



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

Chicken Pozole Rojo

Ingredients

10 cups of water, or more if needed
2 lbs of chicken (drumsticks, thighs, or breast)
1 1/2 white onions, quartered
8 garlic cloves, peeled
2 tsp salt, divided
32 oz carton or 4 cups chicken broth
3 15-oz cans white hominy, drained and rinsed
8 guajillo peppers
1/2 bunch fresh cilantro
1 tsp oregano
1 tsp cumin
Black pepper, to taste

Garnishes

Lettuce or cabbage, shredded
Radishes, sliced
Onions, finely chopped
Limes, cut in wedges
Cilantro, roughly chopped
Tostadas

Servings: 10-12

Prep time: 20 minutes

Cook time: 45 minutes

Total time: 65 minutes

Directions

1. Heat water in a large 6-quart pot. Add chicken, 1 onion, 6 garlic cloves, and 1 tsp salt. Bring to boil, then lower the heat to medium-low and simmer for 20 minutes, or until chicken is cooked.
2. While chicken is cooking, soak dried chiles in a large bowl filled with boiling water, enough to cover chiles. Discard the liquid after 15-20 minutes, or when chilies are softened. Remove stem, seeds and vein from chiles. Set aside for sauce.
3. To make the sauce, add 1 cup of the chicken broth (reserve remaining broth), onion, garlic and chiles into a blender. Add remaining half fresh onion, 2 garlic cloves and handful of cilantro. Add 1 tsp of salt, oregano and cumin. Blend until smooth.
4. Use a strainer to add sauce to the remaining broth and bring to a boil. Now add the carton of chicken broth and hominy. Season to taste with salt and pepper. Turn heat to low and simmer for 20 minutes.
5. Garnish with lettuce, radishes, limes and cilantro. Enjoy with tostadas.



Scan code for
more recipes

Author: Licha N., Staff family member



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

Pozole rojo de pollo

Ingredientes

10 tazas de agua, o más si es necesario
2 libras de pollo (piernas, muslos o pechugas)
1 1/2 cebollas blancas, cortadas en cuartos
8 dientes de ajo pelados
2 cdtas de sal, separadas
1 envase de 32 onzas o 4 tazas de caldo de pollo
3 latas de 15 onzas de maíz pozolero,
escurrido y enjuagado
8 chiles guajillo
1/2 manojo de cilantro fresco
1 cdta de orégano
1 cdta de comino
Pimienta negra, al gusto

Guarniciones

Lechuga o repollo picados
Rábanos rebanados
Cebolla finamente picada
Limonos cortados en gajos
Cilantro cortado en trozos grandes

Porciones: 10-12

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Tiempo total: 65 minutos

Preparación

1. Caliente el agua en una olla grande con capacidad para 6 cuartos de galón. Añada el pollo, 1 cebolla, 6 dientes de ajo y 1 cucharadita de sal. Deje que hierva, luego baje el fuego a medio-bajo y cocine durante 20 minutos, o hasta que el pollo esté cocido.
2. Mientras el pollo se cocina, remoje los chiles secos en un recipiente grande lleno de agua hirviendo, suficiente para cubrir los chiles. Deseche el líquido después de 15-20 minutos, o cuando los chiles estén blandos. Retire el tallo, las semillas y la vena de los chiles. Reserve para la salsa.
3. Para hacer la salsa, coloque 1 taza del caldo de pollo (reserve el caldo restante), cebolla, ajo y chiles en la licuadora. Añada la media cebolla fresca restante, 2 dientes de ajo y un puñado de cilantro. Agregue 1 cucharadita de sal, orégano y comino. Licúe hasta obtener una mezcla suave.
4. Use un colador para añadir la salsa al caldo restante y deje hervir. Ahora añada el envase de caldo de pollo y el maíz pozolero. Sazone al gusto con sal y pimienta. Baje el fuego y cocine a fuego lento durante 20 minutos.
5. Acompañe con lechuga, rábanos, limón y cilantro. Disfrute con tostadas.



