

## RECETAS DE LA CLASE DE 3 HONORES ~ HARRISON, PERIODO 3

### **Behan, Michael** ~ Galletas de Jengibre

#### Los ingredientes

- 2 tazas de azucar
- 1/2 taza de mantequilla
- 1/2 taza de melaza
- 2 huevos
- 4 1/2 tazas de harina
- 3 cucharaditas de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de canela
- 1 cucharadita de clavos
- 1 cucharadita de jengibre
- 1/2 cucharadita de moscada

#### Las instrucciones

1. Se bate el azucar, la mantequilla, las melazas, y huevos en un tazón
2. Se añaden bicarbonato, sal, canela, clavos, jengibre, y moscada. Se mezcla.
3. Se cubre el tazón con plástico, y se refrigera por una hora
4. Se precalienta el horno hasta 350 grados
5. Se hace una bola con la masa del tamaño de una pulgada
6. Se pone la masa en el horno por 8-12 minutos

### **Jackie Cannarozzi** ~ **La Torta de Merengue**

#### **Ingredientes:**

- 6 claras de huevo
- cucharadita sal
- cucharadita cremor tártar
- 1 → tazas azúcar
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- 1 taza crema doble
- Unas bayas como fresas o frambuesas

#### **Preparación:**

1. Se ponen las claras de huevo en un tazón grande por una hora o hasta que llegan a temperatura ambiente
2. Se unta con mantequilla en una cacerola de tubo
3. Se calienta el horno a 450 grados F
4. Se añaden el sal y el cremor de tártar a las claras de huevo
5. Se combina el azúcar con un batidor a los otros
6. Se añade el extracto de vainilla, y se mezcla hasta que forma picas
7. Se pone esto en la cacerola de tubo
8. Se mete en el horno, y inmediatamente se apaga el horno
9. Se hornea por muchas horas o durante la noche
10. Se saca la torta del horno y se pone en un plato con un espátula
11. Se pone en el refrigerador por más o menos cuatro horas
12. Se heló la superficie con crema batida y se decora con bayas

## Lucy Chai ~ **El Arroz Frito**

### Los ingredientes:

- 4 tazas de arroz cocido
- 2 huevos
- 1 ½ taza de legumbres congeladas y picadas (como zanahorias, maíz, guisantes)
- 2 cucharadas de aceite de maíz
- ½ cucharadita de sal

### Las instrucciones:

1. Se baten los huevos en un tazón pequeño.
2. Se añade un poco de sal a los huevos batidos.
3. Se añade 1 cucharada de aceite a la sartén, y se saltean los huevos hasta que estén cocidos.
4. Se quitan los huevos de la sartén.
5. Se añaden 1 cucharada de aceite, el arroz, las legumbres, y el resto de la sal a la sartén y se saltean los ingredientes por cinco minutos.
6. Después de cinco minutos, se añaden los huevos al arroz.
7. Se saltea el arroz hasta que las legumbres derritan.
8. Se sirve el arroz.



## Megan Dietly ~ *Galletas de Pan de Jengibre*

- 6 tazas de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- ½ cucharadita de levadura en polvo
- 1 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar moreno
- 4 cucharaditas de jengibre
- 4 cucharaditas de canela
- 1 ½ cucharaditas de clavo
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 ½ cucharaditas de sal
- 2 huevos
- 1 taza de melaza

### Para preparar:

1. En un tazón grande, se combinan la harina, el bicarbonato de soda, y la levadura en polvo.
2. En otro tazón, se mezclan la mantequilla y el azúcar. Se añaden las especias y la sal, y después los huevos y la melaza. Gradualmente se añade la mezcla de harina. Será muy difícil mezclarla.
3. Se separa la masa entre dos partes, se cubren con plástico, y se ponen en el refrigerador lo menos de una hora.
4. Se precalienta el horno a 350 grados. Se saca la masa del refrigerador. Se ponen un poco de harina en la encimera. Se roda la masa en una hoja y se corta en la forma desirada.
5. Se ponen las galletas en el horno y se hornean por ocho a diez minutos. Se sacan del horno y se dejan por más o menos diez minutos.
6. Después, se puede decorar las galletas con el glaseado y las dulces. Y por fin, ¡cómalas!

