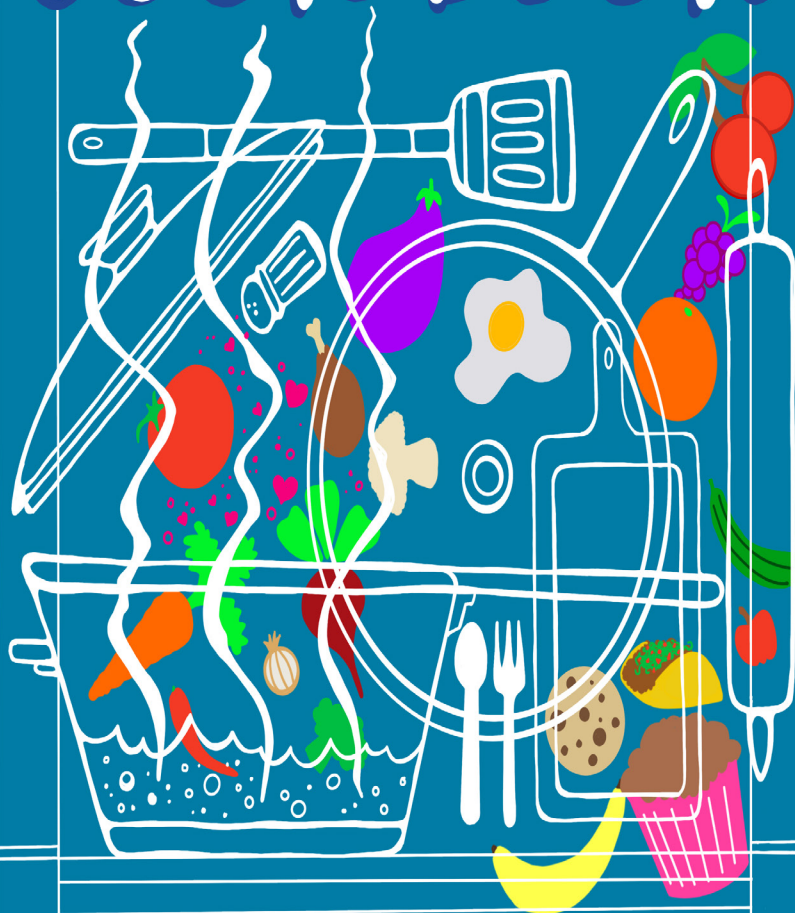


Kensington / Fairhill / Riverwards

COMMUNITY COOK BOOK



Dear Community Member,

We are so excited to present you with this community cookbook, co-created by so many.

This project began with Kensington, Riverwards, and Fairhill-area Free Libraries and Interfaith Philadelphia coming together with the goal of celebrating the richness of our community and deepening understanding and relationships among neighbors. Food has a natural way of bringing people together and providing space to feed our bodies, minds, and souls, so it seemed the perfect point of connection.

From there, other organizations, neighbors, and partners came alongside to make this cookbook possible. Together we put out a call to the community and received over 70 recipes. We also held recipe illustration workshops in the neighborhood with youth and adults. As a result, we have a number of resident illustrations included in the cookbook! Our team then compiled these delicious meals, important stories, and meaningful art pieces into the following pages for you to enjoy and make your own.

Whether you find yourself at a potluck, a holiday meal, or a weeknight dinner, we hope this cookbook will nourish you and help you to know yourself, your loved ones, and your neighbors on a deeper level.

Enjoy the many flavors of Kensington, the Riverwards, and Fairhill.

Peace,

Kensington/Riverwards/Fairhill Community Cookbook Team

Estimado vecino,

Estamos muy emocionados de presentarte este libro de cocina comunitario, co-creado por tantos.

Este proyecto comenzó al unirse las bibliotecas públicas (Free Libraries) de Kensington, Riverwards, y Fairhill con Interfaith Philadelphia para celebrar la riqueza de nuestra comunidad y profundizar la comprensión y las relaciones entre vecinos. La comida tiene una forma natural de unir a las personas y proporcionar espacio para alimentar nuestros cuerpos, mentes y almas, por lo que parecía el punto de conexión perfecto.

A partir de ahí, otras organizaciones, vecinos y socios se unieron para hacer posible este libro de cocina. Juntos hicimos un llamado a la comunidad y recibimos más de 70 recetas. También realizamos talleres de ilustración de recetas en el barrio con jóvenes y adultos. ¡Como resultado, hay una serie de ilustraciones por residentes incluidas en el libro de cocina! Luego, nuestro equipo compiló estas deliciosas comidas, historias importantes y obras de arte significativas en las siguientes páginas para que las disfrutes y las conviertas en las tuyas.

Ya sea que te encuentres en una comida compartida, una comida festiva o una cena entre semana, esperamos que este libro de cocina te nutra y lo ayude a conocerse a sí mismo, a sus seres queridos y a sus vecinos en un nivel más profundo.

Disfruta de los muchos sabores de Kensington, Riverwards y Fairhill.

Paz,

Equipo de Libro de Cocina de la Comunidad de Kensington/
Riverwards/Fairhill

A Note on Tools and Dietary Restrictions

Welcome to The Kensington/Fairhill/Riverwards Community Cookbook! Before you begin cooking each recipe, we recommend reviewing the instructions and list of necessary tools to ensure that your cooking journey runs as smoothly as possible!

To conserve space in the cookbook, we did not always include typical kitchen tools in the directions– such as a cutting knife, stirring spoon, measuring spoons, etc. When listing tools, we only listed special or rare tools that a cook may need to seek out for a specific recipe.

Although these recipes were submitted with the intention of being accessible to most households, don't be afraid to get creative if you're missing a couple tools! For instance, a dinner spoon can stand in as a tablespoon measurer, and a standard coffee spoon holds about the same amount as a teaspoon. If you don't have a whisk, just use a fork.

This Community Cookbook's recipe ingredients range from vegetarian, vegan, gluten-free, meat based, sugar-free, etc. There are many options for those with dietary restrictions or anyone looking to try something unique. We hope you enjoy reading and creating some thoughtful dishes from this book with recipes from all over the world, yet found right here in our neighborhood.

Una Nota Sobre Herramientas y Restricciones Dietéticas

¡Bienvenido al libro de cocina de la comunidad de Kensington/Fairhill/Riverwards! Antes de comenzar a cocinar cada receta, recomendamos revisar las instrucciones y la lista de herramientas necesarias. ¡Esto asegura que su viaje de cocina transcurra de la mejor manera posible!

Para ahorrar espacio en este libro de cocina, no siempre incluimos herramientas típicas de cocina en las instrucciones, como un cuchillo para cortar, una cuchara para revolver, cucharas para medir, etc. Al enumerar las herramientas, solo enumeramos las herramientas especiales o raras que un cocinero puede necesitar buscar para una receta específica.

Aunque estas recetas se enviaron con la intención de que fueran accesibles para la mayoría de los hogares, ¡no temas ser creativo si te faltan un par de herramientas! Por ejemplo, una cuchara de la cena puede servir como un medidor de cucharadas, y una cuchara de café estándar contiene aproximadamente la misma cantidad que una cucharadita. Si no tienes un batidor, solo usa un tenedor.

Los ingredientes de las recetas de este libro de cocina comunitario van desde vegetarianos, veganos, sin gluten, a base de carne, sin azúcar, etc. Hay muchas opciones para aquellos con restricciones dietéticas o cualquiera que quiera probar algo único. Esperamos que disfrute leyendo y creando algunos platos reflexivos de este libro con recetas de todo el mundo, pero que se encuentran aquí mismo en nuestro vecindario.

Cookbook Team

Diana Molina, Bilingual Nutrition Educator
Zari Tarazona, Kensington Voice (former)
Shane Coolbaugh, Graphic Designer
Cesali Morales, Norris Square Neighborhood Project
Sophie Taylor-Havens, Norris Square Neighborhood Project
Symeeda Collins, Community Volunteer
Chelsea Jackson, Interfaith Philadelphia
John Zerbe, Cover Artist
Bryan Belknap, McPherson Square Library
Kate Goodman, Librarian at Cecil B. Moore Library
Siani Colón, Kensington Voice
Sara Palmer, Librarian at Kensington Library
Tuesday Chalmers, Librarian at McPherson Square Library
Ela Madrazo, Kensington Community Food Co-Op

Contributing Community Organizations

Our community cookbook is a collaborative project of many neighborhood and community organizations.



As a mission-based organization, Kensington Community Food Co-op sustains a thriving, healthy community, a vibrant cooperative economy, an active and engaged membership, and a community educated in social, economic, and food justice. Anyone can shop. Everyone can join. We offer healthy and accessible food to the Kensington, Fishtown, Port Richmond, and Riverwards area.



Kensington Voice is a community newsroom serving the heart of Kensington and parts of Norris Square, Fairhill, Harrowgate, and Port Richmond. Our mission is to create journalism that is for the community, not just about the community. Our bilingual content, published in English and Spanish, consists of news stories, resources, and creative work from community members.

Morivivi



Morivivi provides Spanish language and Latino cultural care and support to all people who are diagnosed with any type of cancer. Morivivi provides confidential spaces where the cancer patients feel comfortable to share their experiences about cancer. The group's goal is to help cancer patients and survivors know their diagnosis, be in control of their treatment, and lead a healthy lifestyle.

Free Library of Philadelphia- North Philly



The Free Library of Philadelphia has 54 branches across the city. Our mission is to advance literacy, guide learning, and inspire curiosity. Our vision is building an enlightened community devoted to lifelong learning.

FLP Culinary Literacy Center and Edible Alphabet

Edible Alphabet is a free English Language Learning (ELL) program offered by the Free Library's Culinary Literacy Center. The mission is to teach English language and literacy skills through hands-on cooking projects.

Norris Square Neighborhood Project



Norris Square Neighborhood Project is a unique organization that offers youth and community residents a safe space to explore culture and social-justice issues, create art, and develop their sustainable-agriculture skills. Our mission is to unite and inspire youth and families using the strengths of our community: shared cultural wisdom, creative energies, and environmental spaces and experiences.

Interfaith Philadelphia



Founded in 2004, Interfaith Philadelphia promotes social connection, intergroup, and inter-religious understanding, by equipping individuals and communities for interfaith engagement, building collaborative relationships, and standing in solidarity with our diverse neighbors. Our vision is a world where all people are valued, distinctive traditions are welcomed, and people of diverse backgrounds collaborate to shape a just and compassionate society.

Índice General/Table of Contents

Entrées/Platos Principales

- p. 13-16** Spanish Potato and Egg Tortilla/Tortilla Espanola de Patata y Huevo
- p. 17-18** Sloppy Joes
- p. 19-22** Baked Spaghetti/Espaguetis al Horno
- p. 23-29** Easy Chicken Birria Tacos/Tacos Fáciles de Pollo y Birria
- p. 30-31** Chicken Gizzards and Green Bananas Escabeche /Escabeche de Mollejas con Guineos
- p. 32-34** Dan Dan Noodles/Fideos de Dan Dan
- p. 35-37** Sausage, Peppers, and Onions/Salchicha, Pimientos y Cebollas
- p. 38-41** Mujadarra
- p. 42-45** Golden Potato Taquitos/Taquitos Doradas de Papa
- p. 46-48** Easter Ham Pie/Pastel de Jamón de Pascua
- p. 49-50** Semi's Stew (Nigerian)/Guisado de Semi (Nigeriano)
- p. 51-52** Gwenie's Shepherd's Pie/Shepard Pie de Gwenie
- p. 53-54** Baked Stuffed Salmon with Crab and Shrimp/ Salmón Horneado con Cangrejo y Camarón
- p. 55-58** Ratatouille
- p. 59-62** Classic Whole Roasted Chicken with Schmaltzy Vegetables/ Pollo Entero Asado Clásico con Vegetales Engrasados
- p. 63-64** Chicken Avocado Burgers/Hamburguesas de Pollo con Aguacate
- p. 65-66** Spaghetti and Red Sauce/Espagueti con Salsa Marinara
- p. 67-70** Golumpki (Polish Stuffed Cabbage/Repollo Relleno Polaco)
- p. 71-74** Majadara
- p. 75-78** Grandpa Serapio's Recipe/Receta de Abuelo Serapio
- p. 79-80** Peppered Chicken/Pollo al Pimiento

Table of Contents Continued

- p. 81-84** Tavë Kosi
- p. 85-88** Golden Tacos with Cabbage Slaw/Tacos Dorados con Esalada de Repollo
- p. 89-90** Pollo a la Linsy/Linsy's Chicken

Side Dishes/Guarniciones

- p. 93-96** Roasted Brussel Sprouts and Sweet Potatoes/Coles de Bruselas y Batatas Horneadas
- p. 97-100** Lentil and Onion Sambooseh/Sambooseh de Lentejas y Cebolla
- p. 101-102** Cornbread Dressing/Relleno de Pan de Maíz
- p. 103-104** Corn Fritters/Buñuelos de Maíz
- p. 105-106** Russian Broccoli Cutlets/Chuletas de Brócoli Rusas
- p. 107-110** Easy Sandwich Bread/Sándwich Fácil de Pan
- p. 111-114** Macaroni & Cheese Español/Macarrones con Queso Español
- p. 114-115** Baked Macaroni and Cheese/Macarrones con Queso al Horno
- p. 116-119** Black Bean Polenta Pie/Pastel de Polenta y Frijoles Negros
- p. 120-123** Aunt Nancy's Carrot Soufflé/Soufflé de Zanahoria de la Tía Nancy
- p. 124-125** Esquites (Mexican Corn Salad/Ensalada Mexicana de Maíz)
- p. 126-129** Tortillas Bolivianas/Bolivian Tortillas
- p. 130-133** Vareniki with Potatoes and Mushrooms/Vareniki con Patatas y Champiñones
- p. 134-135** Yuca Fritter with Cheese/Carimañola de Queso
- p. 136-137** Roasted Plantain with Mozzarella/Plátano Asado

Soups/Sopas

- p. 140-144** Carrot and Potato Bisque/Bisque de Zanahoria y Papa
- p. 144-145** Sopa de Gandules/Pigeon Pea Soup
- p. 146-149** Heartwarming Chili/Chili Reconfortante

Table of Contents Continued

- p. 150-153** Stuffed Filet Mignon/Filet Mignon Relleno
- p. 154-157** Green Jade Rice/Arroz de Jade Verde
- p. 158-163** Sopas(Pellizcadas)
- p. 164-167** Chucho and Nydia's Fried Plantain Soup/Sopa de Plátano Frito (Patacones) de Chucho y Nydia
- p. 169-170** Macaroni and Cheese with Vegetables/ Macarrones con Queso y Verduras
- p. 171-173** Colombian Chicken Stew a la Diana/Sudado de Pollo Colombiano a la Diana
- p. 174-175** Chicken with Vegetables and Roasted Potatoes/ Pollo con Verduras y Patatas Asadas

Dessert/Postres

- p. 177-178** Bread Pudding/Pudín de Pan
- p. 179-182** Walter's Favorite Poppy Seed Cake/Pastel de Semillas de Amapola Favorito de Walter
- p. 183-186** Cream Cheese Flan/Flan de Queso Crema
- p. 189-190** Ms. M's Fruit Cobbler/Tarta de Frutas de Sra. M
- p. 191-192** McPherson Kids' Snickerdoodles/Snickerdoodles de los Niños de McPherson
- p. 193-196** Philly Jewish Apple Cake/Tarta Judía de Manzana estilo Filadelfia
- p. 197-198** Banana Bread/Pan de Plátano
- p. 199-202** Brown Butter Apple Pie/Tarta de Manzana con Mantequilla Marrón
- p. 203-204** Cookiebox Sundae/Sundae de "Caja de Galletas"
- p. 205-208** Hamburger Cookies/Galletas de Hamburguesa
- p. 209-210** 7-Up Cake/Pastel de Gaseosa 7-Up
- p. 211-212** Rice Pudding/Arroz con Leche
- p. 213-216** Hershey's Syrup Cake (or Brownies)/Pastel (o Brownies) de Jarabe Hersey

Table of Contents Continued

Beverages/Bebidas

- p. 218-219** Sweet Iced Tea/Té Helado Dulce
- p. 220-221** Root Beer/Gaseosa a Base de Raíces
- p. 222-223** Pineapple Ginger Apple Juice/Jugo de Manzana,
Jengibre y Piña

Snacks/Bocados & Dips

- p. 226-227** Buffalo Chicken Dip
- p. 228-229** Colombian Creole Sauce/Hogao Colombiano
- p. 230-231** Chicken Salad/Ensalada de Pollo
- p. 232-233** Salsa
- p. 234-235** Guacamole
- p. 236-237** Large Salad/Ensalada Grande

Entrées/Platos Principales

Spanish Potato and Egg Tortilla

Submitted by: Sandra

Neighborhood: Fairhill

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Narrative: The Spanish tortilla has nothing in common with the Mexican tortilla except its shape and its name. In its most basic form, the Spanish tortilla is a potato and egg omelet flavored with olive oil. This recipe was written by students from different countries as part of the Edible Alphabet program. Edible Alphabet is a program in which we learn English as a second language through cooking (and eating!) together. These recipes were cooked, eaten, and enjoyed in the class. We hope you enjoy them, too!

Ingredients:

1 1/4 lb of potatoes (3-4 potatoes)
1 medium yellow onion
1 cup of olive oil
6 eggs
Salt, black pepper



Instructions:

1. Peel and thinly slice potatoes and onions; it's easiest if you use a mandoline.
2. Meanwhile, heat oil in an 8- or 10-inch nonstick skillet over medium heat. After 3 or 4 minutes, drop in a potato slice.
3. When tiny bubbles appear around its edges, add potatoes, onions, a good pinch of salt and a liberal sprinkling of pepper.
4. Gently turn mixture in oil with a wooden spoon, and adjust heat so oil bubbles lazily.
5. Cook, turning potatoes gently every few minutes, until they are tender when pierced with a small knife. Adjust the heat so they do not brown. If potatoes begin to break, they are overdone; stop cooking immediately.
6. As potatoes cook, beat eggs with some salt and pepper in a large bowl.
7. Drain potatoes in a colander, reserving oil.
8. Wipe out the skillet, and heat over a medium flame for a minute. Add 2 tablespoons of reserved oil.
9. Gently mix warm potatoes with eggs, and add to the skillet. As soon as edges firm up, after a minute or so, reduce heat to medium-low. Cook for 5 minutes.
10. Insert a rubber spatula all around the edges of the tortilla to make sure it will slide from the pan. The top will still be runny. Carefully slide out onto a plate. Cover with another plate, and holding plates tightly, invert them.
11. Add another tablespoon of oil to the skillet, and use the spatula to coax tortilla back in.
12. Cook for 5 minutes, then slide from skillet onto a clean plate. Serve warm (not hot), or at room temperature. Do not refrigerate.

Tortilla Española de Patata (Papa) y Huevo

Enviada por: Sandra

Barrio: Fairhill

Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero (6th y Lehigh)

Narrativa: La tortilla española no tiene nada en común con la tortilla Mexicana excepto su forma y su nombre. En su forma más básica, la tortilla española es un omelet de patatas (papas) y huevo, aromatizada con aceite de oliva. Esta receta fue escrita por estudiantes de diferentes países como parte del programa Edible Alphabet. Edible Alphabet es un programa en el que se aprende inglés como segundo idioma a través de la cocina (y comiendo!) juntos. Estas recetas se cocinaron, comieron y se disfrutaron en la clase. ¡Esperamos que también los disfrute

Ingredientes:

1 ¼ lb papas (3-4 papas)
1 cebolla amarilla mediana
1 taza de aceite de oliva
6 huevos
Sal, pimienta negra



Instrucciones:

1. Pelar y cortar en rodajas finas las papas y las cebollas; es más fácil si se usa una mandolina.
2. Mientras eso, caliente el aceite en una sartén antiadherente de 8 o 10 pulgadas a fuego medio. Después de 3 o 4 minutos, coloque una rodaja de papa en la sartén.
3. Cuando aparezcan pequeñas burbujas alrededor de los bordes, agregue las papas, cebollas, una buena pizca de sal y una pizca de pimienta a su gusto.

4. Gire suavemente la mezcla en aceite con una cuchara de madera y ajuste el fuego para que el aceite burbujee lentamente.
5. Cocine, volteando las papas suavemente cada 2 o 3 minutos, hasta que estén suaves al pincharlas con un cuchillo pequeño. Ajuste el fuego para que no se doren. Si las papas comienzan a despedazarse, es porque se cocinaron demasiado; pare de cocinarlas inmediatamente.
6. Mientras se cocinan las papas, bata los huevos con un poco de sal y pimienta en un tazón grande.
7. Escurra las papas en un colador y hacer el aceite.
8. Limpie la sartén y caliente a fuego medio durante un minuto. Agregue 2 cucharadas del aceite que se haya reservado.
9. Mezcle suavemente las papas calientes con los huevos y agregue a la sartén. Tan pronto como los bordes se endurezcan, después de un minuto más o menos, reduzca el fuego a medio-bajo. Cocine por 5 minutos.
10. Inserte una espátula de goma alrededor de los bordes de la tortilla para asegurarse de que se pueda deslizar en la olla. La parte superior aún estará líquida. Deslice con cuidado sobre un plato. Cubra con otro plato, y sosteniendo ambos platos firmemente, inviértalos para el lado contrario.
11. Agregue otra cucharada de aceite a la sartén y use la espátula para ayudar a la tortilla a entrar en la sartén.
12. Cocine por 5 minutos, luego pásela de la sartén a un plato limpio. Sirva tibio (no caliente) o a temperatura ambiente. No refrigere.



Sloppy Joe's
Submitted by: Pedro Molina

Neighborhood: Lillian Marrero Library Staff

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Ingredients:

5 pounds of ground meat

5 packets of sazón

2 "thick" sloppy joe sauce cans

For topping, sweet peppers and hot chopped peppers (B&G Sandwich Toppers brand)

Instructions:

1. Mix ground meat and sazón in a large sauté pan. Sauté the mixture until thoroughly cooked all the way through. You can add additional sazón to taste.
2. Completely drain liquid from the ground meat. (You don't want it soupy.)
3. When the mixture is free of water, add in the 2 cans of sloppy joe sauce and mix until combined. Make sure the mixture is heated all the way through.
4. Serve meat as a sandwich filling on either Hawaiian bread or potato bread.

Sloppy Joe
Enviada por: Pedro Molina

Barrio: Empleo de la Biblioteca Lillian Marrero

Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Ingredientes:

5 libras de carne molida

5 paquetes de sazón

2 latas de salsa Sloppy Joe

Para la cobertura de encima: pimientos dulces y pimientos picantes picados en pedazos (marca B&G "Sandwich Toppers").

Preparación:

1. Mezcle la carne molida y el sazón en una sartén grande. Saltee la mezcla hasta que esté bien cocida. Puede agregar sazón adicional al gusto.
2. Escurra completamente el líquido de la carne molida. (No queremos que sea muy caldoso).
3. Cuando la mezcla esté sin agua, agregue las 2 latas de salsa sloppy joe y mezcle hasta que se combinen. Asegúrese de que la mezcla esté completamente caliente.
4. Sirva la carne como relleno con el pan de hamburguesa Haiwaiano o pan de hamburguesa de papa.

Baked Spaghetti
Submitted by: Chelsea Jackson

Neighborhood: Kensington

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Narrative: As a single parent, my mother rarely had time, energy, or money to cook intricate meals. Baked spaghetti always felt like a treat in our home. It was delicious, inexpensive, and lasted for days. Though I'm vegan now, I can still make it using plant-based ingredients and it makes me feel a bit closer to home and family.

Tools:

9" x 13" baking dish (you can use other sizes just adjust the amount you make)

Ingredients:

One box of spaghetti

Pepperonis (or plant-based substitute)

1 8 oz. bag of shredded mozzarella cheese (or plant-based substitute)

1 8 oz. bag of shredded parmesan cheese (or plant-based substitute)

1 24 oz. jar of red sauce (or feel free to make your own)

Basil, oregano, and/or garlic (optional additions for your sauce)

Instructions:

1. Cook spaghetti as instructed on the box
2. Drain spaghetti noodles (no need to rinse them)
3. Put noodles in the baking dish, and while hot, mix in the pepperonis and most of the mozzarella and parmesan cheeses (keeping some for the top)
4. Pour sauce over (you don't want too much sauce, so no need to use the whole jar)
5. Bake at 350°F for 30-45 mins until hot and melty
6. Sprinkle with remaining cheese when you remove from oven

*Sauce, cheese, and pepperoni amounts are by sight and preference.

Espaguetis al horno
Enviada por: Chelsea Jackson

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Kensington (Front & Dauphin)

Narrativa: Como madre soltera, mi madre casi nunca tenía tiempo, energía o dinero para cocinar comidas complejas. Los espaguetis al horno siempre fueron como un regalo en nuestra casa. Deliciosos, económicos para preparar y duraban varios días. Aunque ahora soy vegana, todavía puedo hacerlo con ingredientes a base de plantas y me hace sentir un poco más cerca de mi hogar y mi familia.

Herramientas:

Bandeja para hornear de 9" x 13" (puede usar otros tamaños, simplemente ajuste la cantidad que hace)

Ingredientes:

Una caja de espaguetis/ fideos

Pepperoni (o sustituto a base de plantas)

1 8 oz. bolsa de queso mozzarella rallado (o sustituto a base de plantas)

1 8 oz. bolsa de queso parmesano rallado (o sustituto a base de plantas)

1 frasco de 24 oz. de salsa roja (o siéntase libre de hacer la suya propia)

Albahaca, orégano, y / o ajo (adiciones opcionales para su salsa)

Instrucciones:

1. Cocine los espaguetis como se indica en la caja.
 2. Escurra los fideos de espagueti
 3. Coloque los fideos en la bandeja para hornear y, mientras esté caliente, mezcle los pepperonis y la mayoría de queso mozzarella y parmesano (dejando algunos para la parte superior).
 4. Vierta la salsa (no requiere demasiada salsa, por lo que no es necesario usar todo el frasco)
 5. Hornee a 350°F durante 30-45 minutos hasta que esté caliente y derretido.
 6. Espolvoree con el queso restante cuando lo saque del horno.
- * Las cantidades de salsa, queso y pepperoni son según su preferencia.

Easy Chicken Birria Tacos
Submitted by: Pamela Ramos

Neighborhood: Kensington

Library branch: McPherson Square Branch (Indiana & F)

Narrative: Birria is a Mexican dish made with meat cooked with the barbacoa cooking style but which also adds a flavorful sauce to the meat. Essentially, Birria is a Mexican stew cooked in adobo sauce also called Birria con consomé. The stew is served up in a bowl similar to beef stew and is topped with various fresh ingredients including diced white onions, chopped fresh cilantro, pico de gallo con nopalitos (cactus), and jalapenos along with a side of fresh corn tortillas for scooping up that delicious consomé and chicken birria meat.

Tools:

6 quart Dutch oven with lid or stock pot with lid
Blender

Ingredients:

For the meat

3 1/2 lbs. chicken thighs (boneless, skinless – trimmed of excess fat)
2 whole bay leaves
Salt (season to taste)
Ground black pepper (season to taste)
24 corn tortillas

For the adobo

2 cups chicken stock or water
1/4 cup vinegar distilled white or apple cider vinegar
2 tomatoes or a 15 oz. can of diced tomatoes
1 medium white onion
10 cloves fresh garlic or about 3 tablespoons of minced garlic
1 tablespoon oregano
1 teaspoon paprika
1 teaspoon smoked chipotle powder (optional)
1/2 teaspoon cumin
1/4 teaspoon cinnamon
1/4 teaspoon ground cloves
1 teaspoon salt (add more or less to taste)
1/2 teaspoon ground black pepper
(add more or less to taste)

Optional garnishes

- 1 cup white onion diced
- 1/4 cup fresh cilantro chopped
- 1 cup pico de gallo
- 2 cups mozzarella cheese shredded

Instructions:

1. Prepare the meat. Trim off any excess fat and add the chicken to a 6-quart stock pot or Dutch oven. Season the meat with salt and pepper. Add the bay leaves and set the pan aside.
2. Make the adobo sauce. Into a blender, add all the adobo ingredients. Blend until smooth, about 40 seconds. Intermittent pulsing helps blend the ingredients up smoothly. Straining after with a fine-mesh sieve (strainer) is optional.
3. Simmer. After you've added the adobo sauce to the chicken, set it over medium heat and bring it to a low boil. It will just begin to bubble and splatter along the outside edge. Cover and reduce to a simmer over low heat. Simmer for about 40 minutes or until the chicken is tender and the internal temperature reaches 165°F.
4. Cool & Shred. Once the meat is cooked through, remove it from the heat and set aside. Transfer the chicken to a large bowl and allow it to cool. Once the chicken is cool enough to handle, shred it with your hands, or two forks. Remove any excess fat and discard. At this point, you can return the meat to the pan and toss to coat or add the meat to the bottom of a bowl and add sauce. Top with optional garnishes and serve with warm corn tortilla shells.

OPTIONAL: Prepare tacos. Bringing the meal one step further, make the birria de pollo (Chicken Birria stew) into a taco by first warming a corn tortilla on both sides in a cast-iron skillet over medium heat. This will give the tortilla some structure to hold the sauce without tearing.

6. Next, dip the tortilla in the consomé (sauce) and place it back into the hot pan. Allow it to cook for about 30 seconds to one minute before flipping to the second side. On one-half, fill the shell with meat, fresh onions, cilantro, pico de gallo, and diced jalapenos or your other favorite toppings. Fold the empty half of the shell over the filled side. Flip the shell and cook the other half for a few seconds before transferring to a serving plate.

