

A TASTE OF HOME

Home Recipes celebrating
Latin American Heritage





Santa Barbara Public Library
40 E. Anapamu St.
Santa Barbara, CA 93101
www.sbplibrary.org

Project Director: Eric Castro
Design: Erick Mendez
Book cover and images: Freepik



This project was made possible with support from California Humanities, a non-profit partner of the National Endowment for the Humanities. Visit www.calhum.org.

Este proyecto fue posible con el apoyo de California Humanities, un asociado sin fines de lucro del National Endowment for the Humanities. Visite www.calhum.org.

CONTENTS

Introduction	4
Introducción	5
Capirotada en cazuela	7
Enfrijoladas	8
Mermelada de Higo	11
Chili con Chorizo de mi Padrastro	12
Stuffed Avocado (Palta Rellena)	15
Green Chili Salsa	16
Anticuchos	19
Chicha Blanca o Chicha de Maní	20
Coloradito de pollo para los taquitos	23

INTRODUCTION

Food is a celebration of culture, connecting us to family heritage. Recipes passed down through generations are a way to maintain traditions. This is especially true for immigrant families. A favorite recipe can instantly transport someone to their country of origin and offer their children a taste of home. Whether recited and memorized and passed down through the oral tradition or preserved in handwritten note cards in familiar handwriting, these recipes have stood the test of time.

In this small cookbook we present a selection of recipes and testimonies of what these dishes represent for each of the authors and which in turn fill us with emotion and allow us to experience in a certain way the nostalgia and feeling of what the immigrant experience means. in another country where it is about establishing a new home without losing that magical connection with the culture and the land that saw them born.

INTRODUCCIÓN

La comida es una celebración de la cultura que nos conecta con la herencia familiar. Las recetas transmitidas de generación en generación son una forma de mantener las tradiciones. Esto es especialmente cierto para las familias inmigrantes. Una receta favorita puede transportar instantáneamente a alguien a su país de origen y ofrecer a sus hijos el sabor de su hogar. Ya sean contadas y memorizadas y transmitidas a través de la tradición oral o conservadas en tarjetas de notas escritas a mano con caligrafía familiar, estas recetas han resistido la prueba del tiempo.

En este pequeño recetario presentamos una selección de recetas y testimonios de lo que representan estos platos para cada uno de los autores y que a su vez nos llenan de emoción y nos permiten experimentar de cierto modo la nostalgia y sentimiento de lo que significa la experiencia inmigrante en otro país donde se trata de establecer un nuevo hogar sin perder esa conexión mágica con la cultura y la tierra



Capirotada en cazuela

by Rosemarie Carrillo Gebhart

It was my mother's recipe when I was a child. Made during the Lenten season. When I came home from school, it would be waiting for my brother and sister and myself to devour. Warm and fragrant baked in a cazuela, it now brings back memories of those school days.

2 cones piloncillo
1 loaf of day old french bread shortening to grease the cazuela
2 sticks cinnamon
1/4 cup raisins
Sliced longhorn cheddar cheese
Salt and pepper to taste
Multi Colored sprinkles

Boil the piloncillo in 1 qt. water along with the cinnamon sticks, salt, while the piloncillo boils, butter the sliced french bread with margarine on one side, toast. Arrange the toasted slices in the cazuela, began pouring the melted piloncillo, along with the raisins and slices of cheese, next layer of toasted bread , raisins and pour remainder of liquid. Apply candied sprinkles. Bake in a preheated oven at 350 degrees for 45 mins. Serve warm.

Enfrijoladas

by Isaac Ocampo

My mother is from Yahualica, Jalisco. She is the cook in our family. Every year when my birthday would come around, I would ask for this dish as my special meal. She would never let me help her, but I watched closely so I could learn. When I make them today for my friends, it is necessary to eat them right off the stove, no waiting, taking turns as they are warm and ready. Even though it usually means I end up eating last, I don't mind because I love sharing this delicious dish with my friend.

Peruano beans (dry)
Onion Garlic Bay leaf
Corn tortillas
Queso fresco
Queso cotija
Cabbage(shredded)
Pico de gallo (homemade)
Guacamole (homemade)

Enfrijoladas are like enchiladas, but in a bean sauce instead of a chili sauce. Cook the beans in a pot with water, the onion, garlic, a bay leaf and salt. Then re-fry them in a pan. Use the bean broth to thin it out into a sauce. Warm the tortillas on a comal and dip them one at a time in the refried beans to coat. Place the tortilla on a plate then fill with the queso fresco. Roll it up and spread a little more refried beans on top. Cover the top with shredded cabbage, pico de gallo, crema, guacamole and queso cotija. Best served warm.