Juan Faria **Tostones**

**Ingredientes:**

Plantains

Salt

**Preparación:**

1. Se pelan los plátanos cortándoles la piel a lo largo con la punta de un cuchillo. Se pelan con las manos. Se cortan lo más finito que puedes.
2. Se calienta el aceite en un sartén o en freidora profunda.
3. En el aceite se cocinan por 2 minutos o hasta que están duraditos.
4. Se ponen sobre papel absorbente para quitarle el exceso de grasa.
5. Se pone sal por encima. Sal al gusto.



## DEVON FINNEGAN ~ “Molletes de naranja y dátil”

Para cocinar estos molletes necesitas muchos ingredientes. Necesitas:

- Una naranja pequeña
- Una taza de harina
- Un cuarto de cucharadita de cada polvo para hornear y la sal
- Una media cucharadita de bicarbonato de sodio
- Tres cuartos de cucharadita de canela
- Media taza de nueces picadas
- Un tercio de taza de dátiles picados
- Un huevo
- Media taza de azúcar morena
- Un tercio de taza de aceite vegetal
- Media cucharadita de vainilla

Para preparar el plato, necesitas las siguientes instrucciones:

1. Rallé la cáscara y reserva de naranja. A continuación, corté y deseché cualquier resto de la corteza y toda membrana blanca de naranja. Piqué naranja (descarte las semillas en su caso) y añadí la cáscara rallada. Medí y añadí el jugo de naranja, si es necesario, para hacer dos tercios de taza.
2. Mezclé la harina, sal, polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la canela, nueces, y las fechas en un tazón grande. En un tazón mediano, batí el huevo con el azúcar moreno y el aceite hasta que se mezclan. Mezclé la vainilla y la mezcla de naranja.
3. Añadí la mezcla de huevo a la mezcla de harina, revolviendo hasta que la harina sólo se humedece. Dividí la masa en dos y se engrasa una cacerola del mollete de media pulgada.
4. Hornea a 375 grados Fahrenheit por 20 a 25 minutos, hasta panecillos están bien doradas y un palillo de madera insertado en el centro. Servirá caliente o a temperatura ambiente.



## Tarta de Arándanos ~ Margaret Gao

### Lista de Ingredientes

- } 1 copa de harina
- } 1 copa de azúcar
- } ¼ cucharadita de sal
- } 2 copas de arándanos
- } ½ copa mantequilla derretida
- } 2 huevos



### Instrucciones

1. Se calienta el horno a 350° F.
2. Se usa el horno de microondas para derretir la mantequilla.
3. Se baten los huevos y la mantequilla derretida en un tazón pequeño.
4. En un tazón grande, se mezclan la harina, el azúcar, la sal, y los arándanos. Se vierte la mezcla de huevos y mantequilla a esa mezcla. (La mezcla final va a estar muy espesa).
5. Con una espátula, se mete la mezcla a dos cacerolas de tarta medianas (8 pulgadas).
6. Se pone en el horno y se hornea por aproximadamente 40 minutos.



## Shinya Hirata ~ El Tallarín Frito

### Ingredientes:

480 gramos de tallarín (Un paquete)

La salsa (Se incluye en el paquete)

1/3 de una zanahoria

1/2 de una cebolla

1/2 de una pimienta verde

El aceite vegetal par averter en la cacerola

Un trozo de jabón

### Preparación:

Para preparar, primero se vierte el aceite vegetal en la cacerola. Segundo, se ponen todos los vegetales picados a la cacerola y se fríen los vegetales por cinco minutos. Luego, se añade el tallarín a la cacerola. Después de dos o tres minutos se vierte la salsa en la tallarín y se mezcla.