7. If preparing many at a time, place on a rimmed baking sheet and keep warm in a 175°F oven until ready to serve.



Tacos Fáciles de Pollo y Birria

Enviada por: Pamela Ramos

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: McPherson Square (Indiana y F)

Narrativa: Birria es un plato mexicano hecho con carne cocinada al estilo barbacoa pero que también agrega una salsa sabrosa a la carne. Básicamente, Birria es un guiso mexicano cocinado en salsa adobo también llamado Birria con consomé. El estofado se sirve en un tazón similar al estofado de carne y se cubre con varios ingredientes frescos que incluyen cebollas blancas picadas, cilantro fresco picado, pico de gallo con nopalitos (cactus) y jalapeños junto con una guarnición de tortillas de maíz frescas para recoger/untar este delicioso consomé y carne de pollo birria.

Herramientas:

Horno holandés de 6 cuartos de galón con tapa u olla con tapa

Licuada

Ingredientes:

Para la carne

3 1/2 libras de muslos de pollo deshuesados, sin piel: para reducir el exceso de grasa

2 hojas de laurel enteras

Sal al gusto

Pimienta negra molida al gusto

24 tortillas de maíz

1/2 cucharadita de pimienta negra molida o agregue a su gusto

Para el adobo

2 tazas de caldo de pollo o agua
1/4 taza de vinagre blanco destilado o vinagre de sidra de manzana
2 tomates o una lata de 15 oz de tomates cortados en cubitos
1 cebolla blanca mediana
10 dientes de ajo fresco o aproximadamente 3 cucharadas de ajo picado en pedacitos
1 cucharada de orégano
1 cucharadita de paprika
1 cucharadita de chipotle ahumado en polvo (opcional)
1/2 cucharadita de comino
1/4 cucharadita de canela
1/4 cucharadita de clavo molido
1 cucharadita de sal o agregue a su gusto

Guarniciones opcionales

1 taza de cebolla blanca cortada en cubitos
1/4 taza de cilantro fresco picado
1 taza de pico de gallo
2 tazas de queso mozzarella rallado

Preparación:

1. Prepare la carne. Quite el exceso de grasa y agregue el pollo a una olla de 6 cuartos de galón o al horno holandés. Sazone la carne con sal y pimienta. Agregue las hojas de laurel y deje la sartén a un lado.
2. Prepare la salsa de adobo. En una licuadora, agregue todos los ingredientes del adobo. Licue hasta que quede suave, unos 40 segundos. La pulsación intermitente ayuda a mezclar los ingredientes sin problemas. Colar esta mezcla con un colador de malla fina (colador) es opcional.
3. Hierva a fuego lento. Después de haber agregado la salsa de adobo al pollo, déjelo a fuego medio y pongalo a hervir. Simplemente comenzará a burbujear y salpicar a lo largo del borde exterior. Cubra y reduzca a fuego lento. Siga cocinando a fuego lento durante unos 40 minutos o hasta que el pollo esté tierno y la temperatura interna alcance los 165°F.
4. Enfriar y triturar. Una vez que la carne esté bien cocida, retírela del fuego y reserve. Transfiera el pollo a un tazón grande y déjelo enfriar. Una vez que el pollo esté lo suficientemente frío como para manipularlo, desmenúcelo con las manos o con dos tenedores. Retire el exceso de grasa y deséchelo. En este punto, puede devolver la carne a la sartén y revolver para cubrir o agregar la carne al fondo de un tazón y agregar la salsa. Cubra con guarniciones opcionales y sirva con tortillas de maíz tibias.

5. Prepare la Birria de los Tacos. Lleve la comida un paso más allá, convierta la birria de pollo en un taco calentando primero una tortilla de maíz por ambos lados en una sartén de hierro fundido a fuego medio. Esto le dará a la tortilla algo de estructura para sostener la salsa sin romperse.

6. A continuación, sumerja la tortilla en el consomé (salsa) y vuelva a colocarla en la sartén caliente. Deje que se cocine durante unos 30 segundos a un minuto antes de dar la vuelta al segundo lado. Por la mitad, llene la tortilla con carne, cebollas frescas, cilantro, pico de gallo y jalapeños cortados en cubitos o sus otros ingredientes favoritos. Doble la mitad que esta vacía de la tortilla sobre el lado lleno. Voltee la tortilla y cocine la otra mitad durante unos segundos antes de transferirla a un plato para servir.

7. Si prepara muchos a la vez, colóquelos en una bandeja para hornear con borde y manténgalos calientes en el horno a 175°F hasta que estén listos para servir.

Chicken Gizzards and Green Bananas Escabeche

Submitted by: Roche Family and David Roche

Neighborhood: Library Staff in Fairhill

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Ingredients:

2 lbs. green bananas
1lb. chicken gizzards
1 large spanish onion
1 head of garlic
Pitted olives with pimento
1/2 cup olive oil
1/8 cup of white vinegar
1 bay leaf
Adobo with black pepper

Notes: I recommend seasoning the gizzards the night before with adobo to your liking. I recommend cutting the ends of the green bananas, making a slit across the peel, not too deep, and putting it into not too hot water for about two minutes for easy peel.

Instructions:

1. Peel the bananas and boil them in salt water until cooked—about 20 minutes.
2. Boil the chicken gizzards with bay leaves and cook until the chicken is very tender, about two hours.
3. Drain the chicken gizzards and bananas and cut into small pieces.
4. Cut onion into thin slices. In a skillet at medium heat, saute the onions with olive oil for a few minutes.
5. Crush the garlic and in a large bowl combine bananas, chicken gizzards, garlic puree, olives, onions, and olive oil. Add pepper corn and another bay leaf if desired.
6. Serve warm. However, it gets more flavor if refrigerated overnight.
7. Accompany with your favorite rice or favorite meal... Enjoy!

Escabeche de Mollejas con Guineos
Enviada por: Familia Roche y David Roche

Barrio: Empleado de la biblioteca
Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero (6th y Lehigh)

Ingredientes:

2 libras de plátanos verdes
1 libra de mollejas de pollo
1 cebolla grande Española
1 diente de ajo
Aceitunas deshuesadas con pimienta
1/2 taza de aceite de oliva
1/8 taza de vinagre blanco
1 hoja de laurel
Adobo con pimienta negra

Notas: Se recomienda condimentar las mollejas la noche anterior con adobo a tu gusto. Se recomienda cortar los extremos de los plátanos verdes, hacer un corte en la cáscara, no muy profundo y ponerlo en agua no demasiado caliente durante unos minutos para pelarlas fácilmente.

Instrucciones:

1. Pele los plátanos y hiérvalos en agua con sal hasta que estén cocidos unos 20 minutos.
2. Hierva las mollejas de pollo con las hojas de laurel y cocine hasta que el pollo esté muy tierno unas dos horas.
3. Escorra las mollejas de pollo y los plátanos y córtalos en trozos pequeños.
4. Corte la cebolla en rodajas finas. En una sartén a fuego medio, sofría las cebollas con aceite de oliva durante unos minutos.
5. Triture el ajo y en un tazón grande combine los plátanos, las mollejas de pollo, el puré de ajo, las aceitunas, las cebollas y el aceite de oliva. Agregue pimienta negra entera y otra hoja de laurel si lo desea.
6. Sirva caliente. Sin embargo, la receta adquiere más sabor si se refrigera durante la noche.
7. Acompañe con arroz o su comida favorita... ¡Disfrute!

Dan Dan Noodles
Submitted by: The Jones Family

Neighborhood: Fishtown

Library branch: Fishtown Branch (Montgomery & Flora)

Narrative: This recipe came about after visiting Han Dynasty in Old City and wanting to recreate their amazing Dan Dan Noodles dish. I read a bunch of different recipes and then streamlined the process creating this quick, easy dish. It's not authentic by any means, but it hits the spot and has been in our recipe rotation for years.

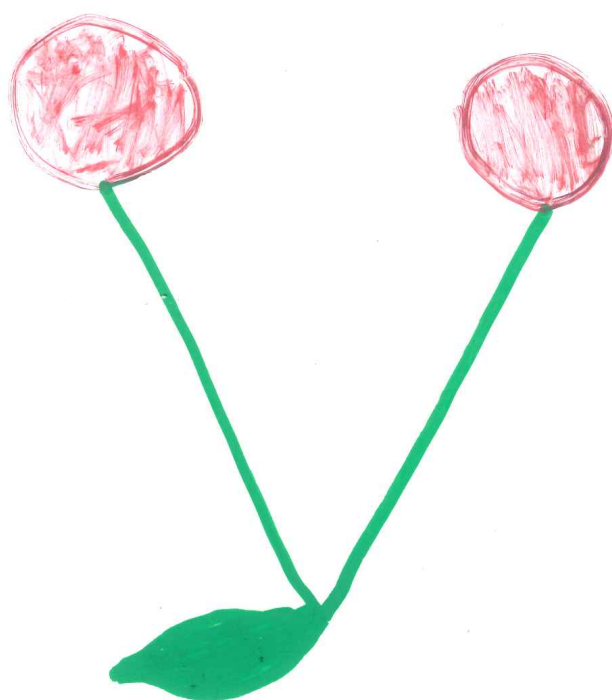
Ingredients:

1/2 lb. pasta (We use ditalini.)
3/4 lb. ground pork
1 inch piece of ginger, minced
3/4 cup chicken stock
3 tablespoons peanut butter
3 tablespoons red wine vinegar
3 tablespoons soy sauce

Instructions:

1. Boil water in a large pot and start cooking the pasta.
2. In a large saute pan on medium-high heat, cook the ground pork, breaking it up.
3. When all the pink in the pork is gone, add ginger, cook for one minute.
4. Add chicken broth and cook until reduced by half (approx. 5 minutes)
5. Add peanut butter, vinegar, and soy sauce.
6. Cook until peanut butter melts and all ingredients are combined and heated through, stirring often.
7. Strain pasta and serve with your freshly made Dan Dan sauce!

To spice it up add chili oil or red pepper flakes!



Dan Dan Noodles
Enviada por: La Familia Jones

Barrio: Fishtown

Biblioteca Sucursal: Fishtown (Montgomery y Flora)

Narrativa: Adapté esta receta después de que mi familia visitaba el restaurante Han Dynasty en Old City. Queríamos recrear sus increíbles Dan Dan Noodles. Leí varias recetas y luego simplifiqué los pasos para crear este plato fácil y delicioso. No es auténtico para la cocina china, pero ha sido parte de nuestras comidas familiares durante muchos años.

Ingredientes:

1/2 libra de pasta (usamos ditalini)
3/4 libra de carne de cerdo molida
1 pulgada de jengibre picado
3/4 taza de caldo de pollo
3 cucharadas de mantequilla de maní (peanut butter)
3 cucharadas de vinagre de vino tinto
3 cucharadas de salsa de soja

Instrucciones:

1. Hierva agua en una olla grande y cocine la pasta.
 2. En una sartén grande a fuego medio-alto, cocine el cerdo molido, partiéndolo en pedazos
 3. Cuando todo el color rosado de la carne de cerdo se haya ido, agregue el jengibre, cocine por un minuto
 4. Agregue el caldo de pollo, cocine hasta que se reduzca a la mitad (aproximadamente 5 minutos)
 5. Agregue mantequilla de maní, vinagre y salsa de soja.
 6. Cocine hasta que la mantequilla de maní se derrita y todos los ingredientes estén combinados y calientes, revolviendo con frecuencia.
 7. Cuele la pasta y sívala con tu salsa Dan Dan recién hecha!
- ¡Para condimentarlo, agregue aceite de chile y pimienta roja!

Sausage, Peppers, and Onions

Submitted by: Nicole Mabie

Neighborhood: Port Richmond

Library branch: Richmond Branch (2987 Almond Street)

Ingredients:

1 lbs. hot or sweet sausage (Cut to desired size)
4 bell peppers (Various Colors)
1 medium sweet onion
4 cloves of garlic (Crushed)
2 tablespoon of olive oil
1/4 cup dry white wine
1/2 cup of beef stock
Basil to taste
Oregano to taste
Salt and pepper to taste

Instructions:

1. Pre-slice onion and peppers, crush garlic and set aside.
2. Place one tablespoon of olive oil in skillet over medium/high heat.
3. Add vegetable mix to the oil, season with salt and pepper and cook for about 5-7 minutes (do not cook fully through). Stir occasionally. Remove and set aside.
4. Add remaining olive oil to skillet with sausage. Cook until brown on all sides (about 10 minutes). Remove sausage and set aside.
5. Add wine to skillet still on medium/high heat to deglaze the pan (scrape the bottom of the pan to remove sausage bits). Reduce for about 1 minute.
6. Add beef stock to the pan, with the sausage and vegetables. Season with basil and oregano to taste.
7. Reduce heat to medium/low. Cover the skillet and cook for 20 minutes, stirring occasionally.
8. Remove the cover, turn heat to medium and cook another ten minutes, or until sauce becomes desired thickness.
9. Serve with rolls for sandwiches or over pasta

Salchicha, Pimientos y Cebollas

Enviada por: Nicole Mabie

Barrio: Port Richmond

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Richmond (2987 Almond Street)

Ingredientes:

1 libra de salchicha picante o dulce (cortar al tamaño deseado)
4 pimientos morrones (varios colores)
1 cebolla mediana dulce
4 dientes de ajo (tritурados)
2 cucharadas de aceite de oliva
1/4 taza de vino blanco seco
1/2 taza de caldo de res
Albahaca - al gusto
Orégano - al gusto
Sal y pimienta para probar

Instrucciones:

1. Cortar previamente la cebolla y los pimientos, triturar el ajo y reservar.
2. Coloque una cucharada de aceite de oliva en una sartén a fuego medio / alto.
3. Agregue la mezcla de vegetales al aceite, sazone con sal y pimienta y cocine por aproximadamente 5-7 minutos (no cocine completamente). Revuelva de vez en cuando. Retirar y reservar.
4. Agregue el aceite de oliva restante a la sartén con la salchicha. Cocine hasta que se doren por todos los lados (aproximadamente 10 minutos). Retire la salchicha y reserve.
5. Agregue el vino a la sartén aún a fuego medio / alto para desglasar la sartén (raspe el fondo de la sartén para quitar los trozos de salchicha). Reducir durante aproximadamente 1 minuto.
6. Agregue el caldo de res a la sartén, con la salchicha y las verduras. Sazone con albahaca y orégano al gusto.
7. Reduzca el fuego a medio / bajo. Tape la sartén y cocine por 20 minutos, revolviendo ocasionalmente.
8. Retire la tapa, reduzca la temperatura a medio y cocine otros diez minutos, o hasta que la salsa tenga el grosor deseado.
9. Sirva con panecillos para sándwiches o sobre una pasta si lo desea.

Mujadarra

Submitted by: Kayla Hoskinson

Neighborhood: Library Staff

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Narrative: This recipe is from Palestine on a Plate by Joudie Kalla, available at the Free Library! I highly recommend this if you need a delicious comfort meal.

Ingredients:

400g (14 oz) brown lentils
2 tablespoons ground cumin
700 ml (1.25 pints) water
1 tablespoon olive oil
1 teaspoon ground coriander
1 teaspoon coriander seeds
200g (7 oz) basmati rice
200ml (7 fl oz) canola oil
3 large onions (cut in half and sliced)
2-3 lemons, juiced
100ml (3.5 fl oz) olive oil for drizzling
30g (1.25 oz) arugula or mixed greens
1 pomegranate, seeded (optional)
Sea salt



Instructions:

1. Boil lentils, cumin, and water with 1 teaspoon salt in a saucepan for about 15-20 minutes until al dente. Drain, reserve water, and set aside.
2. Heat olive oil in a saucepan on medium heat and fry the ground coriander and coriander seeds for 1-2 minutes. Add reserved cooking water from lentils, the rice, and 1 table-spoon salt. Bring to a boil and cook for 5 minutes on high heat, then reduce heat to low and cook for 10-13 minutes more.
3. Heat sunflower or canola oil in a frying pan and cook the onions until caramelized. Set a few spoonfuls of onions aside as a garnish and mix the rest with the lentils and rice. Add lemon juice, a drizzle of olive oil, and salt while still warm.
4. Add arugula or mixed greens and pomegranate seeds, mix thoroughly, and garnish with caramelized onions. Eat warm or cold.

Alternative method: Consider frying the onions instead of caramelizing them! Mix sliced onions with flour and salt, then cook them in batches in hot oil, over medium-high heat, for 5-7 minutes or until golden brown and crispy. Transfer fried onions to a colander lined with paper towels and sprinkle with salt. Save some fried onions to garnish on top of your final dish, and mix the rest with lentils and rice. Serve on its own, or with a dollop of labneh (a yogurt cheese).



Mujadarra
Enviada por: Kayla Hoskinson

Barrio: Empleado de la Biblioteca
Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero Library

Narrativa:

Esta receta es de Palestina en un plato de Joudie Kalla, disponible en la Biblioteca Pública! Lo recomiendo si necesita una deliciosa comida reconfortante.

Ingredientes:

400 g (14 oz) de lentejas marrones
2 cucharadas de comino molido
700 ml (1,25 pintas) de agua
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de cilantro molido
1 cucharadita de semillas de cilantro
200 g (7 oz) de arroz basmati
200 ml (7 fl oz) de aceite de canola
3 cebollas grandes (cortadas por la mitad y en rodajas)
2-3 limones, en jugo
100 ml (3,5 onzas líquidas) de aceite de oliva para rociar
30 g (1,25 oz) de rúcula u hojas mixtas
1 granada, sin semillas (opcional)
Sal marina

Instrucciones:

1. Hervir las lentejas, el comino y el agua con 1 cucharadita de sal en una cacerola durante unos 15-20 minutos hasta que estén al dente. Escurrir, reservar el agua y poner a un lado.
2. Caliente el aceite de oliva en una cacerola a fuego medio y fría el cilantro molido y las semillas de cilantro durante 1-2 minutos. Agregue el agua de cocción reservada de las lentejas, el arroz y 1 cucharada de sal. Deje hervir y cocine por 5 minutos a fuego alto, luego reduzca el fuego a bajo y cocine por 10-13 minutos más.
3. Caliente el aceite de girasol o canola en una sartén y cocine las cebollas hasta que estén caramelizadas. Reserva unas cucharadas de cebolla como guarnición y mezcla el resto con las lentejas y el arroz. Agregue jugo de limón, un chorrito de aceite de oliva y sal mientras aún esté caliente.
4. Agregue rúcula o verduras y semillas de granada, mezcle bien y decore con cebollas caramelizadas. Come caliente o frío.

Método alternativo: Considere freír las cebollas en lugar de caramelizarlas! Mezcle las cebollas en rodajas con harina y sal, luego cocine en lotes en aceite caliente, a fuego medio-alto, durante 5-7 minutos o hasta que estén doradas y crujientes. Transfiera las cebollas fritas a un colador que esté forrado con toallas de papel y espolvoree con sal. Guarde algunas cebollas fritas para decorar sobre su plato final y mezcle el resto con lentejas y arroz. Sirva solo o con una cucharada de labneh (un queso de yogur.)

Taquitos Dorados de Papa
Submitted by: Maria J. Perez

Neighborhood: Harrowgate

Library branch: McPherson Square Branch (Indiana & F)

Narrative: I am Puerto Rican, but I have always loved Mexican food. This is one of my husband's favorite recipes. Simple and delicious.

Ingredients

3 medium-sized potatoes
3 cups water
15 corn tortillas
3 tablespoons oil for frying
1 tablespoons salt
1 cup shredded lettuce
¼ cup chopped cilantro
½ diced onion
Hot sauce (optional)
Mexican sweet cream
¼ cup Queso Fresco

Instructions:

1. Wash and boil the potatoes in the water and salt for 25 minutes and mash them.
2. Heat up your tortillas to make them soft. (I prefer in a hot griddle for under a minute each side, but it can be done in the microwave oven for 30 seconds.)
3. Add one full tablespoon of your potatoes in the center of your warm tortilla and roll.
4. Heat your frying oil in a separate pan.
5. Heat a nonstick frying pan and add 1 tablespoon of your hot oil.
6. Place 5 taquitos all together in your frying pan and add 2 tablespoons of the hot oil.
7. Fry for 3 minutes, flip them and fry 3 more minutes until crisp.
8. Place it on a big plate, add all your garnishments and enjoy.

Taquitos Dorados de Papa

Enviada por: Maria J Perez

Barrio: Harrowgate

Biblioteca Sucursal: Sucursal McPherson Square (Indiana & F)

Narrativa: Soy de Puerto Rico pero siempre me ha gustado la comida Mexicana. Esta es una de las recetas favoritas de mi esposo. Sencilla y deliciosa.

Ingredientes

3 papas medianas
3 tazas de agua
15 tortillas de maíz
3 cucharaditas de aceite para freír
1 cucharadita de sal
1 cucharada de lechuga cortada en tiritas
¼ taza de cilantro cortado
½ cebolla en cuadritos
Salsa picante (opcional)
Crema dulce Mexicana
¼ taza de queso fresco

Instrucciones:

1. Lavar las papas y ponerlas a cocinar en agua con sal por 25 minutos y luego machacarlas.
2. Calentar las tortillas para que queden suaves. (Preferible ponerlas en una plancha caliente por un minuto cada lado, también se puede poner en el horno por 30 segundos).
3. Agregar una cucharada llena de las papas machacadas en el centro de la tortilla caliente y enrollarla.
4. Calentar el aceite para freír en una olla aparte.
5. Poner a calentar una olla antiadherente y agregar una cucharada de aceite caliente.
6. Poner 5 taquitos juntos en su olla antiadherente y agregue dos cucharadas de aceite caliente.
7. Freír por 3 minutos, voltearlos de lado y freírlos por 3 minutos más hasta que estén crujientes.
8. Servir en un plato grande, agregar las guarniciones y ¡a disfrutar!

Easter Ham Pie

Submitted by: Ben Cocchiaro, recipe from grandma Eva Cocchiaro

Neighborhood: Kensington

Library branch: McPherson Square Branch (Indiana & F)

Ingredients:

PIE FILLING

2 lb Diced Ham
2 lb Farmer's Cheese or Marscapone
2 lb Mozzarella Cheese
1-2 lb Soppressata or other Dry Sausage
2 dozen Eggs
Salt to taste
Fresh Ground Pepper to taste (I use ~1/2 cup)

CRUST

3½ cup flour
3½ tablespoons shortening
2 tablespoons salt
1-2 tablespoons fresh ground pepper
1 teaspoon baking powder
4 eggs
Water as needed

Instructions:

1. Make the crust: Combine flour and dry ingredients in a large mixing bowl. Add eggs and mix until thickened. Add water as needed to dissolve any remaining dry ingredients. Roll dough into a ball and refrigerate for 30 minutes.
2. Make the filling: Dice ham, mozzarella cheese, and soppressata. Add the farmer's cheese, salt, and pepper. Fold in the eggs.
3. Remove crust from fridge and roll into a flat sheet ~1/4" thick. Grease a vessel (one large or several smaller pie plates, or a bread pan, or muffin tins) and fit the crust to the vessel's form. Add the filling using a ladle and cover the top of the vessel with any remaining crust material.
4. Bake at 325°F for 1.5-2 hours or until the center is firm and the top is golden brown. Remove from the oven and let cool before attempting to remove from the vessel. Serve chilled.

Pastel de Jamón de Pascua

Enviada por: Ben Cocchiaro, receta de la abuela Eva Cocchiaro

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: McPherson Square Branch (Indiana y F)

Ingredientes:

RELLENO DEL PASTEL:

2 libras de jamón en cuadritos
2 libras de queso campesino o Marscarpone
2 libras de queso mozzarella
1-2 libras de soppressata u otra salchicha seca
2 docenas de huevos
Sal al gusto
Pimienta en polvo al gusto (yo uso-½ taza)

MASA:

3½ tazas de harina
3½ cucharaditas de manteca vegetal
2 cucharaditas de sal
1-2 cucharaditas de pimienta en polvo
1 cucharadita de polvo de hornear
4 huevos
Agua según se requiera

Instrucciones:

1. Haga la masa: combine la harina y los ingredientes secos en un tazón grande para mezclar. Agregue los huevos y mezcle hasta que espesen. Agregue agua según sea necesario para disolver los ingredientes secos restantes. Enrolle la masa en forma de bola y refrigere por 30 minutos.
2. Haga el relleno: Cuadritos de jamón, queso mozzarella y sopressata. Agregue el queso campesino, la sal y la pimienta. Incorpore los huevos.
3. Retire la masa del refrigerador y enróllela en una hoja plana de aproximadamente 1/4" de grosor. Engrase un recipiente (uno grande o varios moldes para pastel más pequeños, o un molde para pan o moldes para muffins) y ajuste la masa a la forma del recipiente. Agregue el relleno con un cucharón y cubra la parte superior del recipiente con el material restante de la masa.
4. Hornee a 325°F durante 1,5 a 2 horas o hasta que el centro esté firme y la parte superior esté dorada. Retire del horno y deje enfriar antes de intentar sacar del recipiente. Servir frío.

Semi's Stew (Nigerian)
Submitted by: Natalie Walker

Neighborhood: Free Library Staff

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Ingredients:

Tomato

Rodo (Habanero Pepper)

Tatse (Nigerian red pepper, similar to red bell pepper)

Onion

Beef or fish

Salt and pepper to taste

Maggi seasoning (optional)

Instructions:

1. Add tomato, rodo, tatse and onion to a pot of boiling water.
Cook it down.

2. Add protein of choice and cook down until tender.

3. Serve with rice or garri.

Guisado de Semi (Nigeriano)

Enviada por: Natalie Walker

Barrio: Fairhill (Empleada de la Biblioteca)

Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero (6th & Lehigh Ave.)

Ingredientes:

Tomate

Rodo (pimiento habanero)

Tatse (pimiento rojo nigeriano similar al pimiento rojo)

Cebolla

Carne de res o pescado

Sal y pimienta al gusto

Condimento de maggi (opcional)

Instrucciones:

1. Agregue tomate, rodo, tatse y cebolla a una olla de agua hirviendo. Reduzca la mezcla.

2. Agregue la proteína de su opción y cocine hasta que esté suave.

3. ¡Se puede preparar y servir con arroz o garri.

Gwenie's Shepherd's Pie
Submitted by: Megan Howard

Neighborhood: Fairhill (Library employee)
Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Narrative: This recipe was given to me by my daughter's late great grandmother. My daughter still enjoys it to this day.

Ingredients:

Ground beef or ground turkey
1/2 stick of butter
3 cups of milk
Box of instant mashed potatoes
Can of gravy
Your favorite seasonings
Onions & green peppers (optional)

Instructions:

1. Pour 3 cups of milk and 1/2 stick of butter into the pot to boil. Once the pot comes to a boil, add the box of instant mashed potatoes. Stir on low temperature until thick.
2. Place oil in the pan. Add ground beef/turkey, seasonings of your choice, green peppers and onions, and cook until meat is browned.
3. Pour can of gravy into the pan with browned meat.
4. Grab your aluminum pan. Layer mashed potatoes then meat, repeat until the pan is filled to the top in layers. Coat the top with shredded cheese.
5. Place in oven at 350°F, bake for 20 minutes, then enjoy.

Shepard Pie de Gwenie
Enviada por: Megan Howard

Barrio: Empleado de la Biblioteca

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Lillian Marrero (6th y Lehigh)

Narrativa: Esta receta me la dio la difunta bisabuela de mi hija y mi hija todavía la disfruta.

Instrumentos:

Bandeja de aluminio profunda

Ingredientes:

Carne de res molida o pavo molido
1/2 barra de mantequilla
3 tazas de leche
Caja de puré de papas instantáneo
Lata de salsa
Sus condimentos favoritos
Cebollas y pimientos verdes (opcional)

Instrucciones:

1. Ponga 3 tazas de leche y 1/2 barra de mantequilla en la olla a hervir, una vez que hierva, agrega la caja de puré de papas instantáneo, revuelva a temperatura baja hasta que espese.
2. Ponga aceite en la sartén. Agregue la carne molida de res / pavo y agregue el condimento de su elección, los pimientos verdes, las cebollas, y cocine hasta que la carne esté dorada.
3. Abre la lata de salsa y viértala en la sartén con la carne dorada.
4. Ponga una capa de puré de papas en la bandeja de aluminio y luego ponga la carne, repita hasta que la bandeja esté llena hasta el tope en capas, cubra la parte superior con queso rallado
5. Coloque en el horno a 350°F durante 20 minutos y luego disfrútelo.

Baked Salmon Stuffed with Crab and Shrimp

Submitted by: Symeda Collins

Neighborhood: Kensington

Library branch: McPherson Square Branch (Indiana & F)

Ingredients:

1 piece of fresh salmon
1 can of lump crab meat
1 Tbs of Old Bay seasoning
1 lemon, sliced
Garlic (minced or powder)
Parsley flakes (for finishing and color)
1 stick of melted butter
1 tablespoons of lemon pepper
1 bag of shrimp

Instructions:

1. Wash hands and rinse pan
2. Slice salmon down the middle. Place fresh and cleaned salmon inside of your baking dish or pan
3. Stuff the inside of the salmon with the can of lump crab meat. Add shrimp to the outside of the salmon and pour melted butter on top
4. Sprinkle old bay seasoning, add lemon pepper, add garlic
5. Placed the sliced lemons on top of the fish going down the middle with the parsley on top, bake up to 45 mins or to your liking
6. Pair with regular or cauliflower rice, potatoes, broccoli or corn salad. Enjoy!