Mermelada de Higo

by Cristina García Otero

The last time I saw my abuelita Cata, we chatted for hours, we picked up ridiculous amounts of food from different markets to prepare for my grandpa's birthday party, and we made fig jam. I was visiting my hometown in the state of Guanajuato for the weekend and I loved arriving at her house and not leaving until it was time to come back home to Santa Barbara. Figs are my mom's favorite fruit and one of my uncles had brought a bunch, so we decided to make fig jam so I could bring my mom some. The next time I visited, I arrived at her house as hundreds of people cried, sang and prayed surrounded by fresh smelling flowers and burning candles, and in the front and center of it all, she lied with her eyes closed, using her wedding dress as a pillow for her eternal rest. I never hugged her again, but I talk to her often, named my first daughter after her and can't wait to tell her the story of the woman she is named after. Every time I bite into a fig, or spread fig jam on a cracker, I think of her and her love and all I carry on to the next generation.

Figs (2-3 lbs)
Equal volume in sugar

Wash your figs carefully, cut the stems so that there is only soft fruit left over. Mash with your hands until you have no big pieces. Look at the amount of fig mush you have, and add the same amount in sugar to a pot. In medium-high heat, put your pot with both your fig mush and your sugar, and stir. When your jam starts boiling, be careful as drops of jam may jump up, but keep stirring (if not, the bottom will burn). Stir until the jam falls off the spoon in thick heavy drops.

Chili con Chorizo de mi Padastro

by Dora Drake

My mother married into a large Mexican-American family here in SB after divorcing my biological father. We were the only "huertas" at family events, but everyone got along great! Then my mother and step-father opened an old-fashioned donut shop/diner @ 420-G S. Fairview, and ran it from '73-'75: The Happy Do-Nut!! This chili was a HUGE favorite of our customers, and we loved it at home, too!!!

1 lb. beef chorizo

1 lb. lean ground beef

1 large can + 2 small cans Hunt's pinto/chili beans, or equivalent

1 medium-large onion

Chopped cominos (cumin) and/or oregano, optional

Brown the onion and ground beef in the bottom of a large pot. Skin the chorizo. Add, and cook together with the onion and beef. Add the beans; simmer until flavors fully integrated, 30-60 minutes (to taste.) Add cominos (cumin) and/or oregano, if desired.





Stuffed Avocado (Palta Rellena)

by Elena Cruz

This dish reminds me of my Birth City Lima, Peru. The avocados grow very big over there, so they usually stuffed them to be served at many restaurants!

- 3 avocados
- Kalamata Olives
- 1 stalk of celery
- 2 boiled eggs
- Mayonnaise
- Salt and pepper
- 1 cooked and diced carrot
- Some parsley finely cut
- 1/2 of a cup of sweet peas
- 1 lime

Mix in a bowl the cooked sweet peas, eggs, carrot the diced celery, salt and pepper and the mayonaise. Cut the avocados in half and scoop out a little bit of it. Put the mashed avocado in the vegetable mixture. Now start to fill the avocados with the vegetable mixture. You can adorn the plate with more cooked eggs, a twig of parsley.

Green Chili Salsa

by Carol Dickey

When the Santa Barbara Scollaris on Milpas closed, I asked the Deli lady if she would share her recipe for Green Chili Salsa - Yes, she would be happy to tell me - come back in a short while!.. She handed me a list of ingredients - no proportions & no procedure - and I thanked her, and wished her well.... What follows is my idea of procedure, using her ingredients... very close to the original! Each August I buy 25 lb. box of Hatch chilies - that Scollaris used to roast in the parking lot. Nowadays, you can find a local Hatch Roasting day from the internet.

10 Hatch chilies - (or 10 Annahime & a few serano for heat to taste)
10 medium size tomatillos
1/2 red onion
1 large bunch cilantro
1 teaspoon garlic salt juice of 1/2 lemon
1 cup or less of water to reach consistency you like

1) flame char peppers, remove skin... set aside 2) quarter the tomatillos & "grill" in fry pan... put into Cuisinart or blender. 3) add to blender, the onion, cilantro, lemon, garlic salt. 4) using same fry pan, warm the chilies to bring out flavor & deglaze the tomatillo "browning"... add to Cuisinart. 5) pulse a few times to desired texture... add water to get consistency you like - maybe a cup or less. 6) adjust the taste with salt, lemon . NOTE: may have to divide the ingredients into 2 batches of pulsing in Cuisinart. Makes maybe 4 cups of salsa. Naturally, there are variations in size of the vegetables, so nothing is exact - but all is good!





Anticuchos

por Lidia Calderon

Anticucho es un plato típico de las costas de Perú hecho en base a la carne de corazón de res y que se venden en la calles de las ciudades y pueblos. Los trozos de carne de corazón marinados con pastas picantes y sazonadores especiales son atravesados por una broqueta de caña para poder ser manipulados sobre las brasas de un fogón. Pensar en este plato me transporta inmediatamente a mi niñez cuando mis padres nos llevaban a comer los anticuchos en una concurrida esquina de un barrio de la ciudad de Lima, donde la señora que los vendía los terminaba de preparar sobre una parrilla humeante y carbones al rojo vivo. La combinación de los olores, colores, sonidos, y sabores hacían de la experiencia todo un espectáculo que jamás podrán borrarse de mi memoria a pesar de los años transcurridos.