## Saketh Jayanthi~ Las Galletas de Chocolate Chip

### **Ingredientes:**

2 ¼ tazas de harina  
¾ tazas de azúcar  
no importa cuántos chocolate chips tú pones.  
2 huevos  
si quieres, puedes poner cacahuetes.  
½ cucharadita de sal  
2 barras de mantequilla

### **Instrucciones:**

- 1) Primero, se baten las barras de mantequilla.
- 2) Después, se añaden la sal y el azúcar.
- 3) Después, se baten los huevos.
- 4) Luego, se combinan todos los ingredientes y se hace en una masa.
- 5) Después de eso, se añaden los chocolate chips.
- 6) Se fríe la masa entre quince y veinte minutos.
- 7) Después, se corta la masa en círculos y se ponen en el horno.
- 8) Se calientan el horno y la masa por 350 (trescientos cincuenta) grados entre quince y veinte minutos.
- 9) Luego, se sacan y se enfría por diez minutos.
- 10) Finalmente, se sirven las galletas de chocolate chip.

## **Torta de Queso ~ Julia Larson**

### **Ingredientes:**

\*16-18 Galletas integrales  
\*1taza de azucar  
\*½ taza de mantequilla  
\*16 onzas de crema de queso  
\*2 huevos  
\*1 cucharada de vainilla  
\*1 cucharadita de vinagre  
\*1 taza de crema agria

### **Instrucciones:**

Se mezclan las galletas, ¼ taza la mantequilla y se pone en un para hacer una corteza. Se

crema de queso, huevos, vainilla, vinagre, y ¾ taza de azúcar y se vierte la crema en el pastel plato. Se calienta el horno a 375 grados y se pone la torta en el horno por veinte minutos. Se saca y se pone en el refrigerador por diez minutos. Después, Se anade crema agria encima de la torta y se pone en el horno



de azucar y pastel plato mezclan la

alguna vez por cinco minutos a 400 grados. Se saca y se pone en la refrigerador por lo menos cuatro horas. Se sirve por mas o menos diez personas.

### **McCarthy, Amanda ~ Receta de panqueques de arándano azul**

1 huevo

1 taza de harina

3/4 taza de leche

1 cucharada de azúcar

2 cucharadas de aceite vegetal

3 cucharaditas de levadura en polvo

1/2 cucharadita de sal

1/2 taza de arándanos azules

Secreto: unas gotas de vainilla

Se bate el huevo hasta esté mullido. Se baten los demás ingredientes hasta esté suave. Se calienta una plancha de cocinar al calor medio. Se derraman 3 cucharadas de la mezcla de una cuchara grande para cada panqueque. Se cocinan los panqueques hasta las aristas estén secas. Se revueltan y cocinan los otros lados hasta estén pardos. Típicamente sirve cuatro o cinco personas.

### **Julie Merchant ~ Barras de Calabaza y Chispas de Chocolate**

Ingredientes:

- ↪ 1 taza de harina
- ↪ 1 taza de harina integral de trigo
- ↪ 1 taza de azúcar
- ↪ 1 taza de pacanas picadas (muy finas)
- ↪ 2 cucharaditas de levadura en polvo
- ↪ 1 cucharadita de canela
- ↪ ½ cucharadita del bicarbonato de soda
- ↪ ½ cucharadita de sal
- ↪ 4 huevos batidos
- ↪ 15 oz. lata de calabaza (100% calabaza)
- ↪ ½ taza de aceite de canola
- ↪ ¼ taza de leche
- ↪ ½ taza de chispas de chocolate

Para preparar este plato, primero se precalienta el horno a 350 grados. Próximo, se pone aceite en una cacerola. Luego, se baten la harina, harina integral de trigo, azúcar, pacanas, levadura en polvo, canela, bicarbonato de soda, y sal en un tazón grande. En otro tazón, se combinan los huevos, la calabaza, el aceite de canola, y la leche. Se añaden este tazón y las chispas de chocolate a la mezcla seca, y se revuelve

todo. Próximo, se vierte la mezcla en la cacerola y se hornea por 25 minutos. Por fin, se cortan las barras después de 10 minutos y ahora están listas para servir.