Salmón Horneado con Cangrejo y Camarón

Enviada por: Symeda Collins

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: McPherson Square Branch

Ingredientes:

- 1 porción de salmón fresco
- 1 lata de trozos de carne de cangrejo
- 1 cucharada de sazónador old bay
- 1 limón en rodajas
- Ajo (en polvo o cortado en pedacitos)
- Perejil en trozos para darle color al final
- 1 barra de mantequilla derretida
- 1 cucharada de condimento limón pimienta ("Lemon Pepper")

Instrucciones

1. Lávese las manos y enjuague la sartén
2. Corte el salmón por la mitad. Coloque salmón fresco y limpio dentro de la bandeja para hornear o sartén.
3. Rellene el interior del salmón con la lata de carne de cangrejo en trozos. Agregue camarones al exterior del salmón y vierta mantequilla derretida encima
4. Espolvoree el condimento de old bay, agregue el limón pimienta y el ajo
5. Coloque los limones en rodajas encima del pescado, con el perejil encima.
6. Hornea hasta 45 minutos o a tu gusto
7. Combínelo con arroz regular o de coliflor, papas, brócoli o ensalada de maíz. ¡Disfrútelo!

Ratatouille ("rat-uh-two-ee")

Submitted by: Peg Laramée

Neighborhood: Olde South Kensington

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Narrative: My husband spoke both French and English at home and in school because his parents came from the French-speaking part of Canada, Quebec. Though he had never been to France (we did go later), he enjoyed sharing traditional French dishes with our kids.

Ingredients

5 tablespoons of oil

1 eggplant

2-3 zucchini or yellow squash, diced

2-3 big tomatoes, diced or a 14-oz can diced

1 onion, diced

1 green pepper

2 cloves garlic; minced

Salt and pepper to taste

Fresh or dried basil

Instructions:

1. Peel the eggplant, cut into 1" slices then make 1" cubes
2. Heat 3 tablespoons of oil in the pot until it sizzles, then add diced eggplant. Cook over medium heat, turning the cubes as you go, until golden brown. Lift out with a large spoon and set aside in a large bowl.
3. Repeat with the zucchini or squash, adding another 2 tablespoons of oil to the pot.
4. Add the last tablespoon of oil to the pot, and cook the onion until soft and slightly golden.
5. Add garlic. Cook and stir until fragrant, about 30 seconds. Add the tomatoes, green pepper, cooked zucchini and eggplant to the pot. Stir the mixture and let it come to a simmer, add salt and pepper to taste, then turn the heat to medium low.
6. Cook for at least 20 minutes for a chunkier dish, or as long as 90 minutes for a softer, silkier stew. Before serving, stir in basil, saving a little to sprinkle on top. Leftovers can be kept up to 5 days in the refrigerator in an airtight container, or frozen.

Ratatouille

Enviada por: Peg Laramée

Barrio: Olde South Kensington

Biblioteca Sucursal: Kensington Branch (Front y Dauphin)

Narrativo: Mi esposo hablaba Francés e Inglés en su casa y en su colegio porque sus padres vinieron de Quebec, la parte de Canadá donde hablan Francés. Aunque él nunca había ido a Francia, disfrutó compartir los platos tradicionales franceses con nuestros hijos.

Ingredientes

5 cucharadas de aceite

1 berenjena

2 o 3 calabacines o calabaza amarilla, cortados en cubitos

2 o 3 tomates grandes cortados en cubitos o una lata de 14 onzas cortada en cubitos

1 cebolla, picada

1 pimienta verde

2 dientes de ajo; picado

Sal y pimienta al gusto

Albahaca fresca o seca

Instrucciones:

1. Pela la berenjena, córtela en rodajas de 1" y luego haga cubos de 1"
2. Caliente 3 cucharadas de aceite en la olla hasta que chisporrotee, luego agregue la berenjena cortada en cubitos. Cocine a fuego medio, volteando los cubos, hasta que estén dorados. Saquelos con una cuchara grande y reserve en un tazón grande.
3. Repita el proceso con el calabacín o la calabaza, agregando otras 2 cucharadas de aceite a la olla.
4. Agregue la última cucharada de aceite a la olla y cocine la cebolla hasta que esté suave y ligeramente dorada.
5. Agregue el ajo. Cocine y revuelva hasta que suelte aroma fragante, unos 30 segundos. Agregue los tomates, el pimiento verde, el calabacín cocido y la berenjena a la olla. Revuelva la mezcla y deje que hierva a fuego lento, agregue sal y pimienta al gusto, luego baje el fuego a medio bajo.
6. Cocine durante al menos 20 minutos para una consistencia más gruesa, o hasta 90 minutos para un guiso más suave y sedoso. Antes de servir, agregue la albahaca, reservando un poco para espolvorear encima. Las sobras se pueden guardar hasta 5 días en el refrigerador en un recipiente hermético o congeladas.

**Classic Whole Roasted Chicken with Schmaltzy
Vegetables**

Submitted by: Oren Roth-Eisenberg

Neighborhood: Fishtown

Library branch: Fishtown Branch

Narrative:

The secret to many Jewish dishes is smart uses of fat. As the chicken roasts, the veggies will absorb the chicken schmaltz (fat) and excess butter from the herb mixture. This results in a richly flavored chicken and deliciously crisped veggies.

The first time I made this dish, it was for a "date night at home" with my wife in the peak of the COVID-19 pandemic. My wife remarked, "This is truly restaurant quality," and I've been perfecting it ever since.

Ingredients

1 whole chicken

3-4 yellow potatoes

3-4 carrots

2 yellow onions

1 head of garlic

1 lemon

2 sprigs of fresh rosemary

2-3 tablespoons of butter

Traditional herb mixture: oregano, thyme, rosemary, sage, basil, paprika, a little marjoram, a little za'atar, garlic powder, salt, pepper

or

Mediterranean style mixture:

Za'atar, cayenne pepper, cumin, ginger, tarragon, garlic powder, salt, pepper



Instructions:

PREP: Pull out any innards packed in the rear of the chicken then wash the bird with water, dry thoroughly.

Peel and cut 3-4 potatoes, 3-4 carrots, and 2 onions, and split a head of garlic. These can be fairly large cuts to avoid burning during the roast. Set aside until you've placed the herbed chicken on the tray.

SEASON: Melt 2-3 tablespoons of butter and combine in a small bowl with dried herbs for the spice mixture of your choice.

Work the herb butter mixture through under the skin with your fingers. Then pat on a mixture of dry herbs all over and squeezed fresh lemon over it. For a crispier skin you can omit the lemon but it provides a nice flavor. **OPTIONAL:** Add two sprigs of fresh rosemary in the rear of the chicken and leave in for the bake.

Grease the baking tray with olive oil, then place the chicken in the center breast up. Place the large cuts of potato, carrot, onion, and garlic scattered surrounding the chicken.

ROAST: Place the tray on the middle rack at 450°F for 20 minutes, then drop the temperature to 350°F and continue for another 40 minutes and check the temperature for an internal of 165°F. Move the veggies around when you drop the oven temperature and again halfway through at 350°F to prevent burning.

Do not baste the chicken during the roast, as this will prevent the skin from gaining a lightly crispy texture.

Pollo Entero Asado Clásico con Vegetales Schmaltzy

Enviada por: Oren Roth-Eisenberg

Barrio: Fishtown

Biblioteca Sucursal: Fishtown Branch

Narrativa: El secreto de muchos platos Judios es el uso inteligente de la grasa. Cuando se pone asar el pollo, los vegetales absorben el schmaltz(la grasa) del pollo y el exceso de mantequilla de la mezcla de hierbas. El resultado es un pollo de buen sabor y vegetales deliciosos crujientes..

La primera vez que hice este plato, fue para una cena romántica en casa con mi esposa en el pico de la pandemia del COVID-19. Mi esposa comentó: "Este plato tiene la calidad de un plato de restaurante", y lo he ido perfeccionando desde ese momento.

Ingredientes:

- 1 pollo entero
- 3-4 papas amarillas
- 3-4 zanahorias
- 2 cebollas amarillas
- 1 ajo entero
- 1 limón
- 2 ramitas de romero fresco
- 2-3 cucharadas de mantequilla

Mezcla tradicional de hierbas: Orégano, tomillo, romero, salvia, albahaca, paprika, un poco de mejorana, un poco de za'atar, ajo en polvo, sal y pimienta

Mezcla estilo Mediterráneo: Za'atar, pimienta cayena, comino, jengibre, estragón, ajo en polvo, sal, pimienta

Herramientas:

Bandeja o plato para hornear con borde

Instrucciones:**PREPARACIÓN:**

Remover los órganos internos/vísceras en la parte de atrás del pollo, lávalo con agua y seca bien.

Pelar y cortar 3-4 papas, 3-4 zanahorias y 2 cebollas, y partir a la mitad la cabeza del ajo. Pueden ser cortes muy largos para evitar que se quemen mientras se están asando. Poner a un lado hasta que el pollo con hierbas se haya colocado en la bandeja.

SAZONAR:

Poner a derretir 2-3 cucharadas de mantequilla y combinar en un tazón pequeño con hierbas secas para obtener la mezcla de especias de su preferencia.

Empuje la mezcla de hierbas con mantequilla debajo de la piel del pollo con sus dedos. Luego aplique la mezcla de hierbas secas por todas partes y exprima un limón por encima. Para que la piel esté más crujiente, puede omitir la parte del limón pero, esto le da buen sabor. OPCIONAL: Agregue dos ramitas de romero en la parte trasera del pollo y déjelo para hornear.

Engrase la bandeja para hornear con aceite de oliva, luego coloque el pollo en el centro con la pechuga hacia arriba. Coloque los cortes grandes de papa, zanahoria, cebolla y ajo esparcidos alrededor del pollo.

ASAR:

Colocar la bandeja en la rejilla del medio de su horno a 450°F durante 20 minutos, luego reduzca la temperatura a 350°F y continúe por otros 40 minutos. Verificar que la temperatura interna del pollo sea de 165°F. Revolver los vegetales cuando bajes la temperatura del horno y nuevamente ponerlo a 350°F para evitar que se quemen.

No rocíe el pollo mientras se hornea, porque esto no dejará que la piel adquiera una textura crujiente.

Chicken Avocado Burgers
Submitted by: Matt Zesdorn

Neighborhood: Port Richmond
Library branch: Richmond Branch (2987 Almond Street)

Ingredients

2 lb of ground chicken
2 medium-sized avocados
1 clove of garlic
Pinch of black pepper
Pinch of salt
1 teaspoon of onion powder
1 teaspoon of dried parsley
¼ cup of breadcrumbs
1 teaspoon of avocado oil or vegetable oil for cooking
Pepper jack Cheese for serving
Lettuce for serving
Slice of tomato for serving
Slice of red onion
Hamburger buns

Instructions:

1. In a large bowl, combine chicken with avocado, bread crumbs, garlic, and seasonings. Stir well to combine. Make 8 patties.
2. In a large skillet (cast iron if you have one), heat up the oil. Place the patties into the skillet. Cook for about 5 minutes on one side. It will turn golden brown and flip to the side for another 3 to 5 mins.
3. Once cooked through, place and melt the cheese.
4. Serve on a bun with lettuce, tomato, cheese and onion.



Hamburguesas de Pollo con Aguacate

Enviada por: Matt Zesdorn

Barrio: Port Richmond

Biblioteca Sucursal: Richmond Branch (2987 Almond Street)

Ingredientes:

2 libras de pollo molido
2 aguacates medianos
1 diente de ajo
Pizca de pimienta negra
Pizca de sal
1 cucharadita de cebolla en polvo
1 cucharadita de perejil seco
¼ de taza de migas de pan
1 cucharadita de aceite de aguacate o aceite vegetal para cocinar
Queso "Pepper Jack" para servir
Lechuga para servir
Rodaja de tomate para servir
Rodaja de cebolla roja
Panecillos de hamburguesa

Instrucciones:

1. En un tazón grande, combine el pollo con aguacate, migas de pan, ajo y condimentos. Revuelva bien para combinar. Moldee 8 hamburguesas.
2. En una sartén grande (de hierro fundido si tiene), caliente el aceite. Coloque las hamburguesas en la sartén. Cocine durante unos 5 minutos por un lado. Espere hasta que se ponga dorado y luego voltearlo hacia el otro lado durante otros 3 a 5 minutos.
3. Una vez cocinado, coloque el queso encima para que se derrita.
4. Sirva en un panecillo con lechuga, tomate, queso y cebolla.

Spaghetti and Red Sauce
Submitted by: Chris Mehretab

Neighborhood: Kensington

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Narrative: This is my mom's recipe. I was a very picky eater, so one week, she only made this recipe so that I would appreciate her other cooking — only for me to enjoy it!

Ingredients:

16 oz. box of spaghetti
Red sauce
Basil
Cayenne seasoning
Cumin
Salt
Pepper
All-purpose seasoning
Garlic powder
Olive or avocado oil
Water from spaghetti boil (important)

Instructions:

1. Boil water in large pot on high
2. Once water is at a boil, put in box of spaghetti and one tablespoon of olive or avocado oil
3. Start to simmer red sauce
4. Add all seasonings to red sauce (little by little, only add by taste!). Stir.
5. Once spaghetti is done boiling, drain one cup of the water into the red sauce. Drain the rest of the water into the sink, and serve when the red sauce is simmering.

Espagueti con Salsa Roja
Enviada por: Chris Mehretab

Barrio: Norris Square

Biblioteca Sucursal: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Narrativa: Esta es la receta de mi mamá. Yo era una persona melindrosa para comer, entonces una semana preparó sólo esta receta para que yo apreciara su otra comida. Desafortunadamente para ella, ¡disfruté la receta!

Ingredientes:

1 16 oz. bolsa de espagueti
1 jarra salsa roja marinara
Albahaca
Cayena en polvo
Comino
Sal
Pimienta
Sazonador multiusos
Ajo en polvo
Aceite de oliva o de aguacate
Agua para poner a hervir la pasta (importante)

Instrucciones:

1. Hierva el agua en una olla grande a temperatura alta
2. Una vez el agua esté hirviendo, ponga la bolsa de espaguetis y la cucharada de aceite de oliva o aguacate
3. Agregue la salsa roja
4. Agregue los sazónadores a la salsa roja (poco a poco, sólo agregue para darle sabor). Revuelva.
5. Cuando el espagueti esté listo, ponga una copa del agua de la pasta en la salsa roja. Ponga a colar el resto de agua en el lavadero y sirva cuando la salsa roja esté hirviendo.

Golumpki (Polish Stuffed Cabbage)

Submitted by: Tuesday Chalmers

Neighborhood: Port Richmond (Library worker)

Library branch: McPherson Square (F & Indiana)

Narrative: This is a dish that is popular in our neighborhood. Port Richmond has the best Polish food. I never ate a Golumpki until I met my husband. He grew up on them. In my family, we made this recipe with stuffed peppers. But the cabbage has a sweeter taste when cooked in the tomato soup. It is one of my favorite dishes that I request for my hubby to make. It was hard to put everything in writing because he is usually just a pinch-of-this and touch-of-that kind of cook. I'm hoping that I got the measurements right. We love garlic but you can put less in if needed.

Ingredients

1 head of green cabbage
2 lb of lean ground beef
1 small onion (diced)
4 garlic cloves (minced)
1 or 2 cans of Campbell's tomato soup (10.5 oz)
¾ cup of uncooked Minute Rice
1 and ½ teaspoon of Salt
1 teaspoon of ground pepper

Instructions:

1. First, boil the cabbage and let it cool. Separate the leaves (TRY TO GET 12 LARGE LEAVES) -cut out the hard stem
2. Stir the raw beef with the onion, garlic , salt, pepper and uncooked rice in a small bowl.
3. Stuff the cabbage leaves with the meat filling and roll them into a packet or burrito shape.
4. Cover the the bottom of the glass baking dish with a thin layer of tomato soup
5. Place the rolls in the baking dish and top with soup.
6. Bake at 350°F for a 50 to 60 mins or until beef is cooked
7. Let cool for a couple of minutes before serving.

**Golumpki (Polish Stuffed Cabbage) /Golumpki (Repollo
Polaco Relleno)**

Submitted by/Enviada por: Tuesday Chalmers



Golumpki (Repollo Polaco Relleno)

Enviada por: Tuesday Chalmers

Barrio: Port Richmond (empleada de la biblioteca)

Biblioteca Sucursal: McPherson Square

Narrativa: Este es un plato muy popular en nuestro barrio. Port Richmond tiene la mejor comida polaca. Nunca comí un Golumpki hasta que conocí a mi esposo. Creció comiéndolos. En mi familia hicimos esta receta con pimientos rellenos, pero el repollo tiene un sabor más dulce cuando se cocina en la sopa de tomate. Es uno de mis platos favoritos que me prepara mi marido. Fue difícil poner todo por escrito porque cocina por instinto. Espero haber estimado las medidas correctas. A nuestra familia le encanta el ajo, pero puede poner menos si es necesario.

Ingredientes:

- 1 repollo verde
- 2 libras de carne molida
- 1 cebolla pequeña (cortada en cubitos)
- 4 dientes de ajo (picados)
- 1 o 2 latas de sopa de tomate Campbell (10.5 oz)
- $\frac{3}{4}$ taza de "Arroz Minute" crudo
- $1\frac{1}{2}$ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta molida

Instrucciones:

1. Primero, hierva el repollo y déjelo enfriar. Separe las hojas, seleccione 12 hojas grandes y quite el tallo duro.
2. Revuelva la carne cruda con la cebolla, el ajo, la sal, la pimienta y el arroz crudo en un tazón pequeño.
3. Rellene las hojas de col con el relleno de carne y enróllelas en forma de rollitos o un "burrito."
4. Cubra el fondo de la bandeja de vidrio para hornear con la sopa de tomate.
5. Coloque los rollitos en la sartén y cubra con sopa.
6. Hornee a 350°F por 50 a 60 minutos o hasta que la carne esté cocinada.
7. Deje enfriar unos minutos antes de servir.

Majadara
Submitted by: Neejla

Neighborhood: Fairhill

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Narrative: This is a common recipe found in Palestine, Jordan, Lebanon and Iraq and especially enjoyed among people who are farmers for a living or come from a small village. It is usually served with plain yogurt and a simple Arabic salad consisting of finely diced tomatoes and cucumbers.

Ingredients:

1 cup dry lentils

$\frac{3}{4}$ cup of rice

2 $\frac{3}{4}$ cups of water

1 large yellow onion

$\frac{1}{2}$ cup diced tomatoes

2 teaspoons of salt

2 tablespoons of olive oil

Other seasonings such as cumin, garlic powder, paprika, etc. are optional.

1 cup of any vegetable you like

Instructions:

1. Combine the lentils, 2 cups of water, 1 teaspoon of salt, cumin, and garlic powder in a pot over medium heat; bring to a simmer, reduce heat to low, and cook until the lentils begin to soften, 20 to 30 minutes.
2. Add the rice, 3/4 cup of water, and another teaspoon of salt. Cook partially covered on low heat for about 40 minutes.
3. Once done cooking, set aside. In a skillet, heat 2 tablespoons of olive oil and add thinly sliced onions.
4. Cook, stirring often until the onions are nicely brown or caramelized.
5. In a serving bowl, add the majadara and then a helping of the onions on top.
6. Highly recommend: Add a big dollop of plain yogurt and/or any salad of your liking.

Optional: 10 minutes before the 40 minutes is up, add 1 cup of any vegetable you would like. Such as 1 cup of zucchini, or spinach and half a cup of diced tomatoes. Also, optional is to add a 1 tablespoon of cumin, paprika and garlic powder if you desire more flavors. Majadara in its most authentic form however, is just rice, lentils and onions and usually seasoned with only salt.

Majadara
Enviada por: Neejla

Barrio: Fairhill

Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero

Narrativa: Esta receta común se encuentra en Palestina, Jordania, Líbano e Irak. Se disfruta especialmente entre las personas que son agricultores o que provienen de un pequeño pueblo. Por lo general, se sirve con yogur natural y una simple ensalada árabe que consiste en tomates y pepinos finamente picados.

Ingredientes

1 taza de lentejas secas

3/4 taza de arroz

2¾ tazas de agua

1 cebolla amarilla grande

2 cucharaditas de sal

2 cucharadas de aceite de oliva.

1 taza de cualquier verdura que te guste

1/3 taza de tomates cortados en cubitos

Otros condimentos como comino, ajo en polvo, pimentón, etc. son opcionales.

Instrucciones:

1. Combine las lentejas, 2 tazas de agua, 1 cucharadita de sal, el comino y el ajo en polvo en una olla a fuego medio; deje hervir a fuego lento, reduzca el fuego a bajo y cocine hasta que las lentejas comiencen a ablandarse, de 20 a 30 minutos.
2. Agregue el arroz, el agua que queda y otra cucharadita de arroz. Cocine parcialmente tapado y en fuego lento durante unos 40 minutos.
3. Cuando las lentejas y el arroz terminen de cocinarse, reservalos.
4. En una sartén, caliente 2 cucharadas de aceite de oliva y agregar las cebollas en rodajas finas. Cocine las cebollas, revolviendolas con frecuencia hasta que las cebollas estén bien doradas o caramelizadas.
5. Sirva la majadara en un tazón y cubra con una ración de cebolla frita. Además, es recomendable añadir una cucharada grande de yogur natural y / o cualquier ensalada que le gusta.

Opcional: 10 minutos antes de que pasen los 40 minutos, agregue 1 taza de cualquier verdura que desee. Por ejemplo 1 taza de calabacín o espinaca y media taza de tomates cortados en cubitos.

Además, es opcional agregar 1 cucharada de comino, pimentón y ajo en polvo si desea más sabores. Majadara en su forma más auténtica, sin embargo, es sólo arroz, lentejas y cebollas y generalmente se sazona solo con sal.

Grandpa Serapio's Recipe
Submitted by: Xiomara Diaz Ramos

Neighborhood: Kensington

Library branch: Kensington branch (Front & Dauphin)

Narrative: I prepared this recipe with my grandfather on several occasions. The recipe was something special to him. I always wondered why he breads and fries the meat and then adds it to a dutch oven with a sauce. But it wasn't until now that I understood that that was his personal signature on this plate. My paternal grandfather was the best. Today, after 10 years, I went back to prepare his recipe.

Ingredients:

- 1½ lbs. turkey breast tenderloin
- 1/8 teaspoon cumin
- 1/4 teaspoon each of parsley, garlic, oregano, onion
- 1/2 teaspoon turmeric
- 1 tablespoon Sazonador Total (Goya)
- 1½ cup all-purpose flour
- 1/2 teaspoon salt
- 1/8 teaspoon black pepper
- 1/2 teaspoon rosemary
- 2 tablespoon vegetable oil (Mazola)
- 2 eggs
- 1 red bell pepper
- 1 tablespoon olive oil
- 1/2 cup of water
- 1 teaspoon fresh garlic
- 1 tablespoon sofrito
- 1/4 cup guava paste
- 1/2 onion

Instructions:

Marinate the meat

1. Cut the turkey breast tenderloins into 1 inch chunks
2. Season the meat with cumin, parsley, garlic, oregano, onion, turmeric, Sazonador Total seasoning (Goya brand)
3. LET IT REST IN THE REFRIGERATOR 2-3 Hours

Bread the meat

1. Add salt, black pepper, and rosemary to all-purpose flour
2. Beat the eggs (in another bowl)
3. Dip the seasoned meat in egg and then in the flour mixture

Fry the meat

1. Heat the oil to medium heat, and when it is hot, add the breaded turkey breast tenderloin chunks.
2. While the pieces of breast are frying very well, prepare the sauce.

Sauce

1. In a dutch oven, stir fry olive oil, onion, peppers, fresh garlic, and sofrito
2. When the mixture begins to fry, add the water and the guava paste until it dissolves and thickens.
3. Add the turkey pieces to the sauce, stir and turn off the heat.

You can serve the turkey with white rice and tostones.



Receta de Abuelo Serapio
Enviada por: Xiomara Díaz-Ramos

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Kensington (Front & Dauphin)

Narrativa: Esta receta la preparé con mi abuelo en varias ocasiones, era algo especial para él. Siempre me pregunté ¿por qué empana y fríe la carne y luego la añade en una olla con una salsa. Pero fue hasta ahora que entendí que esa era su firma personal en este plato. Mi abuelo paterno fue el mejor. Hoy después de 10 años volví a preparar su receta.

Ingredientes:

- 1½ libras solomillos de pechuga de pavo
- 1/8 cucharadita de comino
- 1/4 cucharadita de perejil, ajo, orégano, cebolla
- 1/2 cucharadita de cúrcuma
- 1 cucharada de condimento total
- 1½ taza de harina para todo uso
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta negra
- 1/2 cucharadita de romero
- 2 cucharadas de aceite vegetal (Mazola)
- 2 huevos
- 1 pimienta roja
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1/2 taza de agua
- 1 cucharadita de ajo fresco
- 1 cucharada de sofrito
- 1/4 taza de pasta de guayaba
- 1/2 cebolla

Instrucciones:**Marine la carne**

1. Corte las pechugas en cuadritos (1 pulgada)
2. Sazone con: comino, perejil, ajo, orégano, cebolla, curcuma, sazónador total
3. DEJARLA REPOSAR EN NEVERA de 2 a 3 Horas

Empanado

1. Añada sal, pimienta negra y romero a la harina
2. Batir los huevos (en otro recipiente)
3. Pasar la carne ya sazonada por huevo y harina

Freír la carne

1. El aceite debe estar a fuego medio y caliente antes de añadir la pechuga
2. Mientras se fríen muy bien los trozos de pechuga prepare la salsa.

La salsa:

1. En un caldero, añada: aceite de oliva, cebolla, pimientos, ajo fresco y sofrito.
2. Cuando comience a freír, añada el agua y la pasta de guayaba hasta que se disuelva y espese.
3. Añada los trozos de pavo a la salsa, revuelva y apague.
4. Puede acompañarlo con arroz blanco y tostones

Peppered Chicken
Submitted by: Amy

Neighborhood: Harrowgate

Library branch: McPherson Square (Indiana & F)

Narrative: My father couldn't eat red meat but loved peppered steak, so I made a chicken version we all can enjoy.

Ingredients

1 -2 lbs boneless skinless chicken, cut into strips
Garlic powder/onion powder/paprika/pepper to taste
3 peppers (1 orange, 1 green, 1 yellow)
1 onion
1 can of cream of mushroom soup
1 can of chicken broth
1 bag of egg noodles or 1 box of rice

Instructions:

1. Season chicken strips with garlic powder/onion powder/paprika/pepper
2. Cut up peppers and onions
3. Fry chicken strips in oil of your choice
4. Add onions and peppers and fry with chicken
5. Add cream of mushroom soup and chicken broth to chicken and peppers
6. Simmer the mixture
7. Cook noodles or rice
8. Place chicken mixture on noodles or rice and enjoy

Pollo al Pimiento
Enviada por: Amy

Barrio: Harrowgate

Biblioteca Sucursal: McPherson Square (Indiana & F)

Narrative: Mi padre no podía comer carne roja, pero le encantaba el bistec con pimienta, así que hice una versión de pollo que todos podamos disfrutar.

Ingredientes:

1-2 lb. tiras de pollo deshuesadas y sin piel
Ajo en polvo/cebolla en polvo/paprika/pimienta al gusto
3 pimientos (naranja, verde y amarillo)
1 cebolla
1 lata de crema de champiñones
1 lata de caldo de pollo
1 bolsa de fideos de huevo o 1 caja de arroz

Instrucciones:

1. Sazone las tiras de pollo con ajo en polvo/cebolla en polvo/paprika/pimienta
2. Cortar los pimientos y las cebollas y reservar
3. Fríe las tiras de pollo en el aceite de tu preferencia
4. Añadir cebollas y pimientos y freír con pollo
5. Agregue sopa de crema de champiñones y caldo de pollo al pollo y pimientos
6. Cocine a fuego lento la mezcla
7. Cocine los fideos o el arroz
8. Sirva la mezcla de pollo sobre fideos o arroz y disfrute

Tavë Kosi
Submitted by: Amy Thatcher

Neighborhood: Port Richmond (Library worker)
Library branch: Richmond Branch (2987 Almond Street)

Narrative:

Tavë kosi is a national dish in Albania, but I only had it once at a friend's home in Port Richmond. Lamb baked with rice and yogurt reminds me of the same sort of dish as moussaka.

Ingredients:

- 6 tablespoons unsalted butter
- 1 tablespoons olive oil
- 2 lb. lamb shoulder, trimmed and cut into 1.5" pieces
- Kosher salt and freshly ground black pepper, to taste
- 1/3 cup flour
- 3 tablespoons long grain white rice
- 4 cloves garlic, finely chopped
- 3 tablespoons finely chopped oregano
- 4 cups plain yogurt
- 1/8 teaspoon freshly grated nutmeg
- 5 eggs

Instructions:

1. Heat 3 tablespoons of butter and the oil in a 6-quart saucepan over medium-high heat.
2. Season lamb with salt and pepper and toss with $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{4}$ cup flour.
3. Working in batches, cook lamb, turning as needed, until browned, 10–12 minutes.
4. Add rice, garlic, and $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ cup water; boil. Reduce heat to medium-low; cook, covered, until rice is just tender, about 18 minutes.
5. Stir in oregano, salt, and pepper and transfer to a 9" x 13" baking dish; set aside.
6. Heat oven to 375°F. Melt remaining butter in a 2-quartt. saucepan over medium-high heat.
7. Whisk in remaining flour; cook until smooth, 2 minutes.
8. Remove from heat; whisk in yogurt, nutmeg, eggs, salt, and pepper until smooth.
9. Pour yogurt sauce evenly over the lamb mixture.
10. Bake until golden and the lamb is tender, 45–60 minutes.

