



WELCOME TO COMMUNITY CONVERSATIONS

#ShareYourFoodways



Chilaquiles in Ranchera Sauce

by Estela and Lourdes Rojas (*Servings: 3-4*)

Ingredients

- 1 bag, corn tortillas
- 2 lbs. red plum tomatoes
- 8 oz. green jalapenos
- 5 cloves peeled garlic
- 10 oz. corn oil
- 2 sprigs epazote (optional)
- salt and chicken base or Knorr flavoring to taste

Garnish

- queso fresco (Mexican cheese)
- eggs/meat
- onions
- sour cream
- avocado

Directions

1. Heat oil in a pot on medium heat. Cut corn tortillas into 6 triangles and deep fry them in the oil until golden brown.
2. In another pot, put tomatoes, jalapenos and garlic with water to cover and bring to a boil. Blend all boiled ingredients including water into a thick, smooth sauce.
3. Then fry your sauce with a bit of corn oil and bring it to a simmer.
4. Season the sauce with salt and chicken base/Knorr to taste. Toss in the fried tortilla chips and submerge in sauce for two minutes on high heat.
5. Plate and garnish with eggs, meats, vegetables, cheese and cream.

Vegan option: omit the meat and eggs, top with lettuce, tomato, avocado, or the vegetables of your choice.

**To watch how to make this and other recipes,
visit www.tingurl.com/ShareYourFoodways**

Share Your Foodways is a project of The Folklife Center of New Jersey at the Arts Institute of Middlesex County, funding provided by the Middlesex County Board of County Commissioners and the New Jersey State Council on the Arts, a partner agency of the National Endowment of the Arts.



BIENVENIDO A CONVERSACIONES DE COMUNIDAD #CompartiTuFoodways



Chilaquiles en Salsa Ranchera

por Estela y Lourdes Rojas (*Porciones: 3-4*)

Ingredientes

- 1 bolsa de tortillas de maíz
- 2 lbs. de tomates rojos “plum”
- 8 oz. de jalapeños
- 5 dientes de ajo
- 10 oz. de aceite Mazola
- 2 ramitas de epazote (opcional)
- sal y base de pollo al gusto (Knorr)

Adornos

- queso fresco
- huevos/carne
- cebolla
- crema
- aguacate

Preparación

1. Calienta el aceite a fuego medio. Corta las tortillas en 6 triángulos y fríelas hasta que estén doraditas.
2. En una olla, hierva los tomates, los jalapeños y los ajos. Después de hervir los ingredientes, los licúas hasta que tengan una consistencia media espesa.
3. Fríe la salsa con un poquito de aceite, baja el fuego para que se cocine un poco a fuego lento y agrégale sal y Knorr al gusto.
4. Agrega las tortillas doradas a la salsa y cocínalas por dos minutos a fuego alto.
5. Sírvelas y adórnalas a tu gusto con huevos, carne, cebolla, queso y crema.

Opción vegana: Prepáralas con los vegetales que más te gusten.

**Para ver cómo preparar este plato y otros,
visite www.tinyurl.com/ShareYourFoodways**

Share Your Foodways es un proyecto del Folklife Center for New Jersey financiado con el apoyo del Middlesex County Board of County Commissioners y el New Jersey State Council on the Arts, una agencia asociada del National Endowment for the Arts.