### Shawn Murphy ~ **Pollo Limón**

#### **Ingredientes**

- 1- 1½ libras de pollo
- 3 cucharadas del aceite de oliva
- 1 cebolla picada (muy fina)
- 1 diente de ajo
- ¾ taza del caldo de pollo
- ¼ taza de el jugo de limón
- 2 cucharaditas de alcapparas
- 2 cucharadas de mantequilla
- la sal y el pimienta
- La harina para espolvorear el pollo
- 2 tazas de arroz



#### **Preparación**

- 1) Se vierte el aceite de oliva en una cacerola
- 2) Se combinan la sal, pimienta, y la harina al pollo
- 3) Se fríe el pollo, 3 minutos cada lado.
- 4) Se añade un poco más aceite de oliva si es necesario
- 5) Cuando el pollo está cocido, se traslada a un plato y se cubre el pollo con papel de aluminio
- 6) En la cacerola, se añade la cebolla y se saltea la cebolla por 3 minutos. Se mezcla.
- 7) Se mezcla el ajo. Se añaden el caldo de pollo, el jugo de limón, las alcapparas y se bate la mantequilla
- 8) Se sirve con arroz. Se sirve inmediatamente.

### **Guacamole** ~ Himani Parekh

Ingredientes:

- Dos aguacates
- Un cuarto de una cebolla
- Un tomate mediano
- La sal (al gusto)
- El jugo de limón
- Un poco pimienta (al gusto)

Instrucciones:

Primero, se usa una cuchara para sacar el aguacate de la cáscara. Se pone al aguacate en un tazón y se machaca. Se cortan el tomate, la cebolla, y el pimiento. Se añaden el tomate, la cebolla, y el pimiento y se mezcla. Después se añaden la sal y el jugo de limón y se mezclan hasta que no hay grumos. Finalmente, es importante probar el guacamole par aver si le gusta el sabor. ¡Y después, se sirve!

### Rose Petrozzino ~ Pasta con Salsa de Tomate y Albóndigas

#### Las Albóndigas:

- Una libra de carne de hamburguesa
- Dos huevos
- Una cucharadita de sal
- Una media cucharadita de pimienta
- Un cuarto de una taza de medir de queso rallado
- Una media de una taza de pan rallado
- Una cebolla pequeña

#### La Salsa de Tomate:

- Tres cucharadas de aceite de oliva
- Un ajo picado
- Una cebolla picado
- Una lata (16 onzas) de puré de tomate
- Tres cucharadas de azúcar
- Un cuarto de un cucharadita de pimienta
- Un media de un cucharadita de sal
- Una lata de agua

Para los albóndigas, se combinan todos los ingredientes en un tazón grande. Se modela la mezcla para crear albóndigas. Para la salsa, se calienta el aceite de oliva. Se añaden el ajo y la cebolla, y se saltean el ajo y cebolla. Después, se añaden el puré de tomate, y agua. Se hierva la mezcla. Se añaden el azúcar, el pimienta, y la sal. Se meten los albóndigas. Se coce a fuego lento la mezcla por dos horas. Después, se sirven la salsa y albóndigas con pasta.

---

## Nivedha Ram ~ La Tortilla de Calabacín

---

### Las Ingredientes

- Un calabacín grande
- Una calabaza
- Seis huevos
- Una taza de leche
- Un diente de ajo
- Una cebolla pequeña
- Dos tazas de queso mozzarella
- Un poco de sal y pimienta
- Tres cucharadas de aceite de oliva
- Un puñado de la sazón italiano



### Las Instrucciones

1. Primero se rallan el calabacín, y la calabaza. Se los ponen en un tazón.
2. Se cortan la cebolla y el ajo en muchas partes pequeñas, y se las ponen en el tazón.
3. Después, Se ponen sal, pimienta, y la sazón italiano en el tazón, y se mezcla la masa.
4. A continuación, se rompen los seis huevos, y se los baten en otro tazón. Se añade la leche.
5. Luego, se fríe la masa de calabacín en el sartén con el aceite de oliva por 5 minutos.
6. Al final, se echa la mezcla de huevos encima del calabacín, y se la calienta hasta que está listo. Ahora, se sirve en un plato.