Escanee
el código para
más recetas

Autora: Licha N., Familiar de un empleado



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

Món Gà Hầm Pozole Rojo

Nguyên liệu

10 ly nước (hoặc hơn, nếu cần)
2 lbs thịt gà (đùi gà, thịt đùi hoặc ức)
1 1/2 củ hành tây, cắt làm tư
8 tép tỏi, bóc vỏ
2 muỗng cà phê muối, chia đôi
Một hộp 32oz hoặc 4 ly nước cốt thịt gà
3 lon 15oz bắp hominy trắng, chất nước
và rửa sạch
8 quả ớt guajillo
1/2 rau ngò tươi
1 muỗng cà phê oregano
1 muỗng cà phê thì là
Tiêu đen cho vừa ăn

Rau củ trang trí

Rau xà lách hoặc bắp cải, thái nhỏ
Củ cải, thái lát mỏng
Hành, băm nhỏ
Chanh, cắt thành từng miếng
Rau ngò, thái to
Tostadas

Khẩu phần: 10-12

Thời gian chuẩn bị: 20 phút

Thời gian nấu: 45 phút

Tổng thời gian: 65 phút

Hướng dẫn

1. Đun nước trong nồi lớn có dung tích khoảng 6 quart. Cho gà, 1 củ hành, 6 nhánh tỏi và 1 muỗng cà phê muối vào. Đun sôi rồi hạ lửa xuống mức thấp vừa và ninh trong 20 phút hoặc cho đến khi gà chín.
2. Trong khi luộc gà, cho ớt khô vào chén rồi đổ nước cho ngập ớt. Sau 15-20 phút hoặc đến khi ớt mềm thì đổ nước đi. Bỏ cuống, hạt và lõi của quả ớt. Đặt sang một bên để làm nước sốt.
3. Để làm nước sốt, hãy thêm một ly nước luộc gà (giữ lại số nước luộc còn lại), hành, tỏi và ớt vào máy xay. Thêm nửa củ hành tươi còn lại vào cùng 2 nhánh tỏi và một nắm rau ngò. Thêm một muỗng cà phê muối, oregano và thì là. Xay đến khi nhuyễn mịn.
4. Dùng rây để lọc và cho nước sốt vào chỗ nước dùng còn lại rồi đun sôi. Bây giờ, hãy đổ hộp nước cốt gà và bắp hominy trắng vào. Nêm nêm muối và tiêu tùy khẩu vị. Vặn nhỏ lửa và ninh trong 20 phút.
5. Trang trí bằng rau xà lách, củ cải, chanh và rau ngò. Thường thức cùng với tostadas.

Tác giả: Licha N., Thành viên gia đình nhân viên



Quét mã để
biết thêm công
thức nấu ăn



SECOND HARVEST
of SILICON VALLEY

墨西哥紅雞肉湯

材料

- 10 杯水，若有需要可以增加
- 2 磅雞肉（雞腿、大腿或雞胸肉）
- 1 1/2 顆白洋蔥，切成四瓣
- 8 瓣蒜頭，剝皮
- 2 小匙鹽，分開
- 32 盎司紙盒或 4 杯雞湯
- 3 罐 15 盎司白乾玉米粒 (white hominy)，瀝乾清洗
- 8 條guajillo辣椒
- 1/2 把新鮮香菜
- 1 小匙奧勒岡
- 1 小匙小茴香
- 黑胡椒，依個人喜好添加

擺盤裝飾

- 萵苣或高麗菜，切絲
- 蘿蔔，切片
- 洋蔥，細切
- 青檸，切成小瓣
- 香菜，粗切
- 托斯塔達薄餅 (Tostada)

份量：10-12

準備時間：20 分鐘

烹調時間：45 分鐘

總時間：65 分鐘

作法

1. 在 6 夸脫尺寸的大鍋中將水加熱。放入雞肉、1 顆洋蔥、6 瓣蒜頭和 1 小匙鹽。將水煮滾後，轉中小火，燉煮 20 分鐘，或至雞肉煮熟。
2. 在煮雞肉的同時，將乾辣椒放入大碗中浸泡沸水，水量須能夠蓋過辣椒。浸泡 15-20 分鐘，或辣椒已經軟化後倒掉水。移除辣椒蒂頭、籽和內囊，然後靜置一旁，待會製作醬料時使用。
3. 醬料製作的部分，將 1 杯雞湯（留著剩餘的雞湯）、洋蔥、蒜頭和辣椒放進攪拌機，再放入剩餘的半顆新鮮洋蔥、2 瓣蒜頭和一些香菜，然後加入 1 小匙鹽、奧勒岡和小茴香，攪拌至均勻順滑均。
4. 使用料理濾網，將醬料加入剩餘的湯中，並煮滾。現在可以放入一盒雞湯和白乾玉米粒。依個人喜好添加鹽和胡椒調味。轉小火燉煮 20 分鐘。
5. 以萵苣、蘿蔔、青檸和香菜做為擺盤裝飾。搭配托斯塔達薄餅享用。

作者：Licha N., 員工家屬



掃描代碼可獲得更多的食譜