Tavë Kosi
Enviada por: Amy Thatcher

Barrio: Port Richmond

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Richmond (2987 Almond Street)

Narrativa: Tavë kosi es un plato nacional en Albania, pero sólo lo comí una vez en la casa de un amigo en Port Richmond. El cordero al horno con arroz y yogur me recuerda un plato similar a la moussaka.

Ingredientes:

6 cucharadas mantequilla sin sal
1 cucharada aceite de oliva
2 lb. hombro de cordero, recortado y cortado en trozos de 1.5 pulgadas
Sal kosher y pimienta negra recién molida, al gusto
1/3 taza de harina
3 cucharadas arroz blanco de grano largo
4 dientes de ajo finamente picados
3 cucharadas orégano finamente picado
4 tazas de yogur natural
1/8 de cucharadita nuez moscada recién rallada
5 huevos

Instrucciones:

1. Caliente 3 cucharadas de mantequilla y el aceite en una cacerola de 6 cuartos de galón a fuego medio-alto. Sazone el cordero con sal y pimienta y mezcle con 1/4 de taza de harina.
2. Cocine el cordero por tandas, volteándolo según sea necesario, hasta que se dore, de 10 a 12 minutos.
3. Agregue el arroz, el ajo y 1/2 taza de agua; hierva. Reduzca la temperatura a medio-bajo; cocine tapado hasta que el arroz esté suave, aproximadamente 18 minutos.
4. Agregue el orégano, la sal y la pimienta y transfíralo a una bandeja para hornear de 9 " x 13 "; dejar de lado.
5. Caliente el horno a 375°F. Derrita la mantequilla restante en una cacerola de 2 cuartos de galón a fuego medio-alto.
6. Incorpore la harina restante; cocine hasta que quede suave, 2 minutos.
7. Retire del fuego; mezcle el yogur, la nuez moscada, los huevos, la sal y la pimienta hasta que quede suave.
8. Vierta la salsa de yogur uniformemente sobre la mezcla de cordero.
9. Hornee hasta que esté dorado y el cordero tierno, de 45 a 60 minutos.

Tacos Dorados with Cabbage Slaw

Submitted by: Mónica Pérez

Neighborhood: Fairhill

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Narrative: These tacos are inexpensive, easy to prepare, and can be supplemented in several ways with the addition of a protein such as beans, chicken, beef, pork or fish, or topped off with sour cream and/or hot sauce. This recipe was written by students from different countries as part of the Edible Alphabet program. Edible Alphabet is a program in which we learn English as a second language through cooking (and eating!) together. These recipes were cooked, eaten, and enjoyed in the class. We hope you enjoy them too!

Ingredients

- 2 medium potatoes
- 1 carrot
- 1 small onion
- ½ 1/2 head of cabbage
- ¼ 1/4 cup cilantro
- 1 large tomato (or 1 cup grape tomatoes)
- 1 jalapeño pepper
- 1 lime
- 4 ouncesz. cheese (Monterey Jack)
- ½ 1/2 teaspoon dried oregano
- ½ 1/2 teaspoon garlic powder
- ½ 1/2 teaspoon onion powder
- Salt
- Pepper
- 6 corn tortillas
- Vegetable oil - optional for frying

Instructions:

1. Bring a large pot of water to a boil.
2. Peel the potatoes.
3. Add potatoes to the boiling water with a pinch of salt. Boil until softened, about 15 minutes. Drain.
4. Peel and then grate the carrots.
5. Finely chop the onion, cabbage, and cilantro.
6. Dice the tomatoes and jalapeno.
7. Juice the lime.
8. Combine carrot, onion, cabbage, cilantro, tomatoes, jalapenos, lime juice, salt, and pepper in a bowl.
9. Grate cheese.
10. In a large bowl, mash the potatoes with a fork. Add salt, pepper, garlic powder, onion powder, oregano, and grated cheese.
11. Heat tortillas to make soft in the oven on low heat and wrapped in a moist paper towel.
12. When tortillas are soft, add mashed potatoes and fold in half.
13. Add a small amount of oil to the pan on medium-high heat. Add taco and lightly fry on each side (approximately 2 minutes).
14. Serve tacos with cabbage salad and salsa. Enjoy!

Tacos Dorados con ensalada de repollo

Enviada por: Mónica Pérez

Barrio: Fairhill

Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero (6th y Lehigh)

Narrativa: Estos tacos son económicos, fáciles de preparar y se pueden complementar de varias formas con la adición de una proteína como frijoles, pollo, ternera, cerdo o pescado, o con crema y/o salsa picante. Esta receta fue escrita por estudiantes de diferentes países como parte del programa Edible Alphabet. Edible Alphabet es un programa en el que se aprende el inglés como segundo idioma, cocinando (¡y comiendo!) juntos. Estas recetas se cocinaron y se disfrutaron en la clase. ¡Esperamos que también las disfrutes!

Ingredientes:

- 2 papas medianas
- 1 zanahoria
- 1 cebolla pequeña
- 1/2 cabeza de repollo
- 1/4 taza cilantro
- 1 tomate grande (o 1 taza de cualquier tipo de tomates)
- 1 chile jalapeño
- 1 lima
- 4 oz. queso (Monterey Jack)
- 1/2 cucharadita orégano seco
- 1/2 cucharadita de polvo ajo en polvo
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- sal
- pimienta
- 6 tortillas de maíz
- Aceite vegetal: opcional para freír

Instrucciones:

1. Hierva agua en una olla grande.
2. Pele las papas.
3. Agregue las papas al agua hirviendo con una pizca de sal.
4. Hierva las papas hasta que se ablanden, unos 15 minutos. Drene.
5. Pele y ralla las zanahorias.
6. Pique finamente la cebolla, el repollo y el cilantro.
7. Pique los tomates y el jalapeño.
8. Exprima la lima.
9. Combine zanahoria, cebolla, repollo, cilantro, tomates, jalapeños, jugo de limón, sal y pimienta negra en un tazón.
10. Ralle el queso.
11. En un tazón grande, machaque las papas con un tenedor. Agregue sal, pimienta, ajo en polvo, cebolla en polvo, orégano y queso rallado.
12. Caliente las tortillas para que se ablanden en el horno a fuego lento y envuélvalas en una toalla de papel húmeda.
13. Cuando las tortillas estén blandas, agregue el puré de papas y dóblelas por la mitad.
14. Agregue una pequeña cantidad de aceite a la sartén a fuego medio-alto. Agregue el taco y sofríe por cada lado (aproximadamente 2 minutos).
15. Sirva los tacos con ensalada de repollo y salsa. ¡Disfrute!

Pollo a la Linsy (Linsy's Chicken)

Submitted by: Marla Vega

Neighborhood: Kensington

Library branch: Kensington (Front & Dauphin)

Ingredients:

2 chicken breasts
3 medium potatoes
3 medium carrots
½ stick of butter
Salt to taste
Pepper (optional)

Notes: This recipe is served with white or brown rice.

Instructions:

1. Wash the chicken breasts and remove all fat and skin from the breasts
2. Cut chicken breasts into strips or large squares
3. Peel and chop the potatoes and carrots
4. Place the butter, chicken, potatoes and carrots in a saucepan
5. Put on moderately low heat until everything is cooked and done (approximately 45 minutes)

Pollo a la Linsy
Enviada Por: Marla Vega

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Kensington (Front & Dauphin)

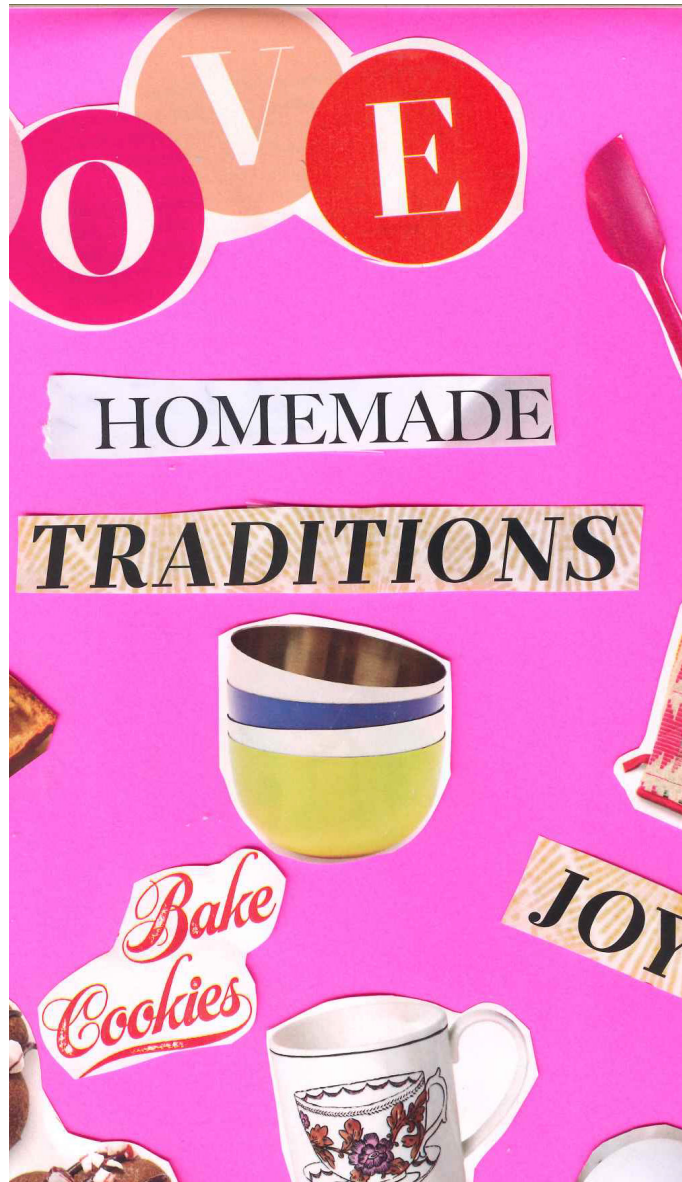
Ingredients:

2 pechugas de pollo
3 papas medianas
3 zanahorias medianas
½ barra de mantequilla
Sal al gusto
Pimienta (opcional)

Notas: Esta receta se acompaña con arroz blanco o integral.

Instrucciones:

1. Lave las pechugas y quite toda la grasa y piel de las pechugas. Cortelas en franjas o cuadros grandes
2. Pele y pique en pedazos las papas y las zanahorias
3. Coloque la mantequilla, el pollo, las papas y las zanahorias en una olla.
4. Ponga a fuego moderado bajo hasta que todo esté cocinado y listo (aproximadamente 45 minutos)



Side Dishes/ Guarnición

Roasted Brussels Sprouts and Sweet Potatoes

Submitted by: Zari Tarazona

Neighborhood: Kensington Voice worker

Library branch: McPherson Square Branch (Indiana & F)

Narrative: I started cooking more at the start of the pandemic. Sheet pan dinners are the best for beginners and people with busy schedules. This dish has become one of my favorite ones to make, and it's healthy. You can play around with the ingredients to match your preferences too. Sometimes I'll change the measurements depending on my mood or if I want more brussel sprouts than sweet potatoes and vice versa. I highly recommend trying out sheet pan dinners!

Ingredients:

- 1-2 pounds fresh brussels sprouts
- 1-2 pounds fresh or frozen sweet potato cubes
- 1/4 teaspoon of garlic powder
- 1 teaspoon of salt
- 1 teaspoon of cumin
- 1/4 teaspoon of garlic salt
- 1/3 cup of olive oil
- Pinch of pepper

Instructions:

1. Preheat the oven to 400°F.
2. If frozen, defrost sweet potatoes in the microwave. If the sweet potatoes are fresh, cut them into cubes.
3. Cut your brussels sprouts into halves.
4. Throw the brussels sprouts and sweet potatoes into a mixing bowl and cover them with olive oil and then add the other ingredients. Mix everything together.
5. Cover a large sheet pan with foil and spray it with nonstick spray.
6. Cook in the oven for about 30 minutes.
7. Eat the veggies by themselves or with a main dish like chicken.
8. Optional: Garnish the vegetables with a balsamic glaze before serving.

Coles de Bruselas y Batatas Horneadas

Enviada por: Zari Tarazona

Barrio: Trabajadora de Kensington Voice

Biblioteca Sucursal: McPherson Square (Indiana y F)

Narrativa:

Comencé a cocinar más al comienzo de la pandemia. Las cenas sencillas cocinadas en el horno son las mejores para principiantes y personas con estilo de vida ocupados. Ahora, este plato es uno de mis favoritos para hacer y es saludable. También puede jugar con los ingredientes, agregando lo necesario para que quede a su gusto. A veces, cambio las medidas según mi estado de ánimo o si quiero más bruselas que batatas y viceversa.

Ingredientes:

Coles de bruselas frescas (1-2 bolsitas)

Cubos de camote frescos o congelados (1-2 bolsitas)

1/4 cucharadita de ajo en polvo

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de comino

1/4 cucharadita de sal de ajo

1/3 taza de aceite de oliva

una pizca de pimienta

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 400°F
2. Si están congelados, descongele las batatas en el microondas. Si las batatas son frescas, córtelas en cubos.
3. Corta las coles de bruselas por la mitad
4. Eche las coles de bruselas y las batatas al tazón y cúbralas con aceite de oliva. Agregue los demás ingredientes. Mezcle todo junto.
5. Cubra una "sheet pan" con papel de aluminio y rocíelo con spray antiadherente
6. Cocine en horno durante unos 30 minutos.
7. Puede comer las verduras solas o con un plato principal como pollo asado
8. Opcional: Decore con un glaseado balsámico antes de servir

Lentil and Onion Sambooseh
Submitted by: Ibtisam Al Nayyef

Neighborhood: Fairhill

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Narrative: These recipes were written by students from different countries as part of the Edible Alphabet program. Edible Alphabet is a program in which we learn English as a second language through cooking (and eating!) together. These recipes were cooked, eaten, and enjoyed in the class. We hope you enjoy them too!

Ingredients:

1 yellow onion
1 can (15.5 oz) green lentils
10 sheets spring roll pastry sheets
½ bunch parsley
2 tablespoons olive oil
2 tablespoons cornstarch
Maggi powder
Salt
Pepper
Vegetable oil

Instructions:

1. Heat 2 tablespoons of olive oil in a pan on medium-high heat.
2. Finely dice the onion and add to the pan. Cook for 6-8 minutes until the onion is starting to brown, stirring occasionally.
3. Open the can of lentils, drain, and add to the pan. Stir.
4. Add salt, pepper, and Maggi powder to taste. Stir occasionally until lentils are heated through.
5. Chop parsley and add to mixture. Stir and cover with lid, Turn off heat.
6. Cut spring roll pastry into thick strips (3 per sheet)
7. Place a small spoonful of mixture to the bottom of spring roll strip
8. Fold the strip into triangles.
9. Mix a little water and cornstarch together in a small bowl until combined into a paste. Wet finger with cornstarch/water mixture and moisten edges to close
10. Heat vegetable oil in a pan. Pan fry the samboosehs until golden.

Sambooseh de Lentejas y Cebolla

Enviada por: Ibtisam Al Nayyef

Barrio: Fairhill

Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero (6th y Lehigh)

Narrativa: Estas recetas fueron escritas por estudiantes de diferentes países como parte del programa Edible Alphabet. Edible Alphabet es un programa en el que se aprende inglés como segundo idioma cocinando (¡y comiendo!) Juntos. Estas recetas se cocinaron y se disfrutaron en la clase. ¡Esperamos que también los disfrute!

Ingredientes:

- 1 cebolla amarilla
- 1 lata (15.5 oz) lentejas verdes
- 10 hojas de envoltura de Rollo Primavera
- ½ manojo perejil
- 2 cucharadas aceite de oliva
- 2 cucharadas fécula de maíz
- Polvo Maggi
- Sal
- Pimienta
- Aceite vegetal

Instrucciones:

1. Caliente 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén a fuego medio-alto.
2. Pique finamente la cebolla y agregue a la sartén. Cocine durante 6-8 minutos hasta que la cebolla comience a dorarse, revolviendo ocasionalmente.
3. Abra la lata de lentejas, escurra y agregue a la sartén. Revuelva.
4. Agregue sal, pimienta y polvo Maggi al gusto. Revuelva de vez en cuando hasta que las lentejas estén bien calientes.
5. Pique el perejil y agregue a la mezcla. Revuelva y cubra con la tapa, apague el fuego.
6. Corte la masa de rollitos de primavera en tiras gruesas (3 por hoja)
7. Coloque una cucharada pequeña de mezcla en el fondo de la tira de rollitos de primavera
8. Doble la tira en triángulos.
9. Mezcle un poco de agua y maicena en un tazón pequeño hasta que se combinen en una pasta. Humedezca el dedo con la mezcla de maicena / agua y humedezca los bordes para cerrar
10. Caliente el aceite vegetal en una sartén. Fría los samboosehs hasta que estén dorados.

Cornbread Dressing

Submitted by: Aimee Thrasher-Hanson (library staff)

Neighborhood: Kensington

Library branch: Fishtown Branch (Montgomery & Flora)

Narrative: This is my grandmother's recipe. We were very close, but she died when I was 9 years old. I miss her terribly.

Ingredients:

2 cups chopped yellow onion
3 cups chopped celery
2 tablespoons Butter
6 cups cornbread, crumbled
3 cups stale or toasted bread, crumbled
2 tablespoons poultry seasoning
1 teaspoon celery seed
1 teaspoon sage
1 teaspoon salt
3 large eggs well beaten
2-3 cups chicken broth (enough to moisten bread)

Instructions:

1. Saute onion in butter until tender, but not browned.
2. Saute celery in butter until tender, but not browned.
3. Combine all the bread, seasonings, and egg. Add chicken broth and mix well.
4. Pour into a greased casserole dish.
5. Bake at 350°F for 40 minutes or until nicely browned on top.



Relleno de Pan de Maíz

Enviada por: Aimee Thrasher-Hanson (empleada de la biblioteca)

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Fishtown (Montgomery y Flora)

Narrativa: Esta es una receta de mi abuela. Éramos muy unidos, pero ella murió cuando yo tenía 9 años. La extraño terriblemente.

Ingredientes:

2 tazas de cebolla amarilla picada
3 tazas de apio picado
2 cucharadas de mantequilla
6 tazas de pan de maíz desmenuzado
3 tazas de pan duro o tostado, desmenuzado
2 cucharadas de "poultry seasoning"
1 cucharadita de semillas de apio
1 cucharadita de salvia
1 cucharadita de sal
3 huevos grandes bien batidos
2-3 tazas de caldo de pollo (suficiente para humedecer el pan)

Instrucciones:

1. Saltee la cebolla en mantequilla hasta que esté suave, pero no se queme.
2. Saltee el apio en mantequilla hasta que esté suave, pero no se queme.
3. Combine todo el pan, los condimentos y el huevo. Agregue el caldo de pollo y mezcle bien.
4. Vierta en una cazuela engrasada.
5. Hornee a 350°F a los 40 minutos o hasta que esté bien dorado por encima.

Corn Fritters

Submitted by: Charlotte Devlin

Neighborhood: Originally from Fishtown where is where my heart is, now Fox Chase.

Library branch: Fishtown Branch (Montgomery & Flora)

Ingredients

Box of pancake mix

1 15oz. Can of corn

Instructions:

1. Mix enough pancake mix for about 10 or 12 pancakes, according to the Instructions: on the box.
2. Add a can of corn to the pancake batter and stir it in.
3. Fry the batter in a pan like pancakes.
4. Serve with syrup or ketchup on top.

Buñuelos de maíz
Enviada por: Charlotte Devlin

Barrio: Originario de Fishtown, donde es donde está mi corazón, ahora Fox Chase,

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Fishtown (Montgomery y Flora)

Ingredientes:

Caja de mezcla para panqueques

1 15oz. lata de maíz

Instrucciones:

1. Mezcle suficiente masa para panqueques para unos 10 o 12 panqueques, según las instrucciones de la caja.
2. Agregue una lata de maíz a la masa para panqueques y revuelva la mezcla.
3. Freír la masa en una sartén como panqueques.
4. Sirva los buñuelos con jarabe de arce o ketchup.

Russian Broccoli Cutlets
Submitted by: Helena Neigum

Neighborhood: Logan Square
Library branch: Parkway Central Library

Narrative: This is my aunt's recipe. She lives in a small village in Russia and she is a good cook.

Tools:
Potato masher

Ingredients:
200 grams (approximately ½ lb.) broccoli
2 big carrots
Cheese to taste (any type you like)
1 egg
3 tablespoons flour
1 onion, diced
Garlic optional
Salt
pepper

Instructions:

1. Boil broccoli and carrots for 15-20 minutes until tender (exact time depends on the size of carrots and broccoli.)
2. Add 1 egg, cheese, cut onion, salt, pepper, and garlic to the broccoli and carrot and mash into a paste.
3. Add flour until the texture resembles dough. Shape the dough in order to make a round cutlet.
4. Heat the pan and add some vegetable oil and fry cutlets on two sides.
5. Serve vegetable cutlets with what you like, but in the Russian version, we serve them with sour cream and fresh green onion.

Please add good feelings when you cook.

Chuletas de brócoli ruso
Enviada por: Helena Neigum

Barrio: Logan Square
Biblioteca Sucursal: Parkway Central

Narrativa: Esta es la receta de mi tía. Vive en un pequeño pueblo de Rusia y es buena cocinera.

Instrumentos:
Machucador

Ingredientes:
200 gramos (aproximadamente ½ lb.) de brócoli
2 zanahorias grandes
Queso al gusto (cualquier tipo que le gusta)
1 huevo
3 cucharadas de harina
1 cebolla, picada
Ajo (opcional)
Sal
Pimienta

instrucciones :

1. Hierva el brócoli y la zanahoria durante 15 a 20 minutos o hasta que estén tiernos (el tiempo exacto depende del tamaño de las zanahorias y el brócoli).
2. En un tazón, agregue huevo, queso, cebolla picada, sal, pimienta y ajo al brócoli y la zanahoria y tritúrelas hasta que obtenga una pasta.
3. Agregue harina hasta que la textura se asemeje a la masa. Dar forma a la masa para hacer una chuleta redonda.
4. Caliente la sartén y agregue un poco de aceite vegetal. Fría las chuletas por ambos lados.
5. Sirva las chuletas de verduras con lo que quiera, pero en la versión rusa, las servimos con sour cream y cebolla verde.

Agregue buenos sentimientos cuando cocine este plato.

Easy Sandwich Bread
Submitted by: Jordan Baumgarten

Neighborhood: Kensington

Library branch: Kensington branch (Front & Dauphin)

Narrative: I couldn't find any recipes out there for an easy sandwich loaf that involved few ingredients. So I figured it out on my own.

Ingredients

473 grams water
50 grams honey
12 grams yeast
10 grams kosher salt
59g vegetable oil
750g bread flour

Tools

kitchen scale, wooden spoon, 9"x5" loaf pan

Instructions:

Makes 2 loaves.

1. Add water, honey, yeast, salt, and oil to a mixing bowl (or the bowl of stand mixer). Mix ingredients to combine.
2. Add flour to the bowl and stir to combine until no dry flour remains.
3. If kneading the dough by hand, lightly dust the surface with flour, remove dough from the bowl, and knead the dough until smooth and supple (10-15 minutes). Add flour lightly as needed to prevent sticking.

If kneading the dough with a stand mixer, set the speed to "2" and knead until smooth and supple. Add flour lightly as needed to prevent sticking.

4. Shape dough into a ball, and place in a lightly oiled bowl. Cover with plastic wrap. (At this point you can place the dough in the refrigerator for up to 3 days. The longer it sits, the better it will taste.)
5. If you have your dough refrigerated, let it sit at room temp for an hour before continuing to the next step.
6. Punch the dough down. Lightly knead and divide in half. Shape into loaves, and place into two greased 9"x5" inch loaf pans. Allow to rise for an hour, or until dough has risen 1 inch above pans.
7. Halfway through rising, set oven to 350°F
8. Bake on center rack for 25-30 minutes until the loaves are golden brown or an instant thermometer reads 205°F.
9. Remove bread from pans and let them fully cool before slicing.

Pan de Sándwich Fácil
Enviada por: Jordan Baumgarten

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Kensington (Front y Dauphin)

Narrativa: No pude encontrar ninguna receta para un pan de sándwich fácil que involucrara pocos ingredientes. Así que lo descubrí por mi cuenta.

Ingredientes

473 gramos de agua
50 gramos de miel
12 gramos de levadura
10 gramos de sal kosher
59 g de aceite vegetal
750 g de harina de pan

Herramientas:

Balanza de cocina, cuchara de madera, molde para pan de 9x5

Instrucciones:

Hace 2 barras de pan.

1. Agregue agua, miel, levadura, sal y aceite a un tazón para mezclar (o al tazón de una batidora de pie). Mezcle los ingredientes para combinar.
2. Agregue la harina al tazón y revuelva para combinar hasta que no quede harina seca.
3. Si amasa la masa a mano, espolvoree ligeramente la superficie con harina, retire la masa del tazón y amase hasta que quede suave y flexible (10-15 minutos). Agregue la harina ligeramente según sea necesario para evitar que se pegue.

Si amasa la masa con una batidora de pie, ajuste la velocidad a "2" y amase hasta que quede suave y flexible. Agregue harina ligeramente según sea necesario para evitar que se pegue.

4. Forme una bola con la masa y colóquela en un tazón ligeramente engrasado. Cubra con una envoltura de plástico. (En este punto, puede colocar la masa en el refrigerador hasta por 3 días. Cuanto más tiempo repose, mejor sabrá).
5. Si tiene su masa refrigerada, déjela reposar a temperatura ambiente durante una hora antes de continuar con el siguiente paso.
6. Golpee la masa hacia abajo. Amasar ligeramente y dividir por la mitad. Forme barras de pan y colóquelas en dos moldes para pan engrasados de 9"x5. Deje que suba durante una hora o hasta que la masa haya subido 1 pulgada por encima de los moldes.
7. A la mitad de la subida, ajuste el horno a 350°F.
8. Hornear en la rejilla central durante 25-30 minutos hasta que los panes estén dorados o hasta que el termómetro marque 205°F.
9. Retire el pan de los moldes y déjelos enfriar por completo antes de cortar.

Macaroni & Cheese Español

Submitted by: Ela Madrazo, Kensington Community Food Co-op

Neighborhood: Kensington

Library branch: Ramonita G. de Rodriguez (6th and Girard)

Ingredients

12 oz bowtie pasta (or any shape!)
3 tablespoons butter
1 medium yellow onion, peeled & diced
1 medium bell pepper, seeded & chopped
1/3 cup flour
1/2 teaspoon salt
1 teaspoon dried parsley or cilantro
1/2 teaspoon ground cumin
3 cups of milk (non-dairy milk works, too!)
6 oz Colby cheese (cubed)
6 oz Monterey Jack cheese (grated & divided)
1 cup bottled salsa
2/3 cup halved & pitted green and/or black olives
Chili powder to taste

Kitchen Tools

Cheese grater

Instructions:

1. Preheat the oven to 375°F.
2. In a large dutch oven or pan, melt butter over medium heat. Add the onion and bell pepper and sauté for 5 minutes.
3. Stir in the flour, salt, cilantro/parsley, and cumin. Whisk in the milk and cook until thickened and bubbly, about 8-10 minutes.
4. Reduce heat to low, then add Colby cheese and half of the Monterey Jack cheese. Stir until the cheese is melted.
5. Add the cooked pasta, salsa, and olives to the pan, stir to combine. Sprinkle the remaining Monterey Jack cheese over the macaroni. Sprinkle it with chili powder.
6. Bake uncovered for 20 minutes or until bubbly around the edges. Let stand for 5 minutes before serving.

Mac & Cheese Español

Enviada por: Ela Madrazo, Cooperativa de Alimentos de la Comunidad de Kensington

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Ramonita G. de Rodríguez (6th y Girard)

Ingredientes

12 oz de pasta en forma de pajarita (o de cualquier forma!)
3 cucharadas de mantequilla
1 cebolla amarilla mediana, pelada y cortada en cubitos
1 pimiento mediano, sin semillas y picado
1/3 taza de harina
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de perejil seco o cilantro seco
1/2 cucharadita de comino molido
3 tazas de leche (o la leche vegetal)
6 oz de queso Colby (en cubos)
6 oz de queso Monterey Jack (rallado y dividido)
1 taza de salsa embotellada
2/3 taza de aceitunas verdes y / o negras cortadas a la mitad y sin hueso
Chile en polvo al gusto

Herramientas de cocina

rallador de queso

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 375°F.
2. En una olla o sartén grande, derrite la mantequilla a fuego medio. Agregue la cebolla y el pimiento y sofríe durante 5 minutos.
3. Agregue la harina, la sal, el cilantro / perejil y el comino. Agregue la leche y cocine hasta que espese y burbujee, aproximadamente de 8 a 10 minutos.
4. Reduzca el fuego a bajo; agregue Colby y la mitad del Monterey Jack. Revuelva hasta que el queso se derrita.
5. Agregue la pasta cocida, la salsa embotellada y las aceitunas a la sartén, revuelva para combinar. Espolvoree el Monterey Jack y chile en polvo encima.
6. Hornee sin tapar durante 20 minutos o hasta que burbujeen por los bordes. Deje reposar durante 5 minutos antes de servir.

