



SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY

# Sweet Caramelized Acorn Squash

## Ingredients

1 medium acorn squash, peeled and seeded (or hard squash of choice)  
4 cups of water  
2 piloncillo cones (Mexican brown sugar)  
1 cup brown sugar  
2 cinnamon sticks  
2 Tbsp ground cloves

**Servings:** 4

**Prep Time:** 10 minutes

**Cook Time:** 50 minutes

**Total Time:** 1 hour

## Directions

1. Cut squash into medium-sized cubes and set aside. Bring water to a boil in a medium pot, then add piloncillo cones, brown sugar, cinnamon sticks and ground cloves. Stir occasionally until the piloncillo cones are fully dissolved, then add the squash.
2. Cover pot and simmer at medium heat. Cook for 20-30 minutes, or until the squash is fork tender and has soaked up some of the syrup.
3. When the squash is cooked, transfer to a plate and cover with foil to keep warm. Continue cooking the syrup in the pot.
4. Turn the heat up to medium-high and bring the syrup to a boil. Keep the pot uncovered and cook the syrup until it thickens, stirring occasionally. Place squash back into the pot and mix until pieces are coated in syrup.
5. Serve warm or enjoy the next day!

**Author:** Esthela P., Staff family member



Scan code for  
more recipes





SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY

## Calabaza en Tacha

### Ingredientes

- 1 calabaza bellota mediana, pelada y sin semilla (o la calabaza dura de su preferencia)
- 4 tazas de agua
- 2 conos de piloncillo (azúcar morena mexicana)
- 1 taza de azúcar morena
- 2 varas de canela
- 2 Cdas de clavo en polvo

**Porciones:** 4

**Tiempo de preparación:** 10 minutos

**Tiempo de cocción:** 50 minutos

**Tiempo Total:** 1 hora

### Instrucciones

1. Corte la calabaza en cubos medianos y reserve. Ponga a hervir agua en una olla mediana, luego agregue los conos de piloncillo, el azúcar morena, las ramas de canela y el clavo en polvo. Revuelva ocasionalmente hasta que los conos de piloncillo se disuelvan por completo, luego agregue la calabaza.
2. Tape la olla y deje hervir a fuego medio. Cocine de 20 a 30 minutos, o hasta que la calabaza esté tierna al picarla con un tenedor y hasta que haya absorbido un poco del almíbar.
3. Cuando la calabaza esté cocida, pásela a un plato y cúbrala con papel de aluminio para mantenerla caliente. Continúe cocinando el almíbar en la olla.
4. Suba el fuego a medio-alto y deje que hierva el almíbar. Mantenga la olla destapada y cocine el almíbar hasta que espese, revolviendo de vez en cuando. Vuelva a poner la calabaza en la olla y mezcle hasta que los trozos estén cubiertos de almíbar.
5. ¡Sírvala tibia o disfrútela al día siguiente!

**Autor:** Esthela P., Familiar de un empleado



Escanee  
el código para  
más recetas





SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY

## Bí dâu thặng đường ngọt

### Nguyên liệu

- 1 quả bí đao cỡ vừa, gọt vỏ và bỏ hạt (hoặc bí mùa đông tùy chọn)
- 4 chén nước
- 2 cục đường piloncillo (đường nâu Mexico)
- 1 chén đường nâu
- 2 thanh quế
- 2 muỗng canh đinh hương xay nhuyễn

Phần ăn: 4 người  
Thời gian chuẩn bị: 10 phút  
Thời gian nấu: 50 phút  
Tổng thời gian: 1 tiếng

### Hướng dẫn

- Cắt bí thành khối vuông cỡ vừa rồi đặt sang một bên. Đun sôi nước trong nồi vừa, sau đó thêm đường piloncillo, đường nâu, thanh quế và đinh hương xay nhuyễn. Thỉnh thoảng khuấy cho đến khi đường piloncillo tan hoàn toàn, sau đó cho bí vào.
- Đậy nắp nồi và đun ở lửa vừa. Nấu trong 20 - 30 phút hoặc cho đến khi bí mềm và ngấm một ít xi-rô.
- Khi bí chín, lấy bí ra đĩa và dùng giấy bạc bọc lại để giữ ấm. Tiếp tục nấu xi-rô trong nồi.
- Vặn lửa lên mức trung bình - cao để đun sôi xi-rô. Không đậy nắp và nấu cho đến khi xi-rô đặc lại, thỉnh thoảng khuấy. Cho bí vào nồi lại và trộn cho đến khi các miếng bí được phủ một lớp xi-rô.
- Ăn nóng hoặc thưởng thức vào ngày hôm sau!

Tác giả: Esthela P., Thành viên gia đình nhân viên



Quét mã để  
biết thêm công  
thức nấu ăn





SECOND HARVEST  
of SILICON VALLEY

## 甜焦糖橡子南瓜

### 食材

- 1 顆中型橡子南瓜，去皮並去籽  
(或選用其他硬質南瓜)
- 4 杯水
- 2 根墨西哥紅糖錐 (piloncillo cone)
- 1 杯紅糖
- 2 根肉桂棒
- 2 湯匙丁香粉

份量：4  
準備時間：10 分鐘  
烹調時間：50 分鐘  
總時間：1 小時

### 步驟

- 1. 把橡子南瓜切成中等大小的方塊備用。使用中型鍋子將水煮沸，然後加入墨西哥紅糖錐、紅糖、肉桂棒以及丁香粉，接著不時攪拌，直到墨西哥紅糖錐完全溶解，然後再加入橡子南瓜。
- 2. 蓋上鍋蓋並用中火燉。煮 20-30 分鐘，直到南瓜變軟且已吸收一些糖漿。
- 3. 南瓜煮熟後，將其移至盤子上並用鋁箔紙覆蓋保溫，接著繼續在鍋中烹煮糖漿。
- 4. 把火力調至中高火將糖漿煮沸。不要蓋上鍋蓋，並不時攪拌，直到糖漿呈濃稠狀。將南瓜放回鍋中，接著攪拌南瓜，讓每塊南瓜皆有裹上糖漿。
- 5. 趁熱享用或留待隔日享用！



掃描代碼可獲得更多的食譜

作者：Esthela P.，員工家屬