal
- 1 cda. de bicarbonato
- 2 kg de panza de cerdo (*en trozos*)

PARA LA GUASACACA

- 1 aguacate
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- ¼ manojo de perejil
- 1 manojo de cilantro
- ½ taza de pimienta morrón verde
- ½ taza de pimienta morrón rojo
- 1 cda. de aceite vegetal
- 1 cda. de vinagre
- 2 cdas. de jugo de limón
- sal y pimienta al gusto

PARA ACOMPAÑAR

- lechuga al gusto
- jitomate al gusto

PREPARACIÓN

1. Pela y corta los plátanos en 3 partes. Reserva.
2. Calienta el aceite vegetal a fuego medio y fríe los plátanos por 3 minutos. Retira del fuego y reserva.
3. Aplasta el plátano aún caliente con una prensa de tortillas hasta obtener un patacón de 15 cm de diámetro. Reserva.
4. Fríe el plátano nuevamente, por 4 minutos o hasta que quede ligeramente crujiente y firme. Agrega sal y reserva.
5. Agrega agua, sal y bicarbonato en una olla a fuego medio, luego cocina la panza de cerdo por 1 hora o hasta que la carne quede suavecita.
6. Cocina el cerdo en una sartén a fuego medio y con su misma grasa por 10 minutos o hasta que esté dorado. Reserva el cochino frito.
7. Para la guasacaca: Licúa el aguacate, la cebolla, el ajo, el cilantro, los pimientos, el perejil, el vinagre, el jugo de limón y sazona con sal y pimienta.
8. Para armar los patacones de cochino frito venezolanos: Coloca un patacón, luego añade la lechuga, el cochino frito, el jitomate y la guasacaca, después tapa con otro patacón.



Salvadoran PANES CON POLLO

PANES CON POLLO SALVADOREÑOS



Salvadoran PANES CON POLLO

TIME: 1 h 30 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

FOR THE CHICKEN

- 6 chicken thighs (*skinless*)
- 6 chicken drumsticks (*skinless*)
- ¼ cup orange juice
- ¼ cup mustard
- salt and black pepper
- 2 tbsp. garlic powder
- 1 tbsp. cumin
- 1 tbsp. onion powder

FOR THE RELAJO

- 2 tbsp. sesame seeds
- 2 tbsp. peanuts
- 2 tsp. pumpkin seeds
- 2 tsp. achiote
- 1 tsp. black pepper
- 3 cloves garlic
- 1 tsp. cloves
- 1 tsp. thyme
- 5 bay leaves
- 1 tsp. oregano
- ½ cup rice
- 1 cup lukewarm water

FOR THE SAUCE

- water
- 4 tomatoes (*cut into halves*)
- ½ green bell pepper
- ½ onion
- 3 guajillo chiles (*seeded*)

FOR THE RELISH

- 1 cup cabbage (*shredded*)
- ½ cup onion (*cut into strips*)
- ½ cup cilantro (*finely chopped*)
- 1 cup carrots (*shredded*)
- salt
- ½ cup mayonnaise
- ½ cup mustard

FOR GARNISH

- 1 cucumber (*cut into round slices*)
- 1 tomato (*cut into round slices*)
- 1 beet (*cooked and cut into round slices*)
- 5 sprigs watercress
- 1 radish (*cut into round slices*)
- 1 egg (*hard-boiled, cut into half*)