Baked Macaroni and Cheese

Submitted by: Esther Jones, McVeigh Recreation Center Staff

Neighborhood: Kensington

Library branch: McPherson Square (Indiana and F)

Ingredients:

1 (8oz) package elbow noodles
1 (8oz) block of cheddar cheese (shredded) or 1 8oz bag of shredded cheddar cheese (I prefer to shred my own.)
2 cups milk
2 tablespoons all-purpose flour (I use all purpose but you could substitute any type)
2 tablespoons butter
Salt and pepper

Instructions:

1. Preheat oven to 400°F.
2. Cook noodles according to package, drain and set aside.
3. In a large saucepan, melt butter. Whisk in flour until smooth. Cook for about 2 minutes. Whisk in milk slowly, whisking constantly until thickened. Remove from heat and stir in salt and pepper to taste. Add in about half of the cheese and all the cooked noodles, stirring until combined.
4. Spoon pasta mixture into 2 quart (9"x12") baking dish that has been lightly greased. To grease you can either spray the pan or spread butter all around it. After it's filled, take the other half of the cheese and sprinkle it on top.
5. Bake in the oven for about 15 minutes or until the top is bubbling and slightly brown.
6. Let stand for 5-10 minutes before serving.

Macarrones con Queso al Horno

Enviada por: Esther Jones (Empleada del Centro Recreativo McVeigh)

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: McPherson Square (Indiana y F)

Ingredientes:

8 onzas de fideos en forma de coditos
8 onzas de queso cheddar (rallado) o 1 bolsa de 8 oz de queso cheddar rallado (Prefiero rallar el queso)
2 tazas de leche
2 cucharadas de harina blanca (o cualquier tipo de harina)
2 cucharadas de mantequilla
Sal y pimienta

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 400°F.
2. Cocine los fideos según el paquete, escurra y reserve los fideos.
3. En una cacerola grande, derrite la mantequilla. Bata la harina hasta que quede suave. Cocine por unos 2 minutos. Bata la leche lentamente y constantemente hasta que espese. Retire del fuego y agregue sal y pimienta al gusto. Agregue aproximadamente la mitad del queso y todos los fideos cocidos, revolviendo hasta que se combinen.
4. Coloque la mezcla de pasta en una bandeja para hornear de 9"x12" ligeramente engrasada. Para engrasar, puede rociar la sartén o unte mantequilla por todos lados. Cuando la bandeja esté llena, espolvoree la otra mitad de queso encima de la pasta.
5. Ponga la bandeja en el horno durante unos 15 minutos o hasta que la parte superior burbujee y esté ligeramente dorada.
6. Deje reposar durante 5-10 minutos antes de servir.

Black Bean Polenta Pie

Submitted by: Stephanie Bujak (Library Staff)

Neighborhood: Fairhill

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Narrative: This is one of my favorite recipes from the cookbook 1000 Vegetarian Recipes by Carol Gelles.

Ingredients:

Basic Polenta

2 1/2 cups water

3/4 cup polenta (yellow cornmeal)

1/2 teaspoon salt

Black Bean Polenta Pie

1 basic recipe polenta (recipe below)

1 tablespoon vegetable oil

1 cup chopped onion

1 cup chopped green bell pepper

1 cup chopped tomatoes

1 1/2 cup black beans (or 1 can drained)

1 cup cooked corn (fresh cooked or frozen)

4 ounce can chopped green chilies, drained (I substitute 1
tablespoon chili powder)

1 1/2 cup shredded cheddar cheese, divided

1 egg

1/3 cup sour cream (or plain yogurt)

Instructions:**Polenta:**

1. In a 2 quart pot stir together ingredients until there are no lumps
2. Bring to boil over medium-high heat stirring frequently
3. Reduce to simmer; cook stirring constantly until the polenta leaves a clean path when you scrape the bottom of the pan (about 20-30 minutes)
4. Add butter if desired (1 tablespoon)

Black Bean Filling:

1. Preheat oven to 375°F.
2. Spread polenta into greased 9 inch pie plate – make a high crust over the edge of the dish
3. In a large skillet, heat oil over medium-high heat. Add onions & peppers cook until tender (about 3 min)
4. Add tomatoes and cook stirring until most of the liquid has evaporated
5. Stir in beans, corn, and chilis. Stir in 1 cup cheese
6. In a small bowl beat egg; beat in sour cream. Add to bean mix & stir. Spoon into the polenta shell. Sprinkle the top with remaining cheese
7. Bake 35 minutes or until bean mix has heated through & cheese is melted

Pastel de Polenta y Frijoles Negros

Enviada por: Stephanie Bujak (Empleada de la Biblioteca)

Barrio: Fairhill

Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero (6 y Lehigh Ave)

Narrativa: Esta es una de mis recetas favoritas del libro de cocina 1000 Recetas Vegetarianas por Carol Gelles

Ingredientes:

Polenta básica

2 1/2 tazas de agua

3/4 taza de polenta (harina de maíz amarilla)

1/2 cucharadita de sal

Pastel de polenta de frijoles negros

1 receta de polenta (abajo)

1 cucharada de aceite vegetal

1 taza de cebolla picada

1 taza de pimienta verde picado

1 taza de tomates picados

1 1/2 taza de frijoles negros (o 1 lata escurrida)

1 taza de maíz cocido (fresco cocido o congelado)

Lata de 4 oz de chiles verdes picados, escurridos (o 1 cucharada de chile en polvo)

1 1/2 taza de queso cheddar rallado, cantidad dividida

1 huevo

1/3 taza sour cream (o yogur natural)

Instrucciones:

Polenta:

1. En una olla de 2 cuartos de galón, mezcle los ingredientes hasta que no queden grumos.
2. Hierva la polenta a fuego medio-alto revolviendo con frecuencia.
3. Reduzca a fuego lento; cocine revolviendo constantemente hasta que la polenta no se pegue cuando raspe el fondo de la sartén (aproximadamente 20-30 minutos)
4. Agregue mantequilla si lo desea (1 cucharada)

Relleno de frijoles negros:

1. Precaliente el horno a 375°F.
2. Extienda la polenta en una tartrera de 9 pulgadas engrasada. (Forre la base y los bordes de un molde de tarta con la polenta.)
3. En una sartén grande, caliente el aceite a fuego medio-alto. Agregue las cebollas y los pimientos y cocine hasta que estén tiernos (aproximadamente 3 minutos)
4. Agregue los tomates y cocine revolviendo hasta que la mayor parte del líquido se haya evaporado.
5. Agregue los frijoles, el maíz y los chiles. Agregue 1 taza de queso.
6. En un tazón pequeño, bata el huevo; bata en sour cream. Agregue a la mezcla de frijoles y revuelva. Vierta en la cáscara de polenta. Espolvorea la parte superior con el queso restante.
7. Hornee por 35 minutos o hasta que la mezcla de frijoles se haya calentado completamente y el queso sea derrito.

Aunt Nancy's Carrot Souffle

Submitted By: Allegra D'Ambruoso (Library staff)

Neighborhood: Fishtown

Library branch: Fishtown Branch (Montgomery & Flora)

Narrative: My Aunt Nancy makes this Carrot Souffle for all of our big family gatherings. Since we couldn't do a big family gathering this past year due to COVID, she sent me the recipe and my daughter's aunt made it for our (much smaller) Easter gathering. It's reminiscent of something my grandmother used to make, which was basically boiled baby carrots with sugar glaze. I have no idea where either of them came up with these recipes.

Tools:

Food processor

Ingredients:

1 3/4 pounds carrot, peeled
1/2 cup brown sugar
1/2 cup white sugar
1 1/2 teaspoons baking powder
1 1/2 teaspoons vanilla extract (use a little more)
2 tablespoons all purpose flour
3 eggs beaten
1/2 cup butter softened
2 teaspoons confectioners sugar

Instructions:

1. Preheat the oven to 350°F.
2. In a large pot of boiling water, boil carrots until very tender. Drain and transfer to a large bowl. Put the carrots through a food processor. (If no food processor, use a mixer).
3. Remove carrots from the food processor. Use an electric mixer to beat with brown and white sugars, baking powder, and vanilla extract until smooth.
4. Mix in the flour, eggs, and butter. Transfer to a 2 quart baking dish.
5. Bake for 1 hour in the preheated oven or until the top is golden brown. Sprinkle lightly with confectioners sugar before serving.

Note: You can boil carrots, puree them with butter, sugar, and vanilla then refrigerate. Remove from the refrigerator a few hours before you are going to bake to get to room temp. JUST BEFORE baking, add flour, baking powder, and eggs. This can be cooked in a square pan, a baking dish, or in a muffin tin. Adjust as needed.

To double the recipe, use a 13" x 9" pan and cook for 1 - 1.5 hrs.

Soufflé de Zanahoria de la Tía Nancy

Enviada por: Allegra D'Ambruoso (Empleado de la biblioteca)

Barrio: Fishtown

Biblioteca Sucursal: Fishtown (Montgomery y Flora)

Narrativa: Mi tía Nancy prepara esta receta para todas nuestras reuniones familiares. Como no pudimos hacer una gran reunión familiar el año pasado debido a COVID, ella me envió la receta y la tía de mi hija la preparó para nuestra (mucho más pequeña) reunión de Pascua. Es una reminiscencia de algo que solía hacer mi abuela, que era básicamente zanahorias pequeñas hervidas con glaseado de azúcar. No tengo idea de dónde se les ocurrió a ninguno de ellos estas recetas.

Herramientas de cocina:

Procesador de alimentos, batidora eléctrica

Ingredientes:

- 1 3/4 libras de zanahoria, pelada
- 1/2 taza de azúcar moreno
- 1/2 taza de azúcar blanca
- 1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla (usa un poco más)
- 2 cucharadas de harina común
- 3 huevos batidos
- 1/2 taza de mantequilla ablandada
- 2 cucharaditas de azúcar blanco

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 350°F.
2. En una olla grande con agua hirviendo, hierva las zanahorias hasta que estén muy tiernas. Escorra y transfiera zanahorias a un tazón grande. Pasa las zanahorias por un procesador de alimentos. (Si no tiene procesador de alimentos, use una batidora).
3. Retire las zanahorias del procesador de alimentos. Use una batidora eléctrica para batir con azúcares moreno y blanco, polvo de hornear y extracto de vainilla hasta que quede suave.
4. Mezcle la harina, los huevos y la mantequilla. Transfiera a un plato para hornear de 2 cuartos.
5. Hornee por 1 hora en el horno precalentado o hasta que la parte superior esté dorada. Espolvoree ligeramente con azúcar blanco antes de servir.

Nota: Otra opción es hervir las zanahorias y luego hacerlas puré con mantequilla, azúcares y vainilla y luego refrigerar. Retire la mezcla del refrigerador unas horas antes de hornear para llegar a la temperatura ambiente. JUSTO ANTES de hornear, agregue la harina, el polvo de hornear y los huevos. Esta receta se puede cocinar en un molde cuadrado, una fuente para horno o en un molde para muffins.

Para duplicar la receta, use un molde de 13" x 9" y cocine durante 1 a 1.5 horas.

Mexican Corn Salad (Esquites)
Submitted By: Lindsay Southworth

Neighborhood: Fairhill (Library worker)
Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Ingredients:

3 ears of corn (approximately 1 1/2 cups)
3 scallions
3 cloves of garlic
1/2 cup cotija cheese (can substitute feta cheese)
1 jalapeño pepper
1/4 cup cilantro
1 tablespoon mayonnaise
1-2 tablespoons vegetable oil - 1-2 Tbsp.
1-2 limes (to taste)
Chili powder (to taste)
Salt (to taste)

Instructions:

1. Shuck corn and remove kernels from ears of corn with a knife.
2. Char corn in a pan with some vegetable oil.
3. Peel and mince garlic. Mince jalapeno.
4. Add minced garlic and jalapeno to the pan for the last 30 seconds. Add corn, garlic, jalapeno to a bowl.
5. Chop scallion and cilantro.
6. Juice limes.
7. Crumble cheese.
8. Add mayonnaise, cheese, scallion, and cilantro to the bowl and mix.
9. Season the mixture with lime juice, chili powder, and salt to taste.

Ensalada Mexicana de Maíz (Esquites)

Enviada por: Lindsay Southworth

Barrio: Fairhill (Empleada de la biblioteca)

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Lillian Marrero

Ingredientes:

3 mazorcas de maíz (aproximadamente 1½ tazas)
3 cebolletas
3 dientes de ajo
1/2 taza de queso cotija (se puede sustituir por queso feta)
1 chile jalapeño
1/2 taza de cilantro
1 cucharada de mayonesa
1-2 cucharadas de aceite vegetal - 1-2 cucharadas.
1-2 limas (al gusto)
Chile en polvo (al gusto)
Sal (al gusto)

Instrucciones:

1. Pele el maíz y quite los granos de las mazorcas de maíz con un cuchillo.
2. Carbonice el maíz en una sartén con un poco de aceite vegetal.
3. Pele y pique el ajo. Pique el jalapeño.
4. Agregue ajo picado y jalapeño picado a la sartén durante los últimos 30 segundos. Agregue maíz, ajo, jalapeño a un tazón.
5. Pique la cebolleta y el cilantro.
6. Exprima las limas.
7. Desmenuce el queso.
8. Agregue mayonesa, queso, cebollín y cilantro al tazón y mezcle.
9. Sazone la mezcla con jugo de limón, chile en polvo y sal al gusto.

Tortillas Bolivianas/Bolivian Tortillas

Submitted by: Sara Palmer

Neighborhood: Kensington/Norris Square (Library staff)

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Narrative: I learned this recipe from Celia, a Bolivian Quaker woman who was staying with me while her daughter Imogene was receiving care at Shriners Hospital. Preparing it always makes me think of them. These tortillas (very different from Mexican ones!) are real comfort food for me.

Ingredients:

1 cup dry quinoa

2 cups water (or more as needed)

3 or 4 scallions/green onions, chopped fine

2 eggs

4 or 5 tablespoons cheese, grated

4 or 5 tablespoons white flour

Salt to taste

Oil for frying [canola works well]

Instructions:

1. Combine quinoa and water in a saucepan and bring to slow boil; cook till grains swell and soften. (Add more water if needed.)
2. While quinoa is cooking, chop the scallion, including both white and green parts.
3. Place in a large bowl together with two eggs. Mix well.
4. Grate cheese and mix it into the bowl.
5. When quinoa is cooked, add it, flour, and salt to the mix. Mix well. (CAUTION: You may end up with more quinoa than necessary; the dough should be somewhat dry but not so much so that it falls apart in the frying pan. Use your best judgment. Excess cooked quinoa can be set aside for later use, e.g. as breakfast cereal with milk and cinnamon.)
6. Heat oil in a frying pan. Add dollops of the dough (each approximately 2 tablespoons in size). Cook them till golden on both sides, turning them over partway through.

Serve with salad, rice or other accompaniments of your choice.

Tortillas Bolivianas
Enviada por: Sara Palmer

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Kensington (Front y Dauphin)

Me enseñó esta receta una mujer cuáquera boliviana, Celia, quien quedó conmigo mientras que su hija Imogene recibía atención médica en el hospital Shriners. Siempre pienso en ellas al prepararla. Estas tortillas (¡muy diferentes de las mexicanas!) representan una comida realmente terapéutica para mí.

Ingredientes:

1 taza de quinoa seca
2 tazas de agua (o más como sea necesario)
3 o 4 cebollines, bien cortados
2 huevos
4 o 5 cucharas de queso rallado
4 o 5 cucharas de harina
sal al gusto
aceite para freír [se recomienda usar aceite de canola]

Instrucciones:

1. Combinar la quinoa seca con el agua en una olla y cocer al fuego lento hasta que los granos se agrandan, se suavicen y se revientan. (Agregar más agua si sea necesario.)

Mientras que la quinoa está cociendo:

2. Picar los cebollines, tanto las partes blancas como las verdes.

3. Colocarlos en un fuente junto con los dos huevos. Mezclar bien todo.

4. Rallar el queso y agregarlo.

5. Una vez cocida la quinoa, agregarla al fuente junto con la harina y el sal. Mezclar bien todo. (AVISO: Puede que sobre cierta cantidad de quinoa. La masa debe ser algo seca pero no hasta el punto de deshacerse en el sartén. Emplear su mejor juicio al respecto. La quinoa cocida que sobra se puede apartar y usar luego, por ejemplo para el desayuno como cereal con leche y canela.)

6. Calentar el aceite en el sartén. Agregar una porción (aproximadamente 2 cucharas) de la masa para cada tortilla que se desea cocer. Cocerlas hasta que cada lado quede dorado, dandoles la vuelta después de cierto tiempo.

Se puede servir con ensalada, arroz o cualquier otro acompañamiento que se desea.

Vareniki with Potatoes and Mushrooms

Submitted by: Elena

Neighborhood: Fairhill

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Narrative: This recipe was written by students from different countries as part of the Edible Alphabet program. Edible Alphabet is a program in which we learn English as a second language through cooking (and eating!) together. These recipes were cooked, eaten, and enjoyed in the class. We hope you enjoy them too!

Ingredients:

Potatoes - 6 oz. (1 medium potato)

Flour - 1 C.

Sour Cream - 1 Tbsp. + 1 tsp. (plus more for serving)

Baking powder - 1/4 tsp.

Butter - 1 Tbsp.

Onion - 1 small

Mushrooms - 1 C (5 oz.)

Herbs

Salt

Pepper

Instructions:

MAKES 15

1. Place potatoes into a large pot and cover with salted water; bring to a boil. Reduce heat to medium-low and simmer until tender, about 25 minutes. Drain potatoes and mash; season with salt and pepper.

2. Combine flour and 1 pinch of salt in a large bowl while potatoes are cooking.

3. Stir sour cream and baking soda together in a second bowl.

4. Add 3 tablespoons of water to the flour mixture and blend in, followed by a sour cream mixture.

5. Knead into a smooth dough, cover with plastic wrap, and refrigerate for 10 to 15 minutes.

6. Finely dice the onion.
7. Melt butter in a skillet over medium heat and cook onions until browned, 5 to 10 minutes.
8. Finely dice the mushrooms.
9. Add mushrooms and cook until browned, about 5 minutes. Add mushrooms and onion to mashed potatoes.
10. Divide dough into two pieces and roll each piece into a 1 1/2-inch thick rope. Cut ropes into small 1/2-inch pieces.
11. Press each dough piece into a small flat circle and place 1 teaspoon of filling in the center. Fold dough over into a half-moon shape and seal edges.
12. Bring a large pot of salted water to a gentle boil. Add the vareniki in batches and cook until they float to the surface, about 3 minutes. Cook for 2 to 3 minutes more.
13. Remove with a slotted spoon and place in a colander to drain.
14. Serve with sour cream and herbs.

Vareniki con patatas y champiñones

Enviada por: Elena

Barrio: Fairhill

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Lillian Marrero

Narrativa: Esta receta fue escrita por estudiantes de diferentes países como parte del programa Edible Alphabet. Edible Alphabet es un programa en el que aprendemos inglés como segundo idioma cocinando (¡y comiendo!) Juntos. Estas recetas se cocinaron, se comieron y se disfrutaron en la clase. ¡Esperamos que también los disfrutes!

Ingredientes:

Papas - 6 oz. (1 papa mediana)

Harina - 1 C.

Crema agria - 1 cucharada. + 1 cucharadita (más más por servir)

Polvo de hornear - 1/4 de cucharadita.

Mantequilla - 1 cucharada.

Cebolla - 1 pequeña

Hongos - 1 taza (5 oz.)

Hierbas

Sal

Pimienta

Instrucciones:

HACE 15

1. Coloque las papas en una olla grande y cúbralas con agua con sal; llevar a hervir. Reducir el calor a medio-bajo y cocine a fuego lento hasta que estén tiernos, unos 25 minutos. Escurrir las papas y hacer puré; Condimentar con sal y pimienta.

2. Combine la harina y 1 pizca de sal en un tazón grande mientras se cocinan las papas.

3. Mezcle la crema agria y el bicarbonato de sodio en un segundo tazón.

4. Agregue 3 cucharadas de agua a la mezcla de harina y mezcle, seguido de una crema agria mezcla.

5. Amasar hasta obtener una masa suave, cubrir con una envoltura de plástico y refrigerar de 10 a 15 minutos.
6. Picar finamente la cebolla.
7. Derrita la mantequilla en una sartén a fuego medio y cocine las cebollas hasta que se doren, de 5 a 10 minutos.
8. Cortar los champiñones en dados finos.
9. Agregue los champiñones y cocine hasta que se doren, aproximadamente 5 minutos. Agregue champiñones y cebolla a puré de patatas.
10. Divida la masa en dos trozos y enrolle cada trozo en una cuerda de 1 1/2 pulgada de grosor. Cortar cuerdas en trozos pequeños de 1/2 pulgada.
11. Presione cada trozo de masa en un círculo pequeño y plano y coloque 1 cucharadita de relleno en el centro. Doble la masa en forma de media luna y selle los bordes.
12. Ponga a hervir una olla grande de agua con sal. Agregue los vareniki en lotes y cocine hasta que floten hacia la superficie, aproximadamente 3 minutos. Cocine de 2 a 3 minutos más.
13. Retirar con una espumadera y colocar en un colador para escurrir.
14. Sirva con crema agria y hierbas.

Yuca Fritter with Cheese (Carimañola de Queso)

Submitted by: Diana Molina

Neighborhood: Kensington

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Narrative: Colombian recipe

Tools:

Frying ladle

Ingredients:

Medium sized yuca, coarsely peeled and peeled in half

1 teaspoon salt

4 bars of mozzarella cheese or fresh cheese cut in half (7 centimeters each)

1 cup vegetable oil

4 cups of water

Instructions:

Cook the whole yuca and add salt, let it cook for 25 minutes until it is soft. Let it rest for 5 minutes, remove the water and the vein or fiber of the yucca that is in the middle.

Smash with a puree press or with a fork. When the dough is completely crushed, make a medium ball and with both hands. It is crushed to give it a circular shape. In the middle, a dip is made with the finger to put a piece of cheese, then the circle is closed completely covering the cheese on the sides and above and below giving it the shape of a zeppelin. Put the non-stick pot over medium high heat with oil and when it is hot, add the carimanolas, wait until they brown on one side, then turn over and brown the other side. Serve with garlic sauce or avocado vinaigrette.



Yuca Fritter with Cheese (Carimañola de Queso)

Enviada por: Diana Molina

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Narrativa: Colombian recipe

Herramientos:

Cucharón para fritar

Ingredientes:

Media yuca sin cáscara pelada en trozos grandes y pelados a la mitad

1 cucharadita de sal

4 barritas de queso mozzarella ó queso fresco partidas a la mitad (7 centímetros cada una)

1 tasa de aceite vegetal

4 tazas de agua

Instructions:

Cocina la yuca entera y se le agrega la sal, se deja cocinar por 25 minutos hasta que esté suave. Se deja reposar 5 minutos, se le quita el agua y la vena ó fibra de la yuca que está en la mitad. Luego se tritura con un prensa puré o con un tenedor. Cuando esté la masa machacada totalmente se hace una bolita mediana y con las dos manos se aplasta para darle forma circular. En la mitad se hace un undido con el dedo para poner un pedazo de queso, luego se cierra el círculo cubriendo totalmente el queso por los lados y por encima y abajo dándole forma de zeppelin. Se pone la olla antihaderente a fuego medio alto con aceite y cuando estén caliente se hechan las carimanolas, esperar hasta que se doren por un lado, luego se voltean y se dora el otro lado. Servir acompañada de salsa de ajo o vinagreta de aguacate.

Roasted Plantain with Mozzarella (Plátano Asado)

Submitted by: Diana Molina

Neighborhood: Kensington

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Narrative: Colombian recipe

Ingredients:

2 ripe plantains

2 bars of mozzarella cheese or use a cheese that melts easily

Cow butter (1 tablespoon, melted)

Optional: guava or arequipe sweet

Instructions:

Wash the plantain, cut the two corners and remove the peel; then a small incision is made in the middle vertically without cutting until the end. This is done because we are going to fill the banana with the cheese. Butter is spread on the baking sheet and the bananas are completely covered in butter at 400°F. Bake for 30 minutes, then turn and cook for 10 more minutes or until the banana is golden on top. Fill with the cheese, and with the guava or arequipe sweet if desired. Put back in the oven for 3 minutes or until the cheese has melted and they are ready!

Plátano Asado con Mozzarella (Plátano Asado)

Enviada por: Diana Molina

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Kensington (Front & Dauphin)

Narrativa: receta colombiana

Ingredientes:

2 Plátanos maduros

2 barritas de Queso mozzarella o usar un queso que se derrita con facilidad

Mantequilla de vaca (1 cucharada derretida)

Opcional: dulce de guayaba o arequipe

Instructions:

Lavar el plátano, se le cortan las dos esquinas y se le quita la cascara; luego se le hace una pequeña insición por la mitad verticalmente sin cortar hasta el final, esto se hace porque vamos a rellenar el plátano con el queso. Se le unta la mantequilla a la bandeja de hornear y se ponen los plátanos cubiertos totalmente por mantequilla a 400°F. Se hornean por 30 minutos, luego se voltean y se cocinan por 10 minutos más o hasta que el plátano se vea dorado por encima. Se rellenan con el queso por la mitad y si se desea con el dulce de guayaba ó arequipe, se ponen de Nuevo en el horno por 3 minutos o hasta que el queso se haya derretido y estan listos!



Soups/Sopas

Carrot and Potato Bisque
Submitted by: Cynthia Schwarz

Neighborhood: East Kensington

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Narrative: This soup is very comforting. It is thick and creamy, but also very healthy and budget friendly. I often make this soup for friends and neighbors after a new baby or who need comforting in the midst of other life circumstances.

Tools:

Blender

Ingredients:

3-4 carrots

3-5 small-medium potatoes

1 small onion

2 stalks of celery

3 cloves of garlic

1 carton or 4 cups of vegetable broth

1 tablespoon butter (can double olive oil and omit butter to make it vegan)

1 tablespoon olive oil

Juice of one lemon

salt and pepper to taste



Instructions:

Heat the butter and/or olive oil in a heavy cast iron pot. Dice one carrot, the celery, onion and garlic into a small dice. Add to the pot and sprinkle generously with salt. Cook covered over low-medium heat for about 10-15 minutes.

Meanwhile dice the remaining carrots and potatoes into a medium dice. Add these to the pot. Sprinkle with salt again. Stir to coat and then add the carton of vegetable broth and add any water if needed until all the potatoes and carrots are covered.

Bring to a boil and then turn down the heat and simmer for about 20 minutes or until the potatoes and carrots are soft. Using either an immersion blender or traditional blender, blend the soup until smooth. I sometimes sprinkle with the juice of one lemon, but you can definitely leave this out if you prefer.



Bisque de zanahoria y papa
Enviada por: Cynthia Schwarz

Barrio: East Kensington

Sucursal de la biblioteca local: Sucursal de Kensington
(Front & Dauphin)

Narrativa: esta sopa es muy reconfortante. Es espeso y cremoso, pero también muy saludable y económico. A menudo preparo esta sopa para amigos y vecinos después de un nuevo bebé o que necesitan consuelo en medio de otras circunstancias de la vida.

Instrumentos:

Licuada (regular o de inmersión)

Ingredientes:

3-4 zanahorias

3-5 papas pequeñas-medianas

1 cebolla pequeña

2 tallos de apio

3 dientes de ajo

1 caja o 4 tazas de caldo de verduras

1 cucharada de mantequilla (puede doblar el aceite de oliva y omitir la mantequilla para que sea vegano)

1 cucharada de aceite de oliva

Jugo de un limón

sal y pimienta para probar

Instrucciones:

Calentar la mantequilla y / o el aceite de oliva en una olla pesada de hierro fundido. Cortar en dados una zanahoria, el apio, la cebolla y el ajo. Añadir a la olla y espolvorear generosamente con sal. Cocine tapado a fuego medio-bajo durante unos 10-15 minutos.

Mientras tanto, corta las zanahorias y patatas restantes en dados medianos. Agregue estos a la olla. Vuelva a espolvorear con sal. Revuelva para cubrir y luego agregue la caja de caldo de verduras y agregue agua si es necesario hasta que todas las papas y zanahorias estén cubiertas.

Deje hervir y luego baje el fuego y cocine a fuego lento durante unos 20 minutos o hasta que las patatas y las zanahorias estén blandas.

Usando una licuadora de inmersión o una licuadora tradicional, licúe la sopa hasta que quede suave. A veces espolvoreo con el jugo de un limón, pero definitivamente puedes omitir esto si lo prefieres.



Sopa de Gandules
Submitted by: Jacinda Padilla

Narrative: This is a recipe my grandmother often made and still makes for me on cold winter days.

Neighborhood: Norris Square/Kensington

Library branch: Kensington Branch

Ingredients:

2 large green plantains, peeled and shredded with grater.
1/2 tsp. crushed garlic
Pinch of salt
2 tablespoons extra virgin olive oil
1 cup diced cooking ham or pork shoulder bits (optional)
1/2 cup sofrito
1 cup tomato sauce
1 tsp. Garlic or to taste
1 package of frozen Gandules (pigeon peas) or 2 cans
Gandules, drained and rinsed
2 quarts chicken stock
1/2 pound pumpkin, peeled and diced
1 cup medium-grain rice
salt and pepper to taste
olives to taste
3 leaves of culantro, chopped up into strips

Instructions:

In a large caldero, heat olive oil and add in diced ham or pork. Sauté well for about two to three minutes.

Add the sofrito and cook for about 3 to 4 more minutes, then add tomato sauce and simmer over medium heat for about 5 minutes.