Corazón de res cortado en trozos planos
Ají colorado
Ajo
Sal, Pimienta, comino
Vinagre

Combinar todos los ingredientes en un recipiente grande y formar una pasta para marinar. Añadir los trozos de corazón previamente desvenados y libres de exceso de grasa. Revolver muy bien para que la carne sea cubierta por la pasta previamente preparada. Marinar por lo menos por doce horas. Remojar las croquetas cubiertas en agua de un día para el otro. Ensartar tres trozos de carne por broqueta. Poner sobre la parrilla caliente y rociar intermitentemente con una preparación de agua, aceite y sal con la ayuda de una brocha. Servir con papas sancochadas, maíz, y cremas picantes.

Chicha Blanca o Chicha de Maní

por Miguel Arana

Esta es una receta que ha estado en mi familia por varias generaciones y viene desde Los Andes peruanos, específicamente de una ciudad llamada Chachapoyas.

½ taza de maní pelado
2 tazas de maíz blanco
1 taza de quinua
1 taza de arroz
Buena cantidad de clavo de olor
Buena cantidad de canela
1 galón de agua
1 kilo (2 libras) de azúcar blanca

Moler el maní y el maíz sin remojar. Poner el maní, maíz, quinua, arroz, clavo y canela a hervir en el agua por 1 hora. Colar. Añadir el azúcar y mover bien. Tapar y dejar reposar (sin tocar) por 3 días (en verano o 5 días en invierno) Disfrutar maní!





Coloradito de pollo para los taquitos

por Cristina Monterrubio

Para mi este platillo es muy especial. Me recuerda cuando era una niña y estabámos todos juntos; mis papas mis hermanos mis abuelitos en nuestro pueblo de Mitla, Oaxaca. Este es un platillo un poco trabajoso, pero es muy rico. Mis hijos cuando fueron pequeños en sus cumpleaños siempre me pedían que yo les hiciera los taquitos, también durante fechas muy importante como cena de noche buena, año nuevo, dia de los muertos, bautizos, bodas o simplemente, una reunion de familia.

- 1 pollo entero
- 250 gramos de chile guajillo
- 3/4 taza de ajonjolí
- 1 taza de pasas
- 1/2 taza de almendra
- 1/4 taza de cacahuate
- 1/4 taza de nuez
- 2 ajos enteros
- 10 pimientas
- 7 clavos
- 5 tomates roma

El pollo se cocina con sal, ajo, cebolla, y si encuentra también con hoja santa. Ya cocido se separan el pollo y el caldo, se reservan separados.

Preparación para el coloradito

Se asan los ingredientes. El tomate y el miltomate se fríen con tantito aceite a fuego lento, se tapa la olla a manera que se cocine a vapor.

Los chiles se lavan y se ponen a remojar por poco tiempo con agua hervida para que se ablanden y poder molerlos. El agua del remojo se puede usar para ir moliendo todos los ingredientes de la siguiente forma:

Primero se muelen todas las especies y se ponen en un recipiente aparte, luego el chile, y al final se muelen los tomates.

Para el siguiente paso se fríe el tomate, luego se le agregan las especies, luego el chile, y ya teniendo todo listo se le agrega el caldo poco a poco hasta que quede un poco más suave y agarre el sabor de todos los ingredientes. Enseguida se le agrega el pan molido poco a poquito hasta que tome una consistencia un poco especia. Conforme va hirviendo se va ir espesando, debe ir moviendo constantemente para que no se pegue. En este momento ponerle sal al gusto, ya casi al estar listo se le agrega azúcar o chocolate al gusto, recuerde que el mole es dulce y picoso.

Preparación para el coloradito

Se fríe unas dos cucharadas de ajo, una cebolla, unos dos tomates bien picados y después se le agrega el pollo bien picadito. También, se le agrega perejil picadito y si gusta se le puede agregar pasas y almendras picadas, esto último es opcional. Con esta preparación se hacen los taquitos.

Los taquitos se doran y se remojan con el coloradito e inmediatamente se sirven de tres a cuatro taquitos en un plato, se decoran con cebollita bien fileteadas, perejil picadito y queso espolvoreado acompañado de arroz blanco.

Es importante saber que el coloradito no sólo sirve para los taquitos sino que también para otros platos, es como el mole negro solo que este es de color rojo. Por ejemplo, se sirve con dos piezas de pollo y la salsa encima, acompañando con arroz blanco o con costillas de puerco frito. Esta receta rinde aproximadamente para 20 personas.