Salvadoran PANES CON POLLO

TIME: 1 h 30 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

FOR ASSEMBLING THE SALVADORAN PANES CON POLLO

- mayonnaise
- 5 bolillo rolls

PREPARATION

1. For the chicken: In a bowl, mix chicken thighs, chicken drumsticks, mustard, salt, black pepper, garlic powder, cumin, onion powder, and orange juice until flavors meld. Let sit in the fridge for 1 hour.
2. For the relajo: In a skillet over low heat, toast sesame seeds, peanuts, pumpkin seeds, achiote, black pepper, garlic clove, thyme, bay leaves, and oregano until they turn color. Stir constantly. Remove from heat and set aside in a bowl. In the same skillet, add rice. Stir constantly and cook until golden brown. Transfer cooked rice to previous bowl and pour in water. Let sit for 15 minutes and set aside.
3. For the sauce: In a pot with water, cook onion, guajillo chiles, tomatoes, and green bell peppers for 10 minutes over medium heat.
4. Transfer previous ingredients to a blender, add relajo and blend until smooth. Set aside.
5. In a skillet over medium heat, heat a bit of oil and fry chicken thighs and chicken drumsticks for 10 minutes.
6. Transfer cooked chicken to a pot, add bay leaves, cumin, garlic, and black pepper. Cook for 25 minutes.
7. Pour in blended sauce and cook for 10 minutes. Season and let cool. Shred chicken and set aside.
8. For the relish: In a bowl, mix cabbage, carrots, onion, salt, cilantro, mayonnaise, and mustard until completely incorporated.
9. For assembling the Salvadoran panes con pollo: On a chopping board, cut open bolillo rolls lengthwise, spread heels with mayonnaise, and stuff with lettuce, relish, tomatoes, cucumber, radish, watercress, beet, hard-boiled egg, and shredded chicken. Spoon Salvadoran panes con pollo with relajo sauce and serve.



PANES CON POLLO

Salvadoreños

TIEMPO: 1 h 30 min DIFICULTAD: Baja PORCIONES : 4

PARA EL POLLO

- 6 muslos de pollo (*sin piel*)
- 6 piernas de pollo (*sin piel*)
- ¼ taza de mostaza
- sal y pimienta negra al gusto
- 2 cdas. de ajo en polvo
- 1 cda. de comino
- 1 cda. de cebolla en polvo
- ¼ taza de jugo de naranja

PARA EL RELAJO

- 2 cdas. de ajonjolí
- 2 cdas. de cacahuete
- 2 cdtas. de pepita de calabaza
- 2 cdtas. de achiote
- 1 cdta. de pimienta negra
- 3 dientes de ajo
- 1 cdta. de clavo de olor
- 1 cdta. de tomillo
- 5 hojas de laurel
- 1 cdta. de orégano
- ½ taza de arroz
- 1 taza de agua (*tibia*)

PARA LA SALSA

- suficiente agua
- 4 jitomates (*en mitades*)
- ½ pimienta verde
- ½ cebolla
- 3 chiles guajillos (*sin semillas y venas*)

PARA EL ESCABECHE

- 1 taza de col (*en tiras*)
- ½ taza de cebolla (*en tiras*)
- ½ taza de cilantro (*finamente picado*)
- 1 taza de zanahoria (*rallada*)
- suficiente sal
- ½ taza de mayonesa
- ½ taza de mostaza

PARA DECORAR

- 1 pepino (*en rodajas*)
- 1 jitomate (*en rodajas*)
- 1 betabel (*cocido y en rodajas*)
- 5 ramas de berro
- 1 rábano (*en rodajas*)
- 1 huevo (*cocido, pelado, por la mitad*)

PANES CON POLLO

Salvadoreños

TIME: 1 h 30 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 4

PARA ARMAR LOS PANES CON POLLO

- suficiente mayonesa
- 5 bolillos

PREPARACIÓN

1. Para el pollo: Agrega el pollo, la mostaza, la sal, la pimienta negra, el ajo en polvo, el comino, la cebolla en polvo y el jugo de naranja en un tazón. Mezcla para que el pollo quede bien impregnado de los sabores. Reposa en refrigeración por 1 hora.
2. Para el relajo: Coloca el ajonjolí, el cacahuate, las pepitas, el achiote en polvo, la pimienta negra, el ajo, el clavo, el tomillo, el laurel y el orégano en una sartén a fuego bajo. Mueve constantemente hasta que cambien de color y retira del fuego. Agrega el arroz, mueve hasta que se dore y vierte el agua. Reposa por 15 minutos y reserva.
3. Para la salsa: Vierte el agua, la cebolla, el chile, el jitomate y el pimienta verde en una olla a fuego medio. Cocina por 10 minutos.
4. Licúa todos los ingredientes de la salsa con el relajo y el arroz. Reserva.
5. Coloca un poco de aceite en una sartén a fuego medio y dora el pollo por 10 minutos.
6. Coloca el pollo, el laurel, el comino, el ajo y la pimienta negra en una olla a fuego medio y tápala. Cocina por 25 minutos.
7. A lo anterior agrega la salsa y el relajo salvadoreño, luego cocina por 10 minutos más y sazona. Deja enfriar y desmenuza. Reserva.
8. Para el escabeche: Coloca la col, la zanahoria, la cebolla, la sal, el cilantro, la mayonesa y la mostaza en un tazón e integra.
9. Para armar los panes con pollo: Corta el bolillo por la mitad, unta con mayonesa y agrega lechuga, escabeche, jitomate, pepino, rábanos, berros, betabel, huevo, pollo desmenuzado. Baña los panes con pollo salvadoreños con la salsa y sirve.