Stir in the Gandules and olives; sauté. Add in your stock and the rest of the ingredients except for the rice and Bollitas, bring to a boil.

Lower heat to medium then add in rice, stir, then add in the Bollitas very gently.

Cover with lid and simmer for 30 minutes, or until the rice is cooked and soup has thickened. Remove from heat.

Sopa de Gandules
Enviada por: Jacinda Padilla

Barrio: Norris Square / Kensington

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Kensington

Narrativa: Esta es una receta que mi abuela hacía a menudo y que todavía me hace en los fríos días de invierno.

Ingredientes

2 plátanos verdes grandes, pelados y rallados con un rallador.
1/2 cucharadita Ajo machacado
Pizca de sal
2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
1 taza de jamón o paleta de cerdo picada en cubitos (opcional)
1/2 taza de sofrito
1 taza de salsa de tomate
1 cucharadita Ajo o al gusto
1 paquete de Gandules congelados (gandules) o 2 latas de Gandules, escurridos y enjuagados
2 cuartos de caldo de pollo
1/2 libra de calabaza, pelada y cortada en cubitos
1 taza de arroz de grano medio
sal y pimienta para probar
aceitunas al gusto
3 hojas de culantro, picadas en tiras

Instrucciones:

En un caldero grande, caliente el aceite de oliva y agregue el jamón o cerdo cortado en cubitos. Saltee bien durante unos dos o tres minutos.

Agregue el sofrito y cocine por aproximadamente 3 a 4 minutos más, luego agregue la salsa de tomate y cocine a fuego medio durante aproximadamente 5 minutos.

Agregue los Gandules y las aceitunas; saltear. Agrega tu caldo y el resto de ingredientes excepto el arroz y las Bollitas, lleva a ebullición.

Baje el fuego a medio, luego agregue el arroz, revuelva, luego agregue las Bollitas muy suavemente.

Cubra con una tapa y cocine a fuego lento durante 30 minutos, o hasta que el arroz esté cocido y la sopa espese. Alejar del calor.

Heartwarming Chili

Submitted by: Kate Goodman (and her mom)

Neighborhood: Library Worker in Kensginton/Fairhill/
Riverwards

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Narrative: A version of this recipe was in one of my mom's Philadelphia-area Women's Club Community Cookbooks. She cooked it for various holidays growing up and on the weekends. When I lived in Tucson, I learned how to integrate more southwestern chile flavor by pureeing the dried chiles, and I added my own spin to her recipe! Ancho, guajillo, new mexico, or chipotle will all work for this recipe. Be creative! I like to use a mix of half smokey peppers (ancho or chipotle) and half other peppers (guajillo or new mexico).

Ingredients

For Chili:

4 ounces dried peppers (ancho, guajillo, new mexico, chipotle chiles-- a mix of different types is ok!)

2 tablespoons olive oil

2 large onions chopped

3 large garlic cloves minced

2 pounds beef or turkey

2 28 ounce can crushed (or diced) tomatoes

4 tablespoons chili powder

1 13-ounce can pinto/garbanzo/black beans

4 tablespoons brown sugar

2 tablespoons brown sugar

2 tablespoons apple cider vinegar

1 can double strength beef (or any) broth or 2-3 bouillon cubes

1 tablespoon cumin

1 teaspoon salt

black pepper to taste

For Garnish:

grated cheddar cheese
1 lime
Scallion
Cilantro
sour cream for garnish.

Instructions:

Put 4 ounces of dried chile peppers in a bowl. In a saucepan boil 3 cups of water. Carefully pour 3 cups of boiling or very hot water over the chiles and set aside. In a large heavy pot over medium heat, wilt onions and garlic. Add ground beef or turkey and cook the meat with the onions and garlic until lightly brown and none of the meat is pink.

When your chiles are softened in the hot water and the water has cooled slightly, blend the chili and water in the blender until the chiles are fully pureed into the water. Pour the chili and water puree over the meat. (a safety note: be EXTREMELY cautious when you are blending hot water. You may want to wait until the water is a bit cooler to blend it.)

Add the remaining ingredients (except garnishes) and simmer covered for at least one hour. If the chili is too water-y, simmer at a low boil until chili is your desired consistency.

When you serve the chili, garnish it with sour cream, shredded cheddar cheese, lime juice, scallions and chopped cilantro.

Heartwarming Chili

Enviada por: Kate Goodman (y su mamá)

Barrio: Trabajador de biblioteca en Kensginton / Fairhill / Riverwards

Narrativa: Una versión de esta receta estaba en uno de los libros de cocina de la comunidad del club de mujeres del área de Filadelfia de mi madre. Lo cocinaba durante varias vacaciones mientras crecía y los fines de semana. Cuando vivía en Tucson, aprendí cómo integrar más sabor de chile del suroeste haciendo puré de chiles secos, ¡y agregué mi propio toque a su receta! Ancho, guajillo, nuevo México o chipotle funcionarán para esta receta. ¡Ser creativo! Me gusta usar una mezcla de la mitad de pimientos ahumados (ancho o chipotle) y la mitad de otros pimientos (guajillo o nuevo México).

Ingredientes

Para Chile:

- 4 onzas de pimientos secos (ancho, guajillo, nuevo México, chiles chipotle, ¡una mezcla de diferentes tipos está bien!)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cebollas grandes picadas
- 3 dientes de ajo grandes picados
- 2 libras de carne de res o pavo
- 2 latas de 28 onzas de tomates triturados (o cortados en cubitos)
- 4 cucharadas de chile en polvo
- 1 lata de 13 onzas pinto / garbanzo / frijoles negros
- 4 cucharadas de azúcar morena
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 2 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
- 1 lata de caldo de res con doble concentración (o cualquier otro) o 2-3 cubos de caldo
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharadita de sal
- pimienta negra al gusto

Para Decorar:

queso cheddar rallado
1 lima
Cebollino
Cilantro
crema agria para decorar.

Instrucciones:

Ponga 4 onzas de chiles secos en un tazón. En una cacerola hierve 3 tazas de agua. Vierta con cuidado 3 tazas de agua hirviendo o muy caliente sobre los chiles y reserve. En una olla grande y pesada a fuego medio, marchite las cebollas y el ajo. Agregue la carne molida o el pavo y cocine la carne con las cebollas y el ajo hasta que estén ligeramente doradas y ninguna carne esté rosada.

Cuando sus chiles se ablanden en el agua caliente y el agua se haya enfriado un poco, mezcle el chile y el agua en la licuadora hasta que los chiles estén completamente puré en el agua. Vierta el puré de chile y agua sobre la carne. (una nota de seguridad: sea EXTREMADAMENTE cauteloso cuando esté licuando agua caliente. Es posible que desee esperar hasta que el agua esté un poco más fría para mezclarla).

Agregue los ingredientes restantes (excepto las guarniciones) y cocine a fuego lento tapado durante al menos una hora. Si el chile es demasiado aguado, cocine a fuego lento hasta que el chile tenga la consistencia deseada.

Cuando sirva el chile, adórnelo con crema agria, queso cheddar rallado, jugo de limón, cebolletas y cilantro picado.

Stuffed Filet Mignon
Submitted by: Estertina O Fernandez

Neighborhood: 40th Street

Library branch: McPherson Square Branch (Indiana & F)

Narrative: I adapted a recipe I found in the online magazine Cuisine at Home by adding shrimp.

Tools:

twine

Ingredients:

FOR THE FILLING, COMBINE:

1/3 cup mayonnaise

1/4 cup oyster cracker crumbs

2 Tbsp. grated Parmesan

1 Tbsp. minced fresh parsley

1 tsp. dry mustard

1 tsp. Old Bay seasoning

1 tsp. Worcestershire sauce

1 tsp. fresh lemon juice

8 oz. canned premium or pasteurized lump crabmeat, drained

FOR THE BEEF, HEAT:

2 Tbsp. olive oil

4 center-cut filet mignon steaks, 2-inches thick (8 oz. each), tied with kitchen string and seasoned with salt, black pepper, garlic powder, dry basil and rosemary.

1 recipe Béarnaise Sauce (see another page)

1 recipe for Garlic shrimp (see another page)

Instructions:

For the filling, combine mayonnaise, cracker crumbs, Parmesan, parsley, dry mustard, Old Bay, Worcestershire, and lemon juice.

Add crabmeat; toss gently with hands to combine.

For the beef, heat oil in a sauté pan over medium-high until it shimmers.

Sear filets, 5–6 minutes per side. Transfer filets to a rack to cool, 15–20 minutes.

Preheat oven to 400°F. Arrange a wire rack inside a baking sheet.

Cut an "X" into top of each filet to create a pocket. Avoid cutting through the sides or bottoms of steaks. Lift each of the points of the "X" from the center and snip halfway down to increase pocket size.

Stuff 1–2 Tbsp. filling into each pocket, then top each filet with about 1/3 cup more filling.

Arrange filets on prepared baking sheet and roast 20 minutes for rare. Transfer filets to a cutting board, snip string, tent with foil, and let rest 5 minutes before serving with Béarnaise Sauce and cooked garlic shrimp recipe.

Filet Mignon Relleno
Enviada por: Estertina O Fernandez

Barrio: 40th Street

Biblioteca Sucursal: Sucursal de McPherson Square (Indiana y F)

Narrativa: Adapté una receta que encontré en la revista en línea Cuisine at Home agregando camarones.

Instrumentos:

cordel

Ingredientes:

PARA EL LLENADO, COMBINAR:

1/3 taza de mayonesa
1/4 de taza de migas de galletas de ostras
2 cucharadas. parmesano rallado
1 cucharada. perejil fresco picado
1 cucharadita mostaza seca
1 cucharadita Condimento Old Bay
1 cucharadita Salsa inglesa
1 cucharadita jugo de limon fresco
8 oz. carne de cangrejo en trozos premium enlatada o
pasteurizada, escurrida

PARA LA CARNE, CALENTAR:

2 cucharadas. aceite de oliva

4 filetes de filete mignon cortados al centro, de 2 pulgadas de grosor (8 oz cada uno), atados con hilo de cocina y sazonados con sal, pimienta negra, ajo en polvo, albahaca seca y romero.

1 receta de salsa bearnesa (ver otra página)
1 receta de camarones al ajillo (ver otra página)

INSTRUCCIONES:

Para el relleno, combine mayonesa, migas de galletas, parmesano, perejil, mostaza seca, Old Bay, Worcestershire y jugo de limón.

Agrega la carne de cangrejo; revuelva suavemente con las manos para combinar.

Para la carne, caliente el aceite en una sartén a fuego medio-alto hasta que brille.

Dorar los filetes, 5 a 6 minutos por lado. Transfiera los filetes a una rejilla para que se enfríen, de 15 a 20 minutos.

Precalienta el horno a 400°F. Coloca una rejilla dentro de una bandeja para hornear.

Cortar una "X" en la parte superior de cada filete para crear un bolsillo. Evite cortar los lados o el fondo de los filetes. Levante cada uno de los puntos de la "X" desde el centro y recorte hasta la mitad para aumentar el tamaño del bolsillo.

Rellene 1–2 cucharadas. Llenando en cada bolsillo, luego cubrir cada filete con aproximadamente 1 / 3 taza más de relleno.

Colocar los filetes en una bandeja para hornear preparada y ase durante 20 minutos para que no estén cocidos. Transfiera los filetes a una tabla de cortar, corte el hilo, cubra con papel de aluminio y deje reposar 5 minutos antes de servir con la salsa bearnesa y la receta de camarones al ajillo cocidos.

Green Jade Rice

Submitted by: Sara Palmer (Adult/Teen Librarian)

Neighborhood: Kensington

Library branch: Kensington Branch

Narrative: This is one of my favorite meals our father would cook for the family while we were living in the South Pacific island nation of Tonga. The recipe can be found in a book of recipes entitled "The Niu Ideas Cookbook." This book is a collection by expatriates in Tonga and was published in 1977 by ACTION (the Agency for Voluntary Services-an early US program succeeded by programs such as AmeriCorps.) I rediscovered the recipe in a digital version of "Niu Ideas" on Google. I've made a few adaptations. Obviously, "pele" is not common here, and my current vegetarian diet required some changes to the original.

Tools:

Wok or skillet

Ingredients:

6 tablespoon peanut or other salad oil

4 eggs, beaten

1/2 bunch pele ("Tongan Spinach") washed and chopped, OR

1 box (10 oz) frozen, chopped spinach, thawed and drained,

OR 1 bunch baby bok choy, washed and chopped

2 teaspoon salt (to taste)

4 c cooked rice (1 1/2 c raw rice, cooked)

1 tablespoon soy sauce

1/2 cup chopped vegetarian ham (available from Asian markets) OR chopped ham, Chinese sausage, bacon or spam

3 scallions finely chopped

Serves 4-6 as a side dish, or 2-3 as a main course

Instructions:

1. Heat oil in wok or large skillet over high heat until very hot. Add eggs, stir for 1/2 minute or until firm (same as scrambled eggs.) Remove and finely chop.

2. Heat remaining oil in wok or skillet over high heat. Add pei or alternative greens and stir-fry for 2-3 minutes until spinach dries.

3. Add salt, rice, and stir-fry for 2 minutes.

4. Add soy sauce, vegetarian ham or protein, scallions and chopped egg. Mix well and serve hot.

To prepare ahead: Follow steps 1-4 the day before serving, cover and refrigerate. When serving, reheat in 350°F oven for 15-30 minutes or stir-fry until hot.



Arroz de jade verde

Enviada por: Sara Palmer (Bibliotecaria para adultos / adolescentes)

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Kensington

Narrativa: Esta es una de mis comidas favoritas que nuestro padre preparaba para la familia mientras vivíamos en la nación insular de Tonga, en el Pacífico Sur. La receta se puede encontrar en un libro de recetas titulado "El libro de cocina de Niu Ideas". Este libro es una colección de expatriados en Tonga y fue publicado en 1977 por ACTION (la Agencia de Servicios Voluntarios, uno de los primeros programas de EE. UU. Al que sucedieron programas como AmeriCorps). Redescubrí la receta en una versión digital de "Niu Ideas" en Google. Hice algunas adaptaciones. Obviamente, "pele" no es común aquí, y mi dieta vegetariana actual requería algunos cambios a la original.

Instrumentos:

Wok o sartén

Ingredientes:

6 cucharadas de aceite de maní u otro aceite de ensalada

4 huevos batidos

1/2 manojo de piel ("espinaca tongana") lavada y picada, O 1 caja (10 oz) de espinacas picadas congeladas, descongeladas y escurridas, O 1 manojo de col china, lavada y picada

2 cucharadas de sal (al gusto)

4 tazas de arroz cocido (1 1/2 cup de arroz crudo, cocido)

1 cucharada de salsa de soja

1/2 taza de jamón vegetariano picado (disponible en los mercados asiáticos) O jamón picado, salchicha china, tocino o spam

3 cebolletas finamente picadas

Sirve 4-6 como guarnición, o 2-3 como plato principal

Instrucciones:

1. Caliente el aceite en un wok o una sartén grande a fuego alto hasta que esté muy caliente. Agregue los huevos, revuelva durante 1/2 minuto o hasta que estén firmes (igual que los huevos revueltos). Retire y pique finamente.
2. Caliente el aceite restante en un wok o sartén a fuego alto. Agregue pele o verduras alternativas y saltee durante 2-3 minutos hasta que las espinacas se sequen.
3. Agregue sal, arroz y saltee durante 2 minutos.
4. Agregue salsa de soja, jamón vegetariano o proteína, cebolletas y huevo picado. Mezcle bien y sirva caliente.

Para prepararse con anticipación: Siga los pasos 1 a 4 el día antes de servir, cubra y refrigere. Al servir, vuelva a calentar en el horno a 350°F durante 15-30 minutos o saltee hasta que esté caliente.

Los sopes, pellizcadas, picadas

Submitted: Monica Perez Orozco

Neighborhood: Fairhill

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Narrative: I thought about this recipe because it is inexpensive and practical and one can make them.

Ingredients:

For 8 people

4 cups of corn dough for tortillas (maseca flour)

1 tablespoon of lard or vegetables (optional) are a little softer

2 cups of refried beans

2 fried sausages or two cups of shredded beef or chicken or picadillo (optional)

2 cups of salsa to taste (green or red)

1 cup of fresh cheese grated

Half finely sliced lettuce

A finely chopped small onion

Chopped red tomato

Butter or oil for frying

Garnishes to taste: fried diced potatoes, avocado, cueritos, carrots and pickled peppers etc. (optional)



Instructions:

1. Mix the flour with hot or warm water, (it is optional to add a tablespoon of butter or oil) mix and knead until it is completely integrated and the dough is smooth and easy to handle.
2. Make a ball of dough and flatten it should leave thicker than a tortilla.
3. Cook in a comal or a casserole, remove and immediately pinch around and in the center of the sope very carefully so as not to burn and reserve them covered in a cloth towel.
4. Prepare the refried beans
5. In a little hot oil, add the sope on the side where it was pinched, turn and add the beans.
6. Once hot, put on the plate add lettuce, onion, tomato, cheese and sauce and ready to enjoy.

These Mexican Appetizers are similar but have different names depending on the size and shape are round, with a little border around that is pinched with the fingers so that the filling does not come out. It is done as soon as the Sope comes out of the comal. You must have a container of water or a clean wet kitchen towel to put your fingers on right away and not burn yourself!

First the flour is mixed with hot or warm water, it is kneaded until it is smooth and easy to handle, a ball of dough is made (the size according to what we are going to do) called testalito, which is flattened with a TORTILLADORA, a press that consists of two wooden or metal plates joined by a hinge, if you do not have it, you can simply flatten it with a plate, they are thicker than normal tortillas, they are cooked in a hot COMAL and then fried in butter or oil to later be filled with various fillings: refried beans, Mexican sauces, shredded meats, minced meat, or any other stew to your liking, on top of the filling, cheese, finely sliced lettuce, etc. They can also be made by hand, without a tortilla maker, but it's technical.

Sopes (Pellizcadas)
Enviada por: Monica Perez Orozco

Barrio: Fairhill

Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Narrativa: Pensé en esta receta porque es económica, práctica y puede uno hacerlos en diferentes medidas y también con diferentes ingredientes.

Ingredientes:
para 8 personas

4 tazas de masa de maíz para tortillas (harina maseca)
1 cucharada de manteca de cerdo o vegetal (opcional) quedan un poco mas suaves
2 tazas de frijoles refritos
2 chorizos fritos o dos tazas de carne deshebrada de res o pollo o picadillo (opcional)
2 tazas de salsa al gusto (verde o roja)
1 taza de queso fresco rallado
Media lechuga rebanada finamente
Una cebolla chica finamente picada
Tomate rojo picado
Manteca o aceite para freír
Adornos al gusto: papas en cuadritos fritas, aguacate, cueritos, zanahorias y chiles en vinagre etc. (opcional)

Instrucciones:

1. Mezclar la harina con agua caliente o Tibia, (es opcional agregar una cucharada de manteca o aceite) mezclar y amasar hasta que queden completamente integradas y la masa suave y fácil de manejar.
2. Se hace una bolita de masa y aplanar deben quedar más gruesos que una tortilla.
3. Poner a cocinar en comal o una cazuela, retirar e inmediatamente pellizcar alrededor y al centro de el sope con mucho cuidado para no quemarse y reservarlos cubiertos en una toalla de tela.
4. Preparar los frijoles refritos
5. En poco aceite caliente agregar el sope de el lado donde está lo pellizcado dar vuelta y agregar el frijol.
6. Una vez caliente ponga en el plato agregue lechuga, cebolla, jitomate, queso y salsa y listo a disfrutar.

Estos Antojitos Mexicanos son similares y cambian de nombre según el tamaño y la forma. Los SOPES, PELLIZCADAS O PICADAS, son gorditas redondas, con un bordecito alrededor que se pellizca con los dedos para que no se salga el relleno y pueden llevarlo o no, cuando lo llevan, éste se hace enseguida que sale la gordita del comal, debemos tener un recipiente con agua o un trapo limpio de cocina mojado para poner enseguida los dedos y no quemarte!

Primero se mezcla la harina con agua caliente o tibia se amasa hasta que queda suave y fácil de manejar, se hace una bola de masa (el tamaño según lo que vayamos a hacer) llamada testalito, que se aplanan con una TORTILLADORA, o prensa que consiste en dos placas de madera o de metal unidas por una bisagra, en caso de no tener simplemente se puede aplanar con un plato, son más gruesos que las tortillas normales, se ponen a cocer en un COMAL, caliente y luego se fríen en manteca o aceite para después rellenarse con diversos rellenos: frijoles refritos, salsas mexicanas, carnes deshebradas, picadillo, o cualquier otro guiso a su gusto, encima del relleno, queso, lechuga finamente rebanada, Etc. También se pueden hacer a mano, sin tortilladora, pero tiene su técnica.

**Salsa para sopas (goes with the previous recipe for
sopes)**

Submitted: Monica Perez Orozco

Neighborhood: Fairhill

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th Ave & Lehigh
Ave.)

Ingredients:

1/2 kilo of green tomatillo
2 to 3 serrano peppers (to taste)
1/3 onion
1 tomato
1 garlic
Salt

Instructions:

Roast the green tomatillo, the serrano peppers, the 1/3 onion
and the garlic, in a casserole or on a comal (clay griddle),
until they are completely roasted.

All the ingredients are blended adding salt to taste and that's
it. (Reserve)

Salsa para sopas (acompaña la receta anterior para sopas)

Enviada por: Monica Perez Orozco

Barrio: Fairhill

Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero Branch (6th Ave. & Lehigh Ave.)

Ingredientes:

1/2 kilo de tomatillo verde
2 a 3 chiles serranos (al gusto)
1/3 de cebolla
1 jitomate
1 ajo
Sal

Instrucciones:

1. Se ponen a asar tomatillo verde, los chiles serranos, el 1/3 de cebolla y el ajo, en una cazuela o en un comal, hasta que estén completamente asados.
2. Se licuan todos los ingredientes agregando la sal al gusto y listo. (Reservar)

Chucho and Nydia's Fried Plantain Soup
Submitted by: Jesus Molina y Nydia Alvarez

Neighborhood: Kensington

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Tools:

Blender

Cauldron and soup pot

measuring cups

Blender

1 flat plate to crush the plantain and make the patacones

Ingredients:

Green plantain, peeled and chopped into slices or small coins

1 medium thick carrot, halved

3 medium red potatoes, diced, peeled (or yellow potato)

4 glasses of water

A 3 oz serving of beef for flavor

1 teaspoon of cumin

1 teaspoon salt

1 teaspoon garlic powder

1 teaspoon turmeric

1 egg

1/3 of cup of wheat flour

1/2 cup vegetable oil

Chopped cilantro to taste

Instructions:

Cook the meat and carrots in salted water for 15 minutes in the pot until they are soft. After 15 minutes, blend the carrots with a little water. Then put this mixture back in the pot with the spices and potatoes and cook over medium heat.

In the non-stick frying pan, cook the oil over medium heat until hot. Put the plantain coins or slices to fry for 1 or 2 minutes on each side without letting them burn (rather they should be partly cooked). With a flat plate, mash the green plantains until they are in the form of patacones or tostones and put them to rest on a separate plate. Then, in another plate, mix the egg and the flour with a fork.

Each small coin or slice of green banana is soaked in the egg and flour mixture and fried on both sides until it is well cooked. Put in the pot to cook with the rest of the ingredients until they are mixed with the cilantro.

Accompany with rice.

Note: if the soup is dry, add more water. If the soup is too watery, let it cook for 10 more minutes.

Sopa de Plátano Frito (Patacones) de Chucho y Nydia

Enviada por: Jesús Molina y Nydia Alvarez

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Kensington (Front & Dauphin)

Herramientas:

Licuada

Caldero y olla de sopa

tazas medidoras

Licuada

1 plato llano para machacar el plátano macho y hacer los patacones

Ingredientes:

Plátano verde, pelado y picado en rodajas o monedas pequeñas

1 zanahoria medianamente gruesa, partida por la mitad

3 papas rojas medianas, cortadas en cubitos, peladas (o papa amarilla)

4 vasos de agua

Una porción de 3 oz de carne de res para darle sabor

1 cucharadita de comino

1 cucharadita de sal

1 cucharadita de ajo en polvo

1 cucharadita de cúrcuma

1 huevo

1/3 de taza de harina de trigo

1/2 taza de aceite vegetal

Cilantro picado al gusto

Instrucciones:

Cuece la carne y las zanahorias en agua con sal durante 15 minutos en la olla hasta que estén blandas. Después de 15 minutos, licúa las zanahorias con un poco de agua. Luego vuelva a poner esta mezcla en la olla con las especias y las papas y cocine a fuego medio.

En la sartén antiadherente, cocina el aceite a fuego medio hasta que esté caliente. Ponga las monedas o rodajas de plátano macho a freír durante 1 o 2 minutos por cada lado sin dejar que se quemen (más bien semicocidos). Con un plato llano, triture los plátanos verdes hasta que queden en forma de patacones o tostones y déjelos reposar en un plato aparte. Luego, en otro plato, mezcle el huevo y la harina con un tenedor.

Cada monedita o rodaja de plátano verde se remoja en la mezcla del huevo y la harina y se fríe por ambos lados hasta que esté bien cocido. Poner en la olla a cocinar con el resto de los ingredientes hasta que se mezclen con el cilantro. Acompañar con arroz.

Nota: si la sopa está seca, agregue más agua. Si la sopa está demasiado aguada, déjela cocinar por 10 minutos más.



Macaroni and Cheese with Vegetables

Submitted By: Carmen Ramos

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Ingredients:

- 1 box macaroni and cheese
- 1/4 cauliflower
- bunch of kale
- olive oil
- salt
- potato chips

Instructions:

Clean and dry the kale.

Clean the cauliflower.

Cook macaroni and cheese according to the instructions on the box.

Cook the cauliflower in boiling water until soft. Crush or blend the cauliflower.

Add the blended cauliflower and 3 tablespoons of boiled milk to the macaroni and cheese.

Put olive oil and salt in a baking dish.

Pour the macaroni and cheese mixture into the baking dish.

Top macaroni and cheese with crumbled potato chips.

Bake the mixture for 30 minutes at 350°F or until heated through.

Macaroni y Cheese con Verduras

Enviada por: Carmen Ramos

Biblioteca Sucursal: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Ingredients:

- 1 caja macaroni y cheese
- 1/4 coliflor
- manojo de col rizada
- aceite de oliva
- sal
- papas fritas (potato chips)

Instructions:

Limpiar y secar la col rizada.

Limpiar la coliflor.

Cocinar macaroni and cheese según las instrucciones en la caja.

Cocinar la coliflor en agua hirviendo hasta que esté blanda.
Triturar o licuar la coliflor.

Agregar la coliflor licuada y 3 cucharadas de leche hervida al macaroni and cheese.

Poner aceite de oliva y sal en un plato de hornear.
Vertar la mezcla de macaroni and cheese en el plato de hornear.

Cubrir macaroni and cheese con papas fritas desmenuzadas.
Hornear la mezcla durante 30 minutos a 350°F o hasta que esté calentada.

Colombian Chicken Stew a la Diana

Submitted by: Diana Molina

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Ingredients:

- 2 tablespoons olive oil
- ½ diced white onion
- 1 medium tomato, diced
- Half of a red pepper
- 1 medium carrot, peeled and cut in large pieces
- 3 red potatoes cut into thick slices without skin (red potatoes)
- Half of a cassava (yucca) root cut into thick circles
- 4 chicken thighs without the skin
- 1 teaspoon salt
- 2 garlic cloves
- 1/3 cup of cilantro, chopped
- 4 glasses of water
- 1 teaspoon turmeric
- 1 teaspoon cumin

Instructions:

In the pot, mix the water with the chicken, cassava, and carrot and cook for 25 minutes, covered.

Then, in a nonstick pan, mix the teaspoon of oil with the garlic, then add the onion and pepper and fry lightly until golden. Next, add the tomato and cumin and cook until the ingredients release their juices.

Blend the mixture and then add it to the pot with the chicken, along with the cilantro, salt, and turmeric. Place over medium heat and add the potatoes; cook until potatoes are soft, about 20 minutes.

Serve with rice and a lettuce/avocado salad.

Note: add more water if you see that the sweat is getting too dry or cook an additional 15 minutes if you see that it is getting too watery.

Sudado de Pollo Colombiano a La Diana

Enviada por: Diana Molina

Biblioteca Sucursal: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Tools:

Licuada o procesadora de comida

Ingredients:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cebolla blanca en cubitos
- 1 tomate mediano en cubitos
- ½ pimenton rojo
- 1 zanahoria mediana pelada en trozos grandes
- 3 papas rojas cortadas en rodajas gruesas sin cascara
- Media yuca cortada en circulos gruesos
- 4 muslos de pollo sin la piel
- 1 cucharadita de sal
- 2 dientes de Ajo
- 1/3 de taza de cilantro cortado en pedacitos
- 4 tazas de agua
- 1 cucharadita de curcuma
- 1 cucharadita de comino

Instructions:

En la olla/caldero mezclar el agua con el pollo, la yuca, la zanahoria y poner a cocinar por 25 minutos, tapar la olla.

Luego en la olla Teflón antiadherente agregar el aceite con el ajo, luego adicionar la cebolla, el pimentón y sofreír hasta que estén dorados. Agregar el tomate y el comino y cocinar hasta que suelte su jugo.

Vertir en una licuadora la mezcla que se obtuvo de la sartén antiadherente donde están el tomate, la cebolla, pimentón y el ajo y agregar la zanahoria cocinada con un poquito de agua, la idea es que quede un líquido de consistencia espesa.