Sandhya Reddy ~ **Los Pastelitos de Terciopelo Rojo**

**Los ingredientes:**

- 2 ½ tazas harina para todo uso
- 1 ½ tazas azúcar
- 1 cucharadita bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita sal
- 1 cucharadita polvo de cacao
- 1 ½ tazas aceite vegetal
- 1 taza leche cortada (a temperatura ambiente)
- 2 huevos grandes (a temperatura ambiente)
- 2 cucharadas colorante rojo
- 1 cucharadita vinagre blanco destilado
- 1 cucharadita extracto de vainilla

**Preparación:**

1. Se calienta el horno a 350 grados F. Se ponen papeles mantecas en dos (12 taza) cacerolas del molletes.
2. En un tazón mediano, se combinan la harina, azúcar, bicarbonato de sodio, sal, y polvo de cacao.
3. En un tazón grande, se batan suavemente los huevos, aceite vegetal, leche cortada, colorante rojo, vinagre blanco destilado, y extracto de vainilla con una batidora eléctrica de mano.
4. Se añaden los ingredientes secos al tazón y se mezclan los dos hasta que hay una mezcla sin grumos y combinada completamente.
5. Se vierte la mezcla en los papeles mantecas. Se llenan los papeles con la mezcla más o menos 2/3 de la manera.
6. Se hornean los pastelitos por 20 a 22 minutos, girando las cacerolas una vez a la mitad.
7. Se pone un palillo en un pastelito para determinar si está cocido.
8. Se sacan los pastelitos y se refrescan completamente antes de helarlos si quiere.



## **Sophia Suarez-Friedman: Tamales**

### **Ingredientes:**

*Para la preparación de masa –*

- 2 libras de masa
- 2 cucharadas de ají rojo
- 1 taza del caldo de vegetales
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita de sal
- 1 taza de manteca vegetal

### **Preparación:**

*Para la preparación de masa –*

1. Se bate la manteca vegetal en una batidora por 15 minutos
2. Se añaden masa y los otros ingredientes
3. Se bate por 45 minutos

*Para la preparación de la mezcla de maíz*

–

- 2 libras de maíz amarillo y blanco
- 1 libra de queso blanco grumoso
- 1 libra de queso blanco
- 4 jalapeños sin semillas

*Para la preparación de la mezcla de maíz*

–

1. Se pican los jalapeños y se quitan las semillas
2. Se ponen todos los ingredientes en la batidora
3. Se bate la mezcla en la batidora
4. Se añade la mezcla de masa a la mezcla de maíz

### **Ingredientes:**

- Hojas de maíz

### **Preparación:**

1. Se pone un poco de la mezcla de masa y maíz en una hoja
2. Se dobla la hoja encima de la mezcla
3. Se repite números 1 y 2 hasta que no hay más de la mezcla de masa y maíz
4. Se ponen los tamales en una langostera y se cuece al vapor por una hora

*Esta receta se hace cuatro docena tamales.*

## **Ariel Tian ~ Los Crepes de Cebollines**

### **Ingredientes:**

- ♣ 1 ½ tazas de harina
- ♣ 1 cucharadita de levadura en una taza de agua tibia
- ♣ 1 cucharadita de azúcar
- ♣ 2 cucharaditas de sal
- ♣ 3 cucharadas de aceite de legumbres
- ♣ 1 taza de cebollines picados
- ♣ 1 toalla húmeda

### **Instrucciones:**

1. Se divide la harina por la mitad y se ponen los dos partes en dos tazones separados.
2. En el primer tazón, se añade la levadura con agua lentamente, hasta que se forma la masa.
3. En el segundo tazón, se añade un poco sal en la masa. Lentamente, se vierte una media taza de agua caliente mientras que se revuelve la mezcla. Se añade más agua hasta que se forma la masa. Se mezclan dos cucharadas de aceite de legumbres.