Brazilian COCONUT PUDDING

COCADA CREMOSA ESTILO BRASILEÑA



Brazilian COCONUT PUDDING

TIME: 40 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 2

INGREDIENTS

- 2 tbsp. butter (*cut into cubes*)
- ½ cup condensed milk
- ¾ cup whole milk
- 1 ½ cups shredded coconut
- 2 cups whipped cream
(*Chantilly-style*)

FOR GARNISH

- 1 cup whipped cream
(*Chantilly-style*)
- ¼ cup maraschino cherries

PREPARATION

1. In a pot over high heat, melt butter. Add condensed milk and whole milk, and cook for 5 minutes stirring constantly to keep the mixture from scorching. Add shredded coconut, mix thoroughly, and cook for 3 minutes. Remove from heat.
2. Pour mixture into a bowl or container and refrigerate for 20 minutes.
3. Remove from fridge and add whipped cream. Mix until a creamy consistency is obtained. Set aside.
4. Serve Brazilian coconut pudding in a bowl garnished with extra whipped cream and maraschino cherries.



COCADA CREMOSA

estilo Brasileña

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES : 2

INGREDIENTES

- 2 cdas. de mantequilla
(en cubos)
- ½ taza de leche condensada
- ¾ taza de leche entera
- 1 ½ tazas de coco rallado
- 2 tazas de crema batida
(tipo Chantilly)

PARA DECORAR

- 1 taza de crema batida
(tipo Chantilly)
- ¼ tazas de cerezas en almíbar

PREPARACIÓN

1. Derrite la mantequilla en una olla a fuego alto, luego agrega la leche condensada y la leche entera, y cocina durante 5 minutos, moviendo constantemente para evitar que se pegue. Enseguida añade el coco rallado, integra bien y cocina durante 3 minutos. Retira del fuego.
2. Vacía la mezcla en un tazón o refractario y refrigera durante 20 minutos.
3. Una vez pasado el tiempo, incorpora la crema vegetal batida en la mezcla previamente refrigerada y mezcla bien los ingredientes hasta obtener una consistencia cremosa. Reserva la cocada brasileña.
4. Sirve la cocada cremosa estilo brasileña dentro de un tazón, decora con más crema vegetal batida y añade una cereza.



Mexican JERICALLAS

JERICALLAS MEXICANAS



Mexican JERICALLAS

TIME: 1 h 20 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 2

INGREDIENTS

- $\frac{2}{3}$ cup evaporated milk
- 1 $\frac{1}{2}$ cups whole milk
- $\frac{1}{3}$ cup sugar
- 1 tsp. vanilla essence
- 1 cinnamon stick
- 3 eggs
- 1 egg yolk
- hot water

PREPARATION

1. Preheat oven to 356°F.
2. In a pot over high heat, add evaporated milk, whole milk, sugar, vanilla, and cinnamon. Cook for 5 minutes or until milk is warm. Lower heat and cook for 15 more minutes. Let cool.
3. Beat eggs and egg yolk and slowly stir in mixture milk.
4. Strain mixture and transfer to six ramekins. Place ramekins on a baking dish and pour hot water to baking dish.
5. Bake at 356°F for 35 minutes.
6. Let cool and serve Mexican jericallas.