Licuar la mezcla anterior y añadir de nuevo al caldero/olla junto con el pollo, el cilantro, la sal y la curcuma. Poner a fuego medio y agregar por último las papas hasta que estén blandas, (aproximadamente 20 minutos).

Servir acompañado de arroz, ensalada de lechuga y aguacate.

Nota: Agregar más agua si ve que el sudado está quedando muy seco ó cocinar 15 minutos adicionales si ve que está quedando muy aguado.

Chicken with Vegetables and Roasted Potatoes

Submitted by: Elizabeth Segarra

Neighborhood: Norris Square

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Narrative: Lisa is from Philadelphia and is actively involved in her Norris Square neighborhood. She cooks a lot of chicken and likes to find new ways to prepare it. She really enjoys healthy food like tomatoes and chicken so she can live a healthy life.

Ingredients:

1 lb. boneless chicken breasts
Carrots
Peas
Spinach
Olive Oil
Chicken Gravy
Potatoes (small), red and white
2 cups chicken broth
Rosemary
4 garlic cloves

Instructions:

Preheat the oven to 350°F and either line a baking dish with tinfoil or grease with oil.

Wash the produce and chop the carrots into thin rounds. Next, heat olive oil in the pan and put the pack of chicken in the pan. Cook it with chopped carrots, peas, spinach and pour in 2 cups of chicken broth. Bring this all to a boil, then turn down the heat to a low flame. When the liquid is almost evaporated, add chicken gravy to the pan.

Cut the potatoes into halves, leave the skin on and add to a bowl. Peel skin off the garlic, and chop into pieces. Do not chop them too finely or it'll burn quickly in the oven.

Add rosemary and chopped garlic to the potatoes, stir to incorporate all the ingredients. Pour potatoes onto a baking sheet, top with the chicken and gravy.

Bake for 45 minutes.

Pollo con Verduras y Patatas Asadas

Enviada por: Elizabeth Segarra

Vecindario: Plaza Norris

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Kensington (Front & Dauphin)

Narrativa: Lisa es de Filadelfia y participa activamente en la comunidad de Norris Square. Cocina mucho pollo y le gusta encontrar nuevas formas de prepararlo. A ella realmente le gusta la comida saludable como los tomates y el pollo para poder vivir una vida saludable.

Ingredientes:

1 libra de pechugas de pollo deshuesadas
Zanahorias
Guisantes
Espinaca
Aceite de oliva
Salsa de pollo
Patatas (pequeñas), rojas y blancas
2 tazas de caldo de pollo
Romero
4 dientes de ajo

Instrucciones:

Precaliente el horno a 350°F y cubra una fuente para hornear con papel de aluminio o engrase con aceite.

Lava los productos y corta las zanahorias en rodajas finas. A continuación, caliente el aceite de oliva en la sartén y coloque el paquete de pollo en la sartén. Cocine con zanahorias picadas, guisantes, espinacas y vierta 2 tazas de caldo de pollo. Lleve todo esto a ebullición, luego baje el fuego a fuego lento. Cuando el líquido esté casi evaporado, agregue la salsa de pollo a la sartén.

Cortar las patatas en mitades, dejarles la piel y añadirles a un bol. Retire la piel del ajo y córtelo en trozos. No los pique demasiado fino o se quemará rápidamente en el horno.

Agregue el romero y el ajo picado a las papas, revuelva para incorporar todos los ingredientes. Vierta las papas en una bandeja para hornear, cubra con el pollo y la salsa.

Hornear durante 45 minutos.**175**

Dessert/Postre

Bread Pudding
Submitted by: Miriam Martinez

Neighborhood: Norris Square

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Ingredients:

1 lb. bread
2 cans of evaporated milk
1 can of Lopez brand cream of coconut
1 box of raisins
1 tbsp of vanilla
1 tbsp of cinnamon
1/2 cup of brown sugar
Butter

Instructions:

Mix the bread with the milk and let it sit for 20 minutes.

Mix the rest of the ingredients and add them to the wet bread.

Add butter to the kitchen mold

Place the mix on the kitchen mold and bake at 350°F for an hour.

Pudín de Pan
Enviada por: Miriam Martinez

Barrio: Norris Square

Biblioteca Sucursal: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Ingredientes:

1 lb. pan
2 latas de leche evaporada
1 lata de coco López
1 caja de pasas
1 cucharada de vainilla
1 cucharada de canela
1/2 taza azúcar morena
mantequilla

Instrucciones:

Se moja el pan con leche por 20 minutos.

Después, se mezclan todos los ingredientes.

Al molde se le pone mantequilla.

Se echan los ingredientes en el molde y se ponen en el horno a 350° por 1 hora.

Walter's Favorite Poppy Seed Cake

Submitted by: Katherine Reynolds

Neighborhood: Kensington

Library branch: McPherson Square Branch (Indiana & F)

Narrative: I am going to keep this short, sweet and straight to the point. Growing up my grandmother always made poppy seed cake for our birthdays. No matter whose birthday it was. My brother and I loved it. Once my grandmother passed away, I started making poppy seed cake for everyone's birthday or special occasion. Once my brother passed away, I wanted to keep that tradition alive. So for my brother's birthday and the anniversary of his death, I still make poppy seed cake. Now I have children of my own and plan on keeping the tradition. One of my children is old enough to have some sugar and eggs (I am not a fan of giving children sugar) and they loved it, asking me to make it all the time. I tell them it is for special occasions, but sure, we can make some today and celebrate Grandma and Uncle Walt.

Tools:

10-inch bundt pan (also called tube pan)

hand/electric mixer

Toothpick

Oven mitt

Big mixing bowl

Spatula

Spoon

Measuring spoons and cups

Can opener

Ingredients:

3 cups of flour

1/2 teaspoon of baking soda

1/2 teaspoon of salt

2 cups of sugar

4 eggs

1 cup of vegetable oil

1 12oz can of evaporated milk

1 cup of poppy seed

2 teaspoons vanilla extract

powdered sugar for garnishing, if desired

Instructions:

Preheat the oven to 350°F. Grease a 10 inch bundt pan or the tube pan with oil. Just enough to coat the inside, so it does not stick.

In a large bowl, mix dry ingredients together: flour, baking soda, salt and sugar. (This can be mixed by hand with a spoon.) Make a hole in the center (move the dry ingredients to the side of the bowl so you can add your wet ingredients) and then add eggs, vanilla, oil and milk.

Mix and fold in the poppy seeds. (Scoop from bottom to top). Then use a hand/electric mixer to make sure there are no clumps and all ingredients are well mixed. Next, pour into a 10 inch pan.

Open the oven. (Be careful, the oven is hot!) Place the bundt pan/tube pan on the top rack in the oven. Bake at 350°F Fahrenheit (or 175°C) for 1 hour, or until the toothpick inserted comes out clean.

Turn off the oven. Use oven mitts to take out the pan. Let cool for about 10 minutes in the pan. Then, place a bowl on top of the bundt pan/tube cake and shake a little, until the cake falls out onto the plate. Then, flip the cake right side up or just leave it. Add some powdered sugar if you desire. Enjoy!

El pastel de semillas de amapola favorito de Walter

Enviada por: Katherine Reynolds

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Sucursal de McPherson Square (Indiana y F)

Vamos a ver. Voy a ser breve, dulce y directa al grano. Cuando era niña, mi abuela siempre hacía pastel de semillas de amapola para nuestros cumpleaños. No importaba de quién fuera el cumpleaños. A mi hermano y a mí nos encantaba. Cuando mi abuela falleció, comencé a hacer pastel de semillas de amapola para el cumpleaños de todos o para una ocasión especial. Una vez que mi hermano falleció, quise mantener viva esa tradición. Entonces, para el cumpleaños de mi hermano y el aniversario de su muerte, todavía sigo haciendo pastel de semillas de amapola. Ahora tengo mis propios hijos y planeo mantener la tradición. Uno de mis hijos tiene la edad suficiente para comer azúcar y huevos (no soy fan de dar azúcar a los niños) y les encantó, y me piden que lo haga todo el tiempo. Les digo que es para ocasiones especiales, pero claro, podemos hacer algunas hoy y celebrar a la abuela y al tío Walt.

Instrumentos:

Sartén para panecillos de 10 pulgadas (también llamada bandeja de tubo) palillo de dientes, guante de cocina, tazón grande para mezclar ingredientes, cucharas medidoras / tazas medidoras, batidora manual / eléctrica, espátula, cuchara, abrelatas

Ingredientes:

3 tazas de harina
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1/2 cucharadita de sal
2 tazas de azúcar
4 huevos
1 taza de aceite vegetal
1 lata de 12 oz de leche evaporada
1 taza de semilla de amapola
2 cucharaditas de extracto de vainilla
azúcar en polvo para decorar, si lo desea

Instrucciones:

Precaliente el horno a 350°F y engrase un molde para panecillos de 10 pulgadas o un tubo con aceite. Sólo lo suficiente para cubrir el interior, para que no se pegue.

En un tazón grande, mezcle los ingredientes secos: harina, bicarbonato de sodio, sal y azúcar. (Esto se puede mezclar a mano con una cuchara). Haga un agujero en el centro (mueva los ingredientes secos a un lado del tazón para que pueda agregar los ingredientes húmedos) y luego agregue los huevos, la vainilla, el aceite y la leche.

Mezcle e incorpore las semillas de amapola. (Sacar de abajo hacia arriba). Luego use una batidora manual / eléctrica para asegurarse de que no haya grumos y que todos los ingredientes estén bien mezclados. Luego, vierta en una sartén de 10 pulgadas.

Abre el horno. (¡Tenga cuidado, el horno está caliente!) Coloque la bandeja para panecillos / tubo en la rejilla superior del horno. Hornee a 350°F (o 175°C) durante 1 hora, o hasta que al insertar un palillo salga limpio.

Apaga el horno. Use guantes de cocina para sacar la sartén. Deje enfriar durante unos 10 minutos en la sartén. Luego, coloque un tazón encima del molde para panecillos / pastel de tubo y agite un poco, hasta que el pastel caiga sobre el plato. Luego, voltee el pastel hacia arriba o simplemente déjelo. Agregue un poco de azúcar en polvo si lo desea. ¡Disfrutar!

Cream Cheese Flan

Submitted By: Hilda Mateo

Neighborhood: Kensington

Library branch: McPherson Square

Narrative: My mother has been making this recipe for years! It is a family favorite and she is asked to bring it to family functions all the time. It's also me and my brother's favorite. We always ask for flan instead of cake for our birthday dinners that Mami makes us every year. It is so smooth and delicious that it will probably become your family's favorite, too. Enjoy!

Ingredients:

For caramel

½ cup sugar

1 tablespoon water

For the flan

4 large egg yolks, (or 5 medium)

4 large eggs

1 cup milk

1 8oz can evaporated milk

1 8oz can sweetened condensed milk

4oz cream cheese

1 Tblsp sugar

Pinch of salt

1 teaspoon Dominican vanilla (can be found at Cousin's supermarket)

Kitchen Tools: 5 cup baking pan, blender

Instructions:

Making caramel for flan: Mix sugar and water and cook in a heavy saucepan over low heat until thick dark caramel forms. Make sure it does not burn! Pour carefully into a 5-cup baking pan and spread all over. Cool to room temperature, by then the caramel should have hardened.

A simpler way, if your mold allows for it, just heat the sugar directly in the mold, and once it melts and turns a dark color, remove from the heat and spread on the bottom and sides of the pan.

Making the flan mixture: Mix all ingredients in blender until smooth. Sieve to get rid of undissolved egg parts. Pour carefully into the baking pan, trying not to disturb the caramel layer.

Baking: Bake in a hot water bath (bain Marie) in preheated oven to 350 °F for one hour or until a toothpick inserted in the center comes out clean.

Serving: Remove from the oven and the water bath and cool to room temperature. Chill in the fridge. Loosen the edges of the flan with a toothpick. Place a serving plate on top of the mold (one which will retain the syrup) and invert. Serve chilled.

Be very careful with hot caramel, it can cause serious injuries. The color of your caramel is a matter of taste, I fall on the darker side, which will create the faintest hint of bitterness which I love, but it should not burn. You must remove it from the heat just before it reaches the color you want-it will take a second or two to get darker or burn.

My favorite lazy way to coat a caramel pan is to heat the sugar directly on the pan, so there is nothing else to clean. This, however, may not be possible with every pan (bundt pans, for example.)

Flan de Queso Crema

Enviado por: Hilda Mateo

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: McPherson Square

Narrativa: Mi madre ha hecho esta receta por años! Es una de las recetas favoritas de la familia, y siempre le piden que la lleve a eventos familiares. Tambien es el postre favorito de mi hermano, y yo! Todos los años le pedimos a mamá que haga el flan en vez de un cake por nuestro cumpleaños. Es tan suave, cremoso, y delicioso que tambien sera el favorito de tu familia. Disfrutenlo!

Ingredientes:

Para el caramelo:

½ taza de azucar

1 cucharada de agua

Para el flan:

4 yema de huevos grandes (o 5 medianos)

4 huevos grandes

1 taza de leche

1 8 oz lata de leche evaporada

1 8 oz lata de leche condensada endulzada

4oz queso crema

1 cucharada de azúcar

Pellizco de sal

1 cucharadita de vainilla dominicana (se puede encontrar en Cousin's supermarket)

Herramientas: licuadora

Instrucciones:

Pasos para hacer el caramelo: Mezcle el azúcar y agua, y cocinarlo en una cacerola hasta que el caramelo se forme. Asegúrese de que no se queme! Sirva el caramelo en la cacerola con cuidado, y disperselo por toda la cazuela. Deje que el caramelo se enfríe, y se ponga duro.

Una manera más sencilla, caliente el azúcar directamente en el molde y cuando se derrita y se ponga oscuro, quitelo de el calor y disperselo en la cacerola.

Pasos para hacer el flan: Mezcle los ingrediente en la licuadora hasta que la mezcla este bien mezclada. Cuele la mezcla para quitar cualquier pedazo de hueso que no este mezclado. Sirvalo con cuidado en la bandeja de hornear, sin lastimar mucho la capa de caramelo.

Hornear: Hornee en agua caliente en un horno con temperatura a 350°F por una hora, o hasta que un palito de dientes se meta en el flan y salga limpio.

Servirlo: Quite el flan de el horno, y dejelo que se enfríe a la temperature de el cuarto.

Metalo en el refrigerador para mantenerlo. Separarlo de la bandeja con un palillo de dientes, ponga un plato arriba del molde para invertir el flan en el plato. Trate de que sea un plato hondo donde se pueda acumular el caramelo.

Tenga cuidado con el caramelo, puede causar serios lesiones en la piel.

El color del caramelo es dependiente del gusto. Para que mantenga cierto color hay que quitarlo del calor un poco antes, porque cuando se enfríe se va a oscurecer.

White Flan

Submitted by: Francia Nuñez

Neighborhood Library: Norris Square

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Ingredients:

- 1 can (12 oz) evaporated milk
- 1 can of mixed fruits
- 3 sachets of unflavored gelatin
- 2 bars Philadelphia cream cheese
- 1 can (14 oz) condensed milk

Instructions:

- Drain the liquid from the fruit can and reserve.
- Add 3 sachets of the gelatin to the fruit liquid
- Heat the liquid over low heat
- Add evaporated milk, condensed milk and Philadelphia cream cheese bars to the hot liquid
- Put the mixture in a medium bowl
- Add fruit to the mix
- Put the mixture in the fridge

Flan Blanco

Submitted by: Francia Nuñez

Neighborhood Library: Norris Square

Biblioteca Sucursal: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Ingredients:

- 1 lata (12 oz) leche evaporada
- 1 lata de frutas mixtas
- 3 sobres de gelatina sin sabor
- 2 barras Philadelphia queso crema
- 1 lata (14 oz) de leche condensada

Instrucciones:

- Drenar el líquido de la lata de frutas y reservar
- Añadir 3 sobres de la gelatina al líquido del fruta
- Calentar el líquido a fuego lento
- Añadir leche evaporada, leche condensada y las barras de Philadelphia queso crema al líquido caliente
- Poner la mezcla en un el tazón mediano
- Añadir fruta a la mezcla
- Poner la mezcla en la nevera

Ms. M's Fruit Cobbler
Submitted By: M. Sutton

Neighborhood: Kensington
Library branch: Kensington Branch

Ingredients:

1 cup all-purpose flour
 $\frac{3}{4}$ cup sugar
1 tablespoon baking powder
Pinch of salt
1 cup milk
11 – 16 oz. can pie filling or
drained can fruit or fresh
1 tablespoon lemon juice
 $\frac{3}{4}$ stick of unsalted butter
1 tablespoon sugar and $\frac{1}{2}$ teaspoon
cinnamon and nutmeg each mixed sprinkle over top of poured
batter

Kitchen Tools: Glass 13- x 9-inch glass baking dish

Instructions:

1. Combine flour, 1 cup sugar, baking powder, and salt; add milk, stirring just until dry ingredients are moistened.
2. Place butter in the center of the dish and place it in the oven to melt.
3. Pour batter over butter (mix well).
4. Sprinkle lemon juice over fruit then do the same with sugar, cinnamon, nutmeg mixture over batter (do not stir).
5. Bake at 350°F for 40 to 45 minutes or until golden brown.
6. Serve the cobbler warm or cool. A side of ice cream is a delicious addition to this dessert.

Tarta de Frutas de Sra. M
Enviada por: M. Sutton

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Kensington

Ingredientes:

1 taza de harina para todo uso
 $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
1 cucharada de levadura en polvo
Pizca de sal
1 taza de leche
11 - 16 oz. puede relleno de pastel o
lata escurrida fruta o fresca
1 cucharada de jugo de limón
 $\frac{3}{4}$ barra de mantequilla sin sal
1 cucharada de azúcar y $\frac{1}{2}$ cucharadita
canela y nuez moscada cada mezcla espolvoreada sobre la
parte superior de la masa vertida

Utensilios de cocina: Fuente de vidrio para hornear de
vidrio de 13 x 9 pulgadas; tazón para mezclar cuchara

Instrucciones:

1. Combine la harina, 1 taza de azúcar, el polvo de hornear y la sal. Agregue la leche, revolviendo hasta que se humedezcan los ingredientes secos.
2. Coloque la mantequilla en el centro del plato y colóquela en el horno para que se derrita.
3. Vierta la masa sobre la mantequilla (mezcle bien).
4. Espolvoree jugo de limón sobre la fruta y luego haga lo mismo con la mezcla de azúcar, canela y nuez moscada sobre la masa (no revuelva).
5. Hornee a 350°F durante 40 a 45 minutos o hasta que estén doradas.
6. Sirva el zapatero tibio o fresco. ¡Servir con helado también es bueno!

McPherson Kids' Snickerdoodles

Submitted by: Judi Moore & McPherson Library Kids

Neighborhood: McPherson Square

Library branch: McPherson Branch

Narrative: We give out afternoon snacks everyday during the summer as part of the city's summer lunch program. My favorite treat is Snickerdoodle cookies. The children wanted to learn how to make them. We found this recipe in Delicious Amish Recipes by Phyllis Pelman Good. Snickerdoodles originated in Germany, and are popular with Pennsylvania Dutch communities.

Ingredients:

1 cup shortening (Crisco)
1 ½ cups sugar
2 eggs
2 ¾ cups flour
2 teaspoons cream of tartar
1 teaspoon baking soda
½ teaspoon salt

2 Tablespoons sugar
2 teaspoons cinnamon

Kitchen Tools

Mixer

Instructions:

Mix cream, shortening and sugar together.

Add eggs and beat well. Gradually beat in cream of tartar, salt, baking soda, and flour.

Chill dough in the refrigerator for two hours, or longer.

Roll dough into balls, approx. 1 inch round.

Roll balls in sugar and cinnamon.

Bake at 400 ° for ten minutes. Cookies should be light brown, but still soft

Snickerdoodles para niños de McPherson
Enviada por: Judi Moore & McPherson Library Kids

Barrio: McPherson Square

Biblioteca Sucursal: Sucursal de McPherson

Repartimos bocadillos por la tarde todos los días durante el verano como parte del programa de almuerzos de verano de la ciudad. Mi regalo favorito son las galletas Snickerdoodle. Los niños querían aprender a hacerlos. Encontramos esta receta en Delicious Amish Recipes de Phyllis Pelman Good. Los Snickerdoodles se originaron en Alemania y son populares entre las comunidades Holandesas de Pensilvania.

Ingredientes:

1 taza de manteca vegetal (Crisco)
1 ½ tazas de azúcar
2 huevos
2 ¾ tazas de harina
2 cucharaditas de cremor tártaro
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
½ cucharadita de sal

2 cucharadas de azúcar
2 cucharaditas de canela

Instrucciones:

Mezclar la nata, la manteca vegetal y el azúcar.

Agregar los huevos y batir bien. Incorporar gradualmente el cremor tártaro, la sal, el bicarbonato de sodio y la harina.

Enfriar la masa en el refrigerador durante dos horas o más.

Enrollar la masa en bolas de 1 pulgada aproximada.

Enrollar las bolas en azúcar y canela.

Hornear a 400 ° durante diez minutos. Las galletas deben ser de color marrón claro, pero deben estar suaves.

Philly Jewish Apple Cake
Submitted by: Erica Zurer

Neighborhood: Northern Liberties
Library branch: Rodriguez Library

Narrative: This is a traditional Philadelphia Cake. I learned about it when I moved to Philadelphia and now it's a tradition in my family. I give pieces away to my neighbors and freeze pieces for serving to guests (or eat it myself). It is a very large cake and perfect for sharing with your Friends group.

Ingredients

For the apples

5-6 apples, use a mix of whatever looks good or one of the kinds you like.

1 tablespoon ground cinnamon

5 tablespoons granulated sugar

For the cake

2 3/4 cups flour

1 tablespoon baking powder

1 teaspoon fine sea or table salt

1 cup any vegetable oil

2 cups granulated sugar

1/4 cup orange juice

2 1/2 teaspoons vanilla extract

4 large eggs

1 cup walnuts or pecans chopped (optional)



Kitchen Tools:

Tube pan

Instructions:

Heat oven to 350°F . Grease or use PAM cooking spray with a tube pan. Peel, core and chop apples into 1-inch chunks. Toss with cinnamon and 5 tablespoons sugar or less depending on your taste and set aside.

Stir together flour, baking powder and salt in a large mixing bowl. In a separate bowl, whisk together oil, orange juice, sugar, vanilla and eggs. Mix wet ingredients into dry ones; scrape down the bowl to ensure all ingredients are incorporated.

Pour half of the batter into the prepared pan. Spread half of the apples (and their juices) over it. Pour the remaining batter over the apples and arrange the remaining apples on top. Bake for about 1 1/2 hours, or until a tester comes out clean.* I start checking after 1 1/2 hours and then every ten minutes if not done.

Cool completely before running the knife between cake and pan, and unmolding onto a platter.

Do ahead: This cake is awesome on the first day but absolutely glorious and pudding-like on the days that follow, so feel free to get an early start on it. I keep it at room temperature covered with foil.

* Tip: The apples love to hide uncooked pockets of batter, especially near the top. Make sure your testing skewer or toothpick goes not just all the way down to the bottom, but does a shallow dip below the top layer of apples to make sure it comes out batter-free. Should your cake be browning too fast, before the center is baked through, cover it with foil for all but the last few minutes in the oven.

Philly Jewish Apple Cake
Enviada por: Erica Zurer

Barrio: Northern Liberties

Biblioteca Sucursal: Rodríguez

Este es un pastel tradicional de Filadelfia. Me enteré de ello cuando me mudé a Filadelfia y ahora es una tradición en mi familia. Doy rebanadas a mis vecinos y congelo las otras rebanadas para servir a mis invitados (o me los como yo). Es una tarta muy grande y perfecta para compartir con tu grupo de amigos.

Ingredientes:

Para las manzanas

5-6 manzanas, use una mezcla de las manzanas que se vean bien o del tipo que le guste

1 cucharada de canela molida

5 cucharadas de azúcar granulada

Para el pastel

2 3/4 tazas de harina

1 cucharada de levadura en polvo

1 cucharadita de sal fina de mar o de mesa

1 taza de cualquier aceite vegetal

2 tazas de azúcar granulada

1/4 taza de jugo de naranja

2 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla

4 huevos grandes

1 taza de nueces o nueces picadas (opcional)

Herramientas de cocina:

sartén de tubo

Indicaciones:

Caliente el horno a 350°F. Engrase o use spray de cocina PAM con un tubo de sartén. Pelar y picar manzanas en trozos de 1 pulgada. Mezclar con canela y 5 cucharadas de azúcar o menos dependiendo de tu gusto y reservar.

Revuelva la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón grande para mezclar. En un tazón separado, mezcle el aceite, el jugo de naranja, el azúcar, la vainilla y los huevos. Mezcle los ingredientes húmedos con los secos; raspar el tazón para asegurarse de que todos los ingredientes estén incorporados.

Vierta la mitad de la masa en la sartén preparada. Extienda la mitad de las manzanas (y sus jugos) sobre ella. Vierta la masa restante sobre las manzanas y coloque las manzanas restantes en la parte superior. Hornear aproximadamente 1 1/2 horas, o hasta que al meterle un cuchillo salga limpio.* Empiezo a revisar después de 1 1/2 horas y luego cada diez minutos si no lo hago.

Enfríe completamente antes de pasar el cuchillo entre el pastel y la sartén, y desmoldar en un plato.

Adelante: Este pastel es increíble el primer día, pero absolutamente glorioso y parecido a un pudín en los días siguientes, así que siéntase libre de comenzar temprano. Lo puede mantener a temperatura ambiente cubierto con papel de aluminio.

* Consejo: A las manzanas les encanta esconder bolsas de masa crudas, especialmente cerca de la parte superior. Asegúrese de que su pincho o palillo de dientes de prueba no sólo llegue hasta la parte inferior, sino que haga una inmersión poco profunda debajo de la capa superior de manzanas para asegurarse de que salga sin masa. Si su pastel se está dorando demasiado rápido, antes de que el centro se hornee, cúbralo con papel de aluminio durante todos los minutos, excepto los últimos minutos, en el horno.

Banana Bread
Submitted by: Julie Bare

Neighborhood: Port Richmond
Library branch: Richmond Library

Narrative: I have very fond memories of making banana bread with my mom. My job was always to sift the flour. My friends never understood why we had old bananas lying around the kitchen but I would explain we were saving them to make banana bread.

Ingredients:

2 cups sifted flour, 1 tsp baking powder, 1 tsp baking soda, 1/2 tsp salt, 1 1/4 cup mashed overripe bananas (about 3 bananas), 2 eggs slightly beaten, 1/2 cup butter, 1 cup sugar

Directions:

Preheat the oven to 350°F. Sift all dry ingredients together. Cream butter, eggs, and sugar in a separate bowl. Alternate adding dry ingredients and mashed bananas to butter, egg, sugar mixture until blended. Bake in the oven for one hour in a buttered loaf pan.

Optional: After all ingredients are mixed add a half cup of chocolate chips to make banana chocolate chip bread.



Pan de plátano
Enviada por: Julie Bare

Barrio: Port Richmond

Biblioteca Sucursal: Biblioteca de Richmond

Narrativa: Tengo muy buenos recuerdos de cocinar pan de plátano con mi madre. Mi trabajo siempre fue tamizar la harina. Mis amigos nunca entendieron por qué teníamos plátano viejo en la cocina, pero les explicaba que los estábamos guardando para hacer pan de plátano.

Ingredientes:

2 tazas de harina tamizada, 1 cucharadita de levadura en polvo, 1 cucharadita de bicarbonato de sodio, 1/2 cucharadita de sal, 1 1/4 taza de puré de plátanos muy maduros (aproximadamente 3 plátanos), 2 huevos ligeramente batidos, 1/2 taza de mantequilla, 1 taza de azúcar

Direcciones:

Precalentar el horno a 350°F. Tamizar todos los ingredientes secos juntos. Bate la mantequilla, los huevos y el azúcar en un recipiente aparte. Alterne la adición de ingredientes secos y puré de plátanos a la mezcla de mantequilla, huevo y azúcar hasta que se mezclen. Cocine en el horno durante una hora en un molde para pan con mantequilla.

Opcional: después de mezclar todos los ingredientes, agregue media taza de chispas de chocolate para hacer pan de chispas de chocolate con plátano.

Brown Butter Apple Pie
Submitted by: Elizabeth Parks

Neighborhood: Port Richmond
Library branch: Richmond Branch

Narrative: This is my own recipe!

Ingredients:

1 pie crust (homemade or store bought)

For the filling:

1 stick unsalted butter
1/2 tsp salt
1 tsp vanilla extract
3 pounds baking apples, peeled and sliced
1/2 cup dark brown sugar
1 1/2 tsp cinnamon
1/2 tsp ginger
1/8 tsp nutmeg
1/8 tsp cardamom

For the topping:

1 stick unsalted butter
1 cup flour
1 cup old-fashioned rolled oats
1/3 cup packed dark brown sugar
1 tsp cinnamon
1/2 teaspoon salt

Kitchen Tools:

Pie plate, sauce pan, mixing bowls, and measuring cups



Instructions:

1. Place a rack in the middle of the oven and preheat to 350°F.
2. Place 1 stick of butter in a small saucepan and add salt and vanilla extract. Cook over medium heat, stirring often, until butter foams, then browns (be careful not to burn), 5–8 minutes. Remove pan from heat and set aside to cool.
3. Roll out your pie dough and transfer to a pie plate. Transfer to the refrigerator while you prep the filling.
4. Make the filling. Toss the apples with the dark brown sugar, cinnamon, nutmeg, and cardamom. Add the cooled brown butter and set aside to let the apples release their juices.
5. Repeat the butter browning process with the other stick of butter for the topping. Set aside to cool.
6. Make the topping. Combine the flour, rolled oats, dark brown sugar, cinnamon, and salt. Add the cooled brown butter and mix it with your fingers until no floury spots remain.
7. Fill your prepared pie shell with the apple filling, and top with crumble topping.
8. Put the pie on a rimmed baking sheet (so it doesn't drip all over your oven). Bake for 60 to 90 minutes, until the filling is bubbling and the crust has browned. (If the crumb topping starts to get too dark, cover the entire baking sheet with aluminum foil to keep it from burning.) Let the pie cool completely before serving.



