

Mes de la Herencia Hispana 2018

Lunes 1 de Octubre: Perú – Carne Picante

Un guiso de res tradicional que se acompaña con arroz estilo peruano.

Martes 2 de Octubre: Republica Dominicana – Sancocho es la estrella culinaria de República Dominicana, es un plato que nunca falta en cualquier celebración familiar.

Miércoles 3 de Octubre: Guatemala – Pollo en Jocón

Pollo en Jocón es un guiso de pollo con una salsa verde a base de tomatillos y cilantro.

Jueves 4 de Octubre: Cuba – Pernil Asado con Mojo

Un clásico de la gastronomía Cubana, este perrnil se marina durante 24 horas con una mezcla de cítricos para darle ese sabor característico.

Viernes 5 de Octubre: El Salvador – Pupusas

Posiblemente uno de los platos más conocidos de El Salvador. Se prepara con harina de maíz y su relleno tradicional puede ser queso, frijoles o chicharrón.

Martes 9 de Octubre: España – Paella Valenciana

Posiblemente el plato Español más conocido internacionalmente. La Paella Valenciana se prepara con ingredientes naturales y generalmente son ingredientes que ellos mismos cultivan y/o crían como son el arroz, judías verdes planas, un tipo de judía blanca que se llama Garrafó, pimentón, azafrán, pollo, conejo y caracoles (estos dos últimos no los utilizaremos).

Miércoles October 10th: Puerto Rico – Mofongo

Uno de los platos Puertorriqueños más tradicionales y está elaborado a base de plátano Maduro machacado con chicharrón.

Hispanic Heritage Month 2018

Monday October 1st: Peru – Carne Picante

A traditional beef dish commonly served with Peruvian style white rice.

Tuesday October 2nd: Dominican Republic – Sancocho

Sancocho is the star of the Dominican foods, a stew that is the ultimate Dominican comfort food.

Wednesday October 3rd: Guatemala – Pollo en Jocón

Pollo en Jocón is also commonly known as Green chicken stew, which is simmered chicken in a tangy tomatillo and cilantro sauce.

Thursday October 4th: Cuba – Pernil Asado con Mojo

A staple in Cuban cuisine, this one in particular is marinated overnight with a citrusy marinade and oven roasted until juicy and tender. Served with beans and plantain.

Friday October 5th: El Salvador – Pupusas

Probably the most common street food in El Salvador and other surrounding countries. Handmade corn based tortillas stuffed with cheese and beans and served with tomato sauce and curtido (a version of coleslaw).

Tuesday October 9th: Spain – Paella Valenciana

Possibly the best known Spanish dish internationally. A rice dish prepared in very shallow and wide pans, for the Paella Valenciana they only use ingredients that they grew themselves in their own farms like rice, flat green beans, a type of lima bean called “Garrafó”, sweet parika, saffron and chicken, rabbit and snails (these last two we will omit).

Wednesday October 10th: Puerto Rico – Mofongo

Also one of the best known Puerto Rican dishes that consist of mashed plantains with crispy pork belly or skins.