JERICALLAS

Mexicanas

TIEMPO: 1 h 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES : 2

INGREDIENTES

- $\frac{2}{3}$ taza de leche evaporada
- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de leche entera
- $\frac{1}{3}$ taza de azúcar
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 1 raja de canela
- 3 huevos
- 1 yema de huevo
- suficiente agua caliente

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Agrega a una olla la leche evaporada, la leche entera, el azúcar, la vainilla y la canela. Cocina a temperatura alta por 5 minutos o hasta que la leche se caliente. Baja la temperatura y cocina por 15 minutos más. Enfría.
3. Bate los huevos y la yema e incorpora a la mezcla de la leche.
4. Cuela y coloca en recipientes individuales aptos para horno. Coloca los recipientes en un refractario y agrega agua caliente.
5. Hornea a 180°C por 35 min.
6. Deja enfriar y sirve las jericallas.



Peruvian PICARONES

PICARONES PERUANOS



Peruvian PICARONES

TIME: 43 min

DIFFICULTY: Low

SERVINGS : 50

FOR THE DOUGH

- 1.1 Lb winter squash (*puréed*)
- 1.1 Lb sweet potato (*puréed*)
- 1 tbsp. anise seeds
- 2.2 Lb flour
- 0.7 oz dry yeast
- 1 tbsp. sugar
- 1 ½ cups water (*lukewarm*)

FOR THE PILONCILLO SYRUP

- 3 cups piloncillo (*shredded*)
- 1 ½ cups water
- 1 leaf fig
- 1 stick cinnamon
- 1 clove
- 1 orange (*scored*)

FOR SHAPING THE PICARONES

- water with salt
- vegetable oil

PREPARATION

1. For the dough: In a bowl, mix dry yeast, sugar, and lukewarm water. Let sit for 10 minutes and set aside. In another bowl, mix winter squash purée, sweet potato purée, anise seeds, flour, and dry yeast mixture with your hand. Add about 1 ½ cups of water. Punch down dough to incorporate air until it is soft, smooth, and air pockets form inside the dough. Let rise for about 1 hour.

2. For the piloncillo syrup: In a pot, cook piloncillo, water, leaf fig, cinnamon, clove, and orange. Bring to a boil for about 10 minutes until a semi-thick texture is obtained. Let cool.

3. For assembling Peruvian picarones: In a bowl with salted water, wet your hand and grab a small handful of dough and stretch it. Knead, make a dent in the center with your fingers, and fry in hot oil. Flip with a wooden stick. Fry for 3 minutes.

4. Serve Peruvian picarones spooned over with piloncillo syrup.



PICARONES

Peruanos

TIEMPO: 43 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES : 50

PARA LA MASA

- 500 g de calabaza de castilla *(en puré)*
- 500 g de camote *(en puré)*
- 1 cda. de semillas de anís
- 1 kg de harina
- 20 g de levadura seca
- 1 cda. de azúcar
- 1 ½ tazas de agua *(tibia)*

PARA LA MIEL DE PILONCILLO

- 3 tazas de piloncillo *(rallado)*
- 1 ½ tazas de agua
- 1 hoja de higo
- 1 canela
- 1 clavo
- 1 naranja *(cortada en cruz)*

PARA FORMAR LOS PICARONES

- suficiente agua con sal
- suficiente aceite vegetal

PREPARACIÓN

1. Para la masa: Mezcla la levadura, el azúcar y el agua tibia. Reposa 10 minutos y reserva. Luego mezcla el puré de calabaza, el puré de camote, la semilla de anís y la harina con la mano. Agrega la levadura y 1 ½ tazas de agua aproximadamente. Es importante que al mezclar la masa des golpes fuertes contra el recipiente para incorporar aire, ya que debe ser una masa muy suave y tersa. Sabrás que está lista cuando forme "ojitos". Deja reposar hasta que fermente, aproximadamente 1 hora.
2. Para la miel de piloncillo: En una olla, agrega el piloncillo, el agua, la hoja de higo, la canela, el clavo y la naranja. Hierva la mezcla por 10 minutos aproximadamente o hasta obtener una textura semi-espesa. Enfría.
3. Para formar los picarones: Remoja tu mano en un tazón de agua con sal, toma una porción de masa y estírala. Forma un orificio en el centro con tus dedos y de inmediato fríe en aceite caliente. Gira el picarón con ayuda de un palo de madera. Fríe por 3 minutos.
4. Sirve los picarones peruanos acompañados de la miel de piloncillo.

