



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

Colombian Style Chicken Broth

Ingredients

4 medium to large chicken drumsticks
2 garlic cloves, minced
1 tsp cumin
1 tsp garlic powder
5 cups of water or chicken broth
1/2 bunch green onions, chopped
1/2 bunch fresh cilantro, chopped
8 to 10 potatoes, peeled and sliced
1/2 chicken bouillon cube
Salt to taste

Servings: 4

Prep time: 5 minutes

Cook time: 45 minutes

Total time: 50 minutes

Directions

1. Into a large pot, place the chicken, garlic, cumin, garlic powder, water or broth, green onions, and half of the cilantro.
2. Bring to a boil, then reduce heat and simmer for about 25 minutes.
3. Add potatoes and a chicken bouillon cube. Season with salt and cook for another 15 to 20 minutes, until potatoes are tender.
4. Remove cilantro and green onions from the pot. Garnish with freshly chopped cilantro and serve warm.

Serve with arepas - To make arepas, use a pre-cooked white cornmeal and follow the packet instructions.

Authors: Diego and Disney



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

Caldo de Pollo al estilo Colombiano

Ingredientes

4 piernas de pollo medianas o grandes
2 clavos de ajo
1 cdta de comino en polvo
1 cdta de polvo de ajo
5 tazas de agua o caldo de pollo
1/2 manojo de cebollín/cebolla larga,
picada
1/2 manojo de cilantro fresco, picado
8 a 10 papas, peladas y picadas en rodajas
1/2 cubo de caldo de gallina
Sal al gusto

Porciones: 4

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Tiempo Total: 50 minutos

Preparación

1. En una olla grande ponga el pollo, ajo, comino, ajo en polvo, agua o caldo de pollo, cebollín/cebolla larga, y la mitad del manojo de cilantro.
2. Cocine hasta que hierva, reduzca el calor y deje hirviendo a fuego lento por 25 minutos aproximadamente.
3. Añada las papas y el cubo de caldo de pollo. Sazone con sal y cocine por otros 15 o 20 minutos, hasta que las papas estén blandas.
4. Saque las ramas de cilantro y cebollín de la olla. Decore con cilantro fresco picado y sirva caliente.

Acompañe con arepas – Para hacer las arepas, use harina de maíz precocida y siga las instrucciones del paquete.

Autores: Diego y Disney



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

Nước cốt gà kiểu Colombia

Nguyên liệu

- 4 đùi gà vừa và lớn
- 2 tép tỏi, băm nhỏ
- 1 muỗng cà phê thì là
- 1 muỗng cà phê bột tỏi
- 5 chén nước hoặc nước cốt gà
- 1/2 bó hành lá, xắt nhỏ
- 1/2 bó rau ngò tươi, xắt nhỏ
- 8 đến 10 củ khoai tây, gọt vỏ và thái lát
- 1/2 viên nước cốt gà
- Muối để nêm nếm theo khẩu vị

Phần ăn: 4 người

Thời gian chuẩn bị: 5 phút

Thời gian nấu: 45 phút

Tổng thời gian: 50 phút

Hướng dẫn

1. Cho thịt gà, tỏi, thì là, bột tỏi, nước hoặc nước cốt gà, hành lá và một nửa số rau ngò vào một nồi lớn.
2. Đun sôi, sau đó giảm nhiệt và đun nhỏ lửa trong khoảng 25 phút.
3. Thêm khoai tây và viên nước cốt gà. Nêm nếm muối và nấu thêm 15 đến 20 phút nữa cho đến khi khoai tây mềm.
4. Vớt rau ngò và hành lá ra khỏi nồi. Trang trí với rau ngò tươi xắt nhỏ và thường thức

Phục vụ với arepas - Để làm arepas, hãy sử dụng bột ngô trắng đã nấu chín trước và làm theo hướng dẫn trên gói.

Tác giả: Diego and Disney



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

哥倫比亞風味雞湯

食材

- 4 個中型到大型雞腿
- 2 瓣蒜，切碎
- 1 茶匙 小茴香
- 1 茶匙 大蒜粉
- 5杯水或雞湯
- 1/2 束蔥，切碎
- 1/2 束新鮮香菜，切碎
- 8 到 10 個土豆，去皮切片
- 1/2 雞湯塊
- 加鹽調味

份量：4

準備時間：5 分鐘

烹調時間：45 分鐘

總時間：50 分鐘

步驟

1. 將雞肉、大蒜、小茴香、大蒜粉、水或肉湯、蔥和一半香菜放入大鍋中。
2. 煮沸，然後調小火，煮約 25 分鐘。
3. 加入土豆和雞湯塊。加鹽調味，再煮 15 至 20 分鐘，直至土豆變軟。
4. 從鍋中取出香菜和蔥。用新鮮切碎的香菜裝飾，趁熱享用。

與玉米餅一起食用 - 要製作玉米餅，請使用預煮的白玉米粉並按照包裝說明進行操作。

作者： Diego and Disney