4. Se estiran los rollos de masa en un área con harina, y se combinan las dos masas. Se cubre la masa entera con una toalla húmeda y espera treinta o cuarenta minutos para subir la masa.
5. Después de treinta o cuarenta minutos, se estira la masa subida. Se forman muchas bolas con la masa que son más o menos una pulgada de grosor. Se usa un rodillo de amasar para estirar las bolas a círculos de cuatro o cinco pulgadas.
6. Se vierte un poco de aceite de legumbres en cada círculo, y se ponen unos cebollines picados encima.
7. Se forma una bola otra vez, con los cebollines picados adentro.
8. Por última vez, se estiran las bolas con los cebollines picados adentro para obtener crepes.
9. Finalmente, se usa una cucharada de aceite de legumbres para freír los crepes. Se fríen los crepes por más o menos cinco minutos por cada uno. Ahora, los crepes de cebollines están preparados para servir.

## Rebecca Toporoff ~ **El Trifle Chocolate**

### **Ingredientes:**

- 20 oz. de Cool Whip
- dos paquetes de pudín chocolate (4 tazas de leche y la mixta)
- uno paquete de Hershey skor
- una torta de chocolate (la mixta, 3 huevos, 1 and 1/3 tazas de agua, y 1/2 taaza aceite vegetal.)

### **Instrucciones:**

- se prepara la torta chocolate:
- se combinan el agua, el aceite vegetal y los huevos en un tazón
- se mezclan los ingredients
- se hornea la torta por treinta minutos
- se saca del horno y se corta la torta en unos pedazos pequeños
- se ponen los pedazos de torta chocolate en la taza
- se prepara el pudín:
- se mezclan le leche y la mixta en un tazón
- se pone el pudín en el refrigerador
- cuando el pudín está frío, se pone encima de la torta chocolate
- se pone el Cool Whip encima del pudín
- se añade el Hershey Skor encima del Cool Whip
- se repiten las instrucciones hasta que el tazón está lleno

Ren-Jay Wang ~ Bola de Masa Guisada-  
Receta



Ingredientes:

- *Para la carne:* Pollo o Puerco, repollo, dos cucharadas de salsa de soja, cebollín, dos cucharaditas de azúcar, glutamate monosódico, sal, un cucharadita de aceite de sésamo, jengibre, pimienta, puerro
- *Para el masa:* dos tazas de harina, tres cuartos tazas de agua, uno cucharada de aceite de legumbres o aceite de soja, clara de huevo.

Instrucciones:

- 1) Se hace una mezcla de carne o legumbres en cualquier combinación para el relleno.
- 2) Se mezclan el harina, agua, aceite de legumbres/soja y el clara de huevo para formar la masa.
- 3) Se rompe la masa en círculos.
- 4) Se pone un poco de carne en el centro de cada masa.
- 5) Se extiende el agua por el medio del externo lado de la masa y se usa el agua como goma de pegar para doblar y cerrar la masa con el otro lado.
- 6) Cuando tiene suficientes masas descables, se cubre una cacerola con aceite y luego se añaden las masas a la caerola.
- 7) Se fríen por diez minutos, y se da vuelta a las masas hasta cada lado es marrón dorado.