Tarta de Manzana con Mantequilla Maron

Enviada por: Elizabeth Parks - ¡Esta es mi propia receta!

Barrio: Port Richmond

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Richmond

Ingredientes:

1 corteza de pastel (casera o comprada en la tienda)

Para el relleno:

1 barra de mantequilla sin sal

1/2 cucharadita de sal

1 cucharadita de extracto de vainilla

3 libras de manzanas para el horno, peladas y sin semillas

1/2 taza de azúcar moreno oscuro

1 1/2 cucharadita de canela

1/2 cucharadita de jengibre

1/8 cucharadita de nuez moscada

1/8 cucharadita de cardamomo

Para la cobertura:

1 barra de mantequilla sin sal

1 taza de harina

1 taza de avena enrollada a la antigua usanza

1/3 taza de azúcar moreno envasada

1 cucharadita de canela

1/2 cucharadita de sal

Herramientas de cocina:

Plato de pastel

Indicaciones:

1. Colocar una rejilla en el centro del horno y precaliente a 350°F.
2. Colocar 1 barra de mantequilla en una cacerola pequeña y agregar sal y extracto de vainilla. Cocinar a fuego medio, revolviendo a menudo, hasta que la mantequilla forme espuma, luego dorar (tenga cuidado de no quemarse), de 5 a 8 minutos. Retirar la sartén del fuego y dejar a un lado para enfriar.
3. Desplegar la masa de pastel y transferirla a un plato de pastel. Transferir al refrigerador mientras prepara el relleno.
4. Hacer el relleno. Mezclar las manzanas con el azúcar moreno, la canela, la nuez moscada y el cardamomo. Añadir la mantequilla marrón enfriada y reservar para dejar que las manzanas liberen sus jugos.
5. Repetir el proceso de dorado de la mantequilla con la otra barra de mantequilla para la cobertura. Reservar para enfriar.
6. Hacer la cobertura. Combinar la harina, la avena enrollada, el azúcar moreno oscuro, la canela y la sal. Agregar la mantequilla marrón enfriada y mezclar con los dedos hasta que no queden manchas harinosas.
7. Llenar su masa de pastel preparado, con el relleno de manzana y cubrir con la cobertura desmenuzada.
8. Colocar el pastel en una bandeja para hornear con borde (para que no gotee por todo el horno). Hornear durante 60 a 90 minutos, hasta que el relleno burbujee y la corteza se haya dorado. (Si la cobertura de miga comienza a oscurecerse demasiado, cubrir toda la bandeja para hornear con papel de aluminio para evitar que se queme). Dejar que el pastel se enfríe completamente antes de servir.

Cookiebox Sundae

Submitted by: Judith Moore (Children's Librarian)

Neighborhood: McPherson Square

Library branch: McPherson Square

Narrative: This is a festive recipe for parties. The sundaes are fun for children's birthdays. These are also a hit at baby showers.

Ingredients:

Ice cream*

Pepperidge Farm Chessman cookies, four per sundae

Hershey's chocolate syrup - 1 tablespoon per sundae

* For children, use chocolate, vanilla, or strawberry. For adults, coffee ice cream works well.

Instructions: Let the ice cream sit out at room temperature until it is just slightly softened. Place one scoop of ice cream on a dessert plate. Use the four cookies to form a box around the ice cream so that it resembles a topless child's block. Place in the freezer for at least an hour. When ready to serve, add a second scoop of ice on top of the block. Then drizzle with chocolate syrup. These can be prepared before the party, just add the chocolate syrup at the last minute.

Cookiebox Sundae

Enviada por: Judith Moore (Bibliotecaria para niños)

Barrio: McPherson Square

Biblioteca Sucursal: McPherson Square

Narrativa: esta es una receta para fiestas. Los helados son divertidos para los cumpleaños de los niños. Estos también son un éxito en los baby showers.

Ingredientes:

Helado*

Galletas Pepperidge Farm Chessman, cuatro por helado

Sirope de chocolate Hershey - 1 cucharada por helado

* Para los niños, use chocolate, vainilla o fresa. Para los adultos, el helado de café funciona bien.

Instrucciones: Dejar reposar el helado a temperatura ambiente hasta que se ablande un poco. Colocar una bola de helado en un plato de postre. Usar las cuatro galletas para formar una caja alrededor del helado para que se parezca a un bloque de niño en topless. Colocar en el congelador durante al menos una hora. Cuando esté listo para servir, agregar una segunda cucharada de hielo encima del bloque. Luego rociar con jarabe de chocolate. Estos se pueden preparar antes de la fiesta, sólo agregue el jarabe de chocolate en el último minuto.

Hamburger Cookies
Submitted by: Judith Moore

Neighborhood: Kensington
Library branch: McPherson Square

Narrative: Of course, there is no meat in these cookies. They just look like little hamburgers. The children get a kick out of the reactions of the uninitiated, who don't want cookies made with meat. When we announce we are having Hamburger cookies. These are cute, and they taste good, too. These are always a hit at family parties.

Ingredients:
48 vanilla wafers
24 miniature peppermint patties
1/4 cup coconut
1 or 2 drops green food coloring
1 tablespoon sesame seeds
Water

Kitchen Tools:
A clean spray bottle or a pastry brush, mason jar

Instructions:

Place 24 vanilla wafers upside down on an ungreased cookie sheet. This is the bottom "bun."

Place a peppermint pattie on the vanilla wafers. This is the "meat."

Put the coconut and the food coloring in a jar and shake to make the coconut the color of lettuce. Put a few strands of the coconut on the peppermint pattie. This is the "lettuce."

Use only a few strands per cookie because too much "lettuce" will keep the cookies from sticking together.

Place the remaining vanilla wafers on top. This is the top "bun."

Spray a tiny bit of water on the cookies, or very lightly paint them with water using a pastry brush.

Sprinkle some sesame seeds on each cookie. The water makes the sesame seeds stick.

Bake at 350°F for one minute, just long enough to soften the chocolate on the peppermint patties.

Remove from oven, and lightly press down on each cookie to ensure that the cookies will hold together when they cool.

Galletas de Hamburguesa

Enviada por: Judith Moore

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: McPherson Square

Narrativa: Por supuesto, no hay carne en estas galletas. Simplemente parecen hamburguesas pequeñas. Los niños disfrutan al ver las reacciones de los que piensan que las galletas están hechas con carne y se les anuncia que están comiendo galletas de hamburguesa. Estas son lindas, y también saben bien. Siempre son un éxito en las fiestas familiares.

Ingredientes:

48 obleas de vainilla

24 chocolates de menta en miniatura

1/4 taza de coco

1 o 2 gotas de colorante verde para comidas

1 cucharada de semillas de sésamo

Agua

Herramientas de cocina:

Una botella de spray limpia o un cepillo de pastelería, un frasco de vidrio con tapa

Instrucciones:

Colocar 24 obleas de vainilla boca abajo en una bandeja de galletas sin engrasar. Este viene a ser el equivalente al "pan" de abajo de la hamburguesa.

Colocar un chocolate de menta sobre las obleas de vainilla. Esta es la "carne". Poner el coco y el colorante verde en un frasco y agitar para que el coco sea del color de la lechuga.

Poner este coco con el chocolate de menta. Esta es la "lechuga". Use sólo un poquito coco por galleta porque demasiada "lechuga" evitará que las galletas se peguen.

Colocar las obleas de vainilla que quedan en la parte superior. Este es el "pan" de la parte de arriba.

Rociar un poco de agua sobre las galletas, o píntelas muy ligeramente con agua con un pincel de pastelería.

Espolvorear algunas semillas de sésamo en cada galleta. El agua hace que las semillas de sésamo se peguen.

Hornear a 350°F durante un minuto, el tiempo suficiente para ablandar el chocolate de menta.

Retirar del horno y presionar ligeramente cada galleta para asegurarse de que las galletas se mantendrán unidas cuando se enfríen.

7-Up Cake

Submitted by: Felicia Byrant Dawson

Neighborhood: Fishtown

Library branch: Fishtown

Narrative: It's an adaptation of my next door neighbor's recipe growing up. She is also the same person who taught me to crochet! Her name was Miss Rosalie and she was like a de facto grandmother!

Ingredients:

1 cup of butter
½ cup butter flavored crisco
2 cups white sugar
4 eggs
3 cups all-purpose flour
1 teaspoon vanilla extract
7 oz of 7 up

Instructions:

1. Preheat the oven to 325°F (165°C). Grease and flour a 10 inch Bundt pan.
2. In a large bowl, cream together the butter, shortening and sugar until light and fluffy. Beat in the eggs one at a time, then stir in the vanilla extract. Beat in the flour alternately with the 7up, mixing just until incorporated.
3. Pour batter into the prepared pan. Bake in the preheated oven for 70 minutes, or until a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Allow to cool on a cake rack for 30 minutes before removing from the pan.

Pastel de Gaseosa 7-Up
Enviada por: Felicia Byrant Dawson

Barrio: Fishtown

Biblioteca Sucursal: Fishtown

Narrativa: es una adaptación de la receta de mi vecino de al lado mientras crecía. ¡Ella también es la misma persona que me enseñó a tejer! ¡Su nombre era Miss Rosalie y era como una abuela de facto!

Ingredientes:

1 taza de mantequilla
½ taza de crisco con sabor a mantequilla
2 tazas de azúcar blanca
4 huevos
3 tazas de harina para todo uso
1 cucharadita de extracto de vainilla
7 oz de 7 arriba

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 325°F (165°C). Engrasa y enharina un molde Bundt de 10 pulgadas.
2. En un tazón grande, mezcle la mantequilla, la manteca vegetal y el azúcar hasta que quede suave y esponjoso. Batir los huevos uno a la vez, luego agregar el extracto de vainilla. Batir la harina alternativamente con el 7up, mezclando solo hasta que se incorpore.
3. Vierta la masa en el molde preparado. Hornee en el horno precalentado durante 70 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro del pastel, éste salga limpio. Dejar enfriar en una rejilla para pasteles durante 30 minutos antes de retirar del molde.

Arroz con Leche (Rice Pudding)
Submitted by: Carol Tatiana Persaud

Neighborhood: Kensington

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Tools: Measuring cup, measuring spoons, pot, wooden spoon or stirring ladle

Ingredients:

5 cups whole milk, divided

6 cinnamon sticks

1/4 cup sugar

1/8 teaspoon salt

1 cup of white rice

7 ounces (1/2 14-ounce can) condensed milk

1 tablespoon unsalted butter

Cinnamon powder, to serve to taste

Instructions:

Place 3 cups of the milk, cinnamon sticks, sugar and salt in a medium saucepan. Cook to a boil over medium heat. Reduce the heat to low, add the rice and cook for 10-15 minutes or until the milk has almost evaporated, stirring occasionally.

Stirring constantly, add the remaining 2 cups of milk, 1/2 cup at a time, waiting to add more milk until the rice has absorbed the liquid. With the last 1/2 cup of milk also add the condensed milk and cook for 2 to 3 minutes or until it thickens and has the consistency you want. (Keep in mind that as the rice cools it thickens much more.) Remove from heat.

Add the butter and stir to incorporate. Allow to cool uncovered and remove the cinnamon sticks before serving. Serve hot, warm or cold sprinkled with ground cinnamon to taste.

OPTIONAL:

Raisins or dehydrated coconut

12 Servings

Arroz con leche (arroz con leche)

Enviada por: Carol Tatiana Persaud

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: Sucursal de Kensington (Front & Dauphin)

Herramientas: taza medidora, cucharas medidoras, olla, cuchara de madera o cucharón para revolver

Ingredientes:

5 tazas de leche entera, dividida
6 palitos de canela
1/4 taza de azúcar
1/8 cucharadita de sal
1 taza de arroz blanco
7 onzas (1/2 lata de 14 onzas) de leche condensada
1 cucharada de mantequilla sin sal
Canela en polvo, para servir al gusto

Instrucciones:

Coloque 3 tazas de leche, los palitos de canela, el azúcar y la sal en una cacerola mediana. Cocine a fuego medio hasta que hierva. Reduzca el fuego a bajo, agregue el arroz y cocine durante 10-15 minutos o hasta que la leche casi se haya evaporado, revolviendo ocasionalmente.

Revolviendo constantemente, agregue las 2 tazas de leche restantes, 1/2 taza a la vez, esperando agregar más leche hasta que el arroz haya absorbido el líquido. Con la última 1/2 taza de leche agrega también la leche condensada y cocina de 2 a 3 minutos o hasta que espese y tenga la consistencia que desee. (Tenga en cuenta que a medida que el arroz se enfría, se espesa mucho más). Retire del fuego.

Agregue la mantequilla y revuelva para incorporar. Deje enfriar sin tapar y retire los palitos de canela antes de servir. Servir caliente, tibio o frío espolvoreado con canela molida al gusto.

OPCIONAL:

Pasas o coco deshidratado

12 porciones

Hershey's Syrup Cake (or Brownies)

Submitted by: Ruth Brown

Neighborhood: Old/South Kensington

Library branch: Rodriguez Branch (6th and Girard)

Narrative: This is the chocolate cake that my mom would make for us kids when we were little. My sister, brother, and I would beg her to make it at other times but she wouldn't. However, we range in age over 5 years, so we got the cake for years! :) Rarely, she'd make brownies from this recipe, but that was rare too!

Tools:

9" x 13" baking pan (metal or glass)

Ingredients:

1 1/4 cups all-purpose flour

3/4 teaspoon baking soda

1/2 cup (1 stick) butter or margarine

1 cup sugar

4 eggs

1 can Hershey's chocolate syrup (about 1 pound [16 ounces])

1 teaspoon vanilla extract

Instructions:

Mix together the flour and baking soda & set aside.

Beat the butter & sugar (till combined & light in color)

Add eggs, one at a time, beating well after each is added.

Add the flour/baking soda mixture, a bit at a time, alternating with the syrup. (So, some dry, then some syrup; more dry, then some syrup, maybe a third of each for 3 times. Beat well after each add.)

Add vanilla & beat well.

Pour into greased & lightly floured pan,

Bake at 350°F for 40-45 minutes.

Notes: I usually use 3/4 cup of sugar as I don't like it too sweet.

This recipe can also make a batch of brownies; Leave out the baking soda, but add half to the whole bag of chocolate chips stirred in. (Same temp & time)

Pastel de sirupe de Hershey's (o Brownies)
Enviado por: Ruth Brown

Barrio: Old/South Kensington

Biblioteca Sucursal: Rodriguez Branch (6th y Girard)

Narrativa: Éste es el pastel de chocolate que mi mamá haría para nosotros los niños cuando éramos pequeños. Mi hermana, mi hermano y yo le rogamos que lo hiciera en otras ocasiones, pero ella no lo haría. Sin embargo, teníamos más de 5 años de edad, así que nos dieron el pastel durante años! :) Rara vez, ella haría brownies de esta receta, pero eso era raro también!

Herramientas:

Batidora de mano, recipiente para hornear de 9" x 13" pulgadas (metal o vidrio)

Ingredientes:

3/4 tazas de harina universal
1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 taza (1 bastón) de mantequilla o margarina
4 taza de azúcar
1 huevos
1 lata de jarabe de chocolate de Hershey (aproximadamente 16 libras [1 onzas])
1 1/4 cucharadita de extracto de vainilla

Instrucciones:

Mezcle la harina y el bicarbonato de sodio y deje a un lado.

Bata la mantequilla y el azúcar (hasta que se combinen y se forme un color claro).

Añada huevos, de uno en uno, batiendo bien después de añadir cada uno.

Añadir la mezcla de harina/soda de respaldo, un poco a la vez, alternando con el jarabe. (Por lo tanto, algunos secos, entonces un cierto jarabe; más seco, el, un poco de jarabe, quizás un tercio de cada uno por 3 veces. Bata bien después de cada adición).

Añada vainilla y bata bien.

Verter en una sartén engrasada y ligeramente enharinada, Hornear a 350°F 40-45 minutos.

Notas: Normalmente uso 3/4 tazas de azúcar ya que no me gusta demasiado dulce.

Esta receta también puede hacer un lote de brownies; deje fuera las bicarbonato de soya, pero agregue la mitad a toda la bolsa de virutas de chocolate revuelto. (Misma temperatura y hora)

Beverages / Bebidas

(Sweet) Iced tea
Submitted by: Michelle Shuman

Neighborhood: Fishtown

Library branch: Fishtown Branch (Montgomery & Flora)

Narrative: I learned this recipe from my grandmother, who grew up near Norris Square. Her mother was from the same area. We think the iced tea recipe came from her relatives who landed in Virginia when they first came to the US from Ireland. It's the only explanation we can come up with for why we make southern style sweet tea. There was always a big pot of it in my grandmother's fridge all summer.

Ingredients:

- 14 tea bags (Tetley or similar)
- 1 coffee mug of sugar (~1 cup) or to taste
- 1 6oz can of frozen lemonade concentrate

Instructions:

1. Boil water.
2. Add sugar and tea bags, remove from the heat, and let the tea bags soak for 5 minutes before removing them.
3. Add frozen lemonade.
4. Allow to fully cool before putting it in the fridge or it will become cloudy.



Té helado (dulce)
Enviada por: Michelle Shuman

Barrio: Fishtown

Biblioteca Sucursal: local Sucursal de Fishtown
(Montgomery y Flora)

Narrativa: Aprendí esta receta de mi abuela, que creció cerca de Norris Square. Su madre era de la misma zona. Creemos que la receta del té helado vino de sus parientes que vinieron a Virginia cuando llegaron por primera vez a los Estados Unidos desde Irlanda. Es la única explicación que se nos puede ocurrir por qué hacemos té dulce al estilo sureño. Siempre había una gran botella en la nevera de mi abuela todo el verano.

Ingredientes:

14 bolsitas de té (Tetley o similar)
1 taza de azúcar (~1 taza) o al gusto
1 lata de 6 oz de limonada concentrada o congelada

Instrucciones:

1. Hervir agua.
2. Agregue el azúcar y las bolsitas de té, retire del fuego y deje que las bolsas de té se remojen durante 5 minutos antes de retirarlas.
3. Añadir limonada congelada.
4. Deje que se enfríe completamente antes de ponerlo en la nevera o se volverá turbio.

Root Beer

Submitted by: McPherson Kids

Neighborhood: Kensington

Library branch: McPherson Square

Narrative: Sure, you can just buy a bottle of root beer, but making it yourself is a fun project with kids.

Ingredients:

3/4 cup sugar

3/4 cup hot water

1 liter bottle of seltzer water

3/4 teaspoon of root beer extract*

* Root beer extract is found in the spice aisle near the vanilla extract.

Instructions:

1. Dissolve the sugar in the hot water.
2. Let it cool.
3. Add the whole liter of seltzer water top the pitcher.
4. Add root beer extract.
5. Serve cold.

Gaseosa a Base de Raíces
Enviado por: McPherson Kids

Barrio: Kensington

Biblioteca Sucursal: McPherson Square

Narrativa: Claro, puedes comprar una botella de cerveza de raíz, pero hacerlo tú mismo es un proyecto divertido con los niños.

Ingredientes:

3/4 taza de azúcar

3/4 taza de agua caliente

Botella de 1 litro de agua mineral

3/4 cucharadita de extracto de cerveza de raíz *

* El extracto de cerveza de raíz se encuentra en el pasillo de especias cerca del extracto de vainilla.

Utensilios de cocina: jarra grande

Instrucciones:

1. Disuelva el azúcar en el agua caliente.
2. Deja enfriar.
3. Agrega todo el litro de agua con gas en la parte superior de la jarra.
4. Agrega extracto de cerveza de raíz.
5. Servir frío.

Pineapple Ginger Apple Juice

Submitted by: The McCains

Neighborhood: Fairhill

Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Ingredients:

- 1 whole pineapple
- 1 knob of ginger
- 6 apples cut (preferably Honeycrisp or Pink Lady apples)

Instructions:

1. Core the pineapple and ginger
2. Cut up all the apples
3. Put all ingredients one at a time in the juicer
4. After all ingredients are done being juiced, pour into a glass and enjoy the liquid sunshine! (If you do not own a juicer, blend all ingredients, strain out the pulp, and drink the juice.)



Jugo de Manzana de jengibre de piña

Enviado por: The McCains

Barrio: Fairhill

Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave. Ave)

Ingredientes:

- 1 piña entera
- 1 pomo de jengibre
- 6 manzanas cortadas (preferiblemente manzanas crujientes o rosadas Lady Honeymoon)

Instrucciones:

1. Corte la piña y el jengibre
2. Corte todas las manzanas
3. Ponga todos los ingredientes de uno en uno en la licuadora
4. Una vez que todos los ingredientes se hayan exprimido, viertalos en un vaso y disfrute del sol líquido. (Si no tiene un exprimidor, mezcle todos los ingredientes, cuele la pulpa y beba el jugo).



Snacks/Dips

Buffalo Chicken Dip

Submitted by: Nancy Wagner-Fackelman (Special Education Teacher)

Neighborhood: Kensington (teacher at Webster Elementary)

Library branch: McPherson Square

Narrative: I love making this simple dip for my family and friends! It's always a crowd pleaser! I hope that you can enjoy it too!

Ingredients:

1 block of softened cream cheese
1/2 cup of sour cream
1 can of canned chicken
1/4 cup of red hot or mild sauce

Instructions:

1. Preheat the oven to 350°F.
2. Combine cream cheese and sour cream until smooth.
3. Add chicken and mix well. Slowly add the red hot or mild sauce.
4. In an oven safe dish, heat for 20 minutes or until thoroughly heated.
5. Serve with tortilla chips or vegetables. (May also be served chilled)

Enjoy!

Dip de pollo Buffalo

Enviado por: Nancy Wagner-Fackelman (Maestra de educación especial)

Barrio: Kensington (maestro en Webster Elementary)

Biblioteca Sucursal: McPherson Square

Narrativa: ¡Me encanta preparar este sencillo chapuzón para mi familia y amigos! ¡Siempre es un placer para la multitud! ¡Espero que tú también puedas disfrutarlo!

Ingredientes:

- 1 bloque de queso crema ablandado
- 1/2 taza de crema agria
- 1 lata de pollo enlatado
- 1/4 taza de salsa roja picante o suave

Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 350°F.
2. Combine el queso crema y la crema agria hasta que quede suave.
3. Agregue el pollo y mezcle bien. Agregue lentamente la salsa picante o suave.
4. En un plato apto para horno, caliente durante 20 minutos o hasta que esté completamente caliente.
5. Sirva con totopos o vegetales. (También se puede servir frío)

¡Disfrutar!

Colombian Creole Sauce
Submitted by: Diana Molina

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Ingredients:

2 tablespoons olive oil
2 medium tomatoes cut into small cubes
1 diced white onion
1 clove of garlic or half a teaspoon of garlic powder
1 teaspoon salt
1 teaspoon of cumin

Instructions:

Put the oil in the pot and when it is hot, add the garlic, then the onion, fry them until golden brown. Then add the tomato with the salt and cumin. Stir and cook until the tomato is soft, then the temperature is lowered until the sauce is thick.

Serves as a base for soups, meats. And it can also be eaten on a slice of toast or an arepa.

Hogao Colombiano
Enviada por: Diana Molina

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Ingredients:

2 cucharadas de aceite de oliva
2 tomates medianos cortados en cubitos pequeños
1 cebolla blanca en cubitos
1 diente de ajo o media cucharadita de ajo en polvo
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de comino

Instructions:

En la olla se pone el aceite y cuando esté caliente se le pone el ajo, luego la cebolla, se sofríen hasta que estén dorados. Luego, se agrega el tomate con la sal y el comino, se va revolviendo y se deja cocinando hasta que el tomate esté suave. Luego se le baja la temperatura hasta que el hogao esté espeso.

Sirve como base de sopas y carnes. Y se puede también comer sobre una rebanada de pan tostado o una arepa.

Chicken Salad
Submitted by: Renee Bundy

Neighborhood: Library Staff in Fairhill
Library branch: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Ingredients:

2 lbs chicken breast
1 cup mayonnaise
4 teaspoons apple cider vinegar
2 teaspoons poppy seeds
2 cups grapes
3 stalks celery
3/4 cup pecan
5 tablespoons honey
salt to taste
pepper to taste

Instructions:

Mix mayonnaise, vinegar, honey, poppy seeds, salt and pepper together, put in refrigerator.

Cook chicken breast and let cool.

When the chicken breast is cold, shred it.

Mix in the mayo mix, pecans, and grapes and coat the chicken
You can serve it with lettuce or crackers.

(You may also use pears or apples instead of grapes.)

Ensalada de pollo
Enviada por: Renee Bundy

Barrio: Personal de la biblioteca en Fairhill
Biblioteca Sucursal: Lillian Marrero Branch (6th & Lehigh Ave.)

Ingredientes:

2 lbs pechuga de pollo
1 taza de mayonesa
4 cucharaditas de vinagre de sidra de manzana
2 cucharaditas de semillas de amapola
2 tazas de uvas
3 tallos de apio
3/4 taza de pecan
5 cucharadas de miel
sal al gusto

Instrucciones:

Mezcle la mayonesa, el vinagre, la miel, las semillas de amapola, la sal y la pimienta, coloque en el refrigerador.

Cocine la pechuga de pollo y deje que se enfríe.

Cuando la pechuga de pollo esté fría, desmenuzar.

Mezcle en la mezcla de mayonesa, nueces y uvas y cubra el pollo.

Puede servir con lechuga o galletas.

(También puede usar peras o manzanas en lugar de uvas.)

Salsa

Submitted by: Hipolita Cruz

Library Branch: Kensington

Neighborhood: Norris Square

Ingredients:

Garlic

Onion

Jalapeno (spicy) or Cubanelle peppers (not spicy)

Cilantro

Oregano

Sofrito

Pureed Tomatoes or Tomato Sauce

Vinegar

Oil

Instructions:

Finely chop all the ingredients. Add oil and vinegar.

Put the salsa in a bowl to serve.

Salsa

Enviada por: Hipolita Cruz

Biblioteca Sucursal: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Barrio: Norris Square

Ingredientes:

Ajo
Cebolla
Ají
Cilantro
Oregano
Sofrito
Salsa tomate
Vinagre
Aceite

Instrucciones:

Picar finamente los ingredientes, agregar aceite y vinagre.
Poner la salsa en un el tazón.

Guacamole

Submitted by: Guadalupe Canchola

Neighborhood: Norris Square

Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Ingredients:

3 avocados

Salt

Black pepper

One garlic clove

½ half onion

Lemon juice

Instructions:

Add all the ingredients in a blender with water for 2 to 3 minutes.

Add the mix to a bowl and add extra lemon and salt on top.

Serve with tortillas from Cousins Market.

Guacamole

Enviada por: Guadalupe Canchola

Barrio: Norris Square

Biblioteca Sucursal: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Ingredientes:

3 aguacates

sal

pimiento negro

1 diente de ajo

½ cebolla mediana

jugo de un limón

Instrucciones:

Poner todos los ingredientes en una licuadora con un poco de agua durante 2 a 3 minutos.

Poner la mezcla en un el tazón y agregar más limón y sal encima.

Servir con tortillas del Mercado Cousins.

Large Salad
Submitted by: Elsie Pirela

Neighborhood: Norris Square
Library branch: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Narrative: I have lived in the community for 47 years, and I do the decorations for the senior center. I recently started to eat salads because of working at the garden on Dauphin and Waterloo. My mom only made beans and rice and fried chicken during her childhood. Now, the garden gives me so much fresh produce so I can make a big enough salad to eat for both lunch and dinner.

Ingredients:

Lettuce
Basil
Cucumber
Green beans
Tomatoes
Olive oil
Apples
Beets, cooked
Plums
Crackers, small
Ranch (sometimes)

Instructions:

Chop everything and put crackers around the salad, top with olive oil or ranch.

Ensalada grande
Enviada por: Elsie Pirela

Barrio: Norris Square

Biblioteca Sucursal: Kensington Branch (Front & Dauphin)

Narrativa: Yo he vivido en la comunidad por 47 años, y hago las decoraciones para el hogar geriátrico. Yo recientemente empecé a comer ensaladas porque trabajo en un jardín en Dauphin y Waterloo. Mi madre solo hacía arroz con habichuelas y arroz con pollo frito durante su niñez. Ahora, el jardín me da vegetales y frutas, entonces yo puedo hacer una ensalada grande para comer al almuerzo y la cena.

Ingredientes:

Lechuga
Albahaca
Pepino
Habichuelas/frijoles verdes
Tomates
Aceite de oliva
Manzanas
Remolachas cocinadas
Ciruelas
Galletas de soda pequeñas
Salsa ranch (opcional)

Instrucciones:

Corta todo y ponga las galletas de soda alrededor de la ensalada, cúbralas con aceite de oliva ó salsa ranch.