**Bizcochos de Caramelo**

Butterscotch Brownies - Susan Xie

**Ingredientes:**

- ½ taza mantequilla
- 1 ½ tazas azúcar moreno
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 taza harina
- 2 cucharaditas polvo de hornear
- 1 cucharadita sal
- ½ taza pepitas de chocolate

**Preparación:**

1. Se precalienta el horno a 350 grados F.
2. Se calienta y se derrite mantequilla y se disuelve azúcar moreno en la mantequilla.
3. Después de enfriar un poco la mezcla, se baten bien huevos y vainilla con el azúcar moreno y la mantequilla.
4. Primero, se tamiza y luego, se mide harina. También, se tamizan polvo de hornear y sal. Se revuelven harina, polvo de hornear, y sal en la mezcla.
5. Se añaden pepitas de chocolate y se hornea por 20-25 minutos.
6. Por fin, se enfrían un poco y se cortan los bizcochos de caramelo en cuadros.



## Randy Yang ~ El pollo con cebollas

### Ingredientes:

1. Una pechuga de pollo.
2. Una cebolla.
3. Siete cucharadas de la salsa de soja.
4. una cucharada de sal.
5. cinco cucharadas de aceite de oliva.

### Las instrucciones

1. Se pican el pollo y la cebolla en picados pequeños.
2. Se ponen los picados de pollo en una taza con la salsa de soja.
3. Se fríen los picados de cebolla con el aceite de oliva por tres minutos, después se añade la sal.
4. Se sacan los picados de cebollas.
5. Se fríen los picados de pollo en el aceite de oliva por cinco minutos
6. Se añaden las cebollas y se fríen los picados de pollo y las cebollas juntos por un minuto, y los sacan.

## Alan Yang

*El plato:* arroz frito con huevos y carne de cerdo cantado

*Los ingredientes:*

- } dos tazas de arroz blanco
- } dos huevos
- } uno o dos cucharaditas de carne de cerdo cantado (la cantidad no es importante)
- } el aceite de oliva

*Como se prepara este plato:*

1. Se pone el arroz en un tazón grande
2. Se lava el arroz con agua fría por más o menos dos minutos
3. Se saca el agua del tazón
4. Se añade agua fría para que sea tres cuartos de una pulgada arriba del arroz
5. Se permite sentar el tazón por media hora.
6. Se añade media taza de agua en la cocina de arroz.
7. Se pone el tazón de arroz en la cocina de arroz.
8. Se cocina el arroz por más o menos una hora.
9. Se añade un poco del aceite de oliva a una sartén.
10. Se calienta la sartén.
11. Se añaden dos huevos, y se cocinan por tres minutos.
12. Se pone el arroz en la sartén, y se mezclan el arroz y los huevos.
13. Se cocina la mezcla hasta el arroz se ve bien.
14. Se añade el carne de cerdo cantado.
15. Se sirve el arroz para cuatro personas.

## **Regalo de Bombón**      Por Poojitha Yarabolu

### **Ingredientes**

- ¼ copa de mantequilla
- 4 copas de bombónes
- 5 copas de cereal de arroz
- 1 cucharada de vainilla

### **Dirrecciones**

- 1) Se derrite la mantequilla en una cacerola encima de la estufa
- 2) Se añade la vainilla
- 3) Después de que la mantequilla derrite, se anadem los bombónes.
- 4) Espera hasta que los bombónes están derritidos. Después, se añade el cereal de arroz en la mezcla y se mezcla bien.
- 5) Ahora, se pone la mezcla en un plato y sirve.

\*Podrías adornarlo como quieres.

### **La receta del siglo 2010: Will Zhou**

#### **El Arroz Frito**

##### **Para 3-6 personas**

- 3 tazas de arroz jazmín
- 3 tazas de agua
- 4 huevos
- ½ taza de maíz
- ½ taza de guisantes
- ½ taza de zanahorias
- ¼ cucharadita de cebolla verde
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de aceite vegetal
- ½ cucharadita de aceite de sésamo

##### **Instrucciones:**

1. Se ponen el agua y el arroz jazmín en la cocina de arroz. Se cocinan los ingredientes por una hora.
2. Cuando el arroz está cocinando, se ponen el aceite vegetal, las zanahorias, el maíz, y los guisantes en un sartén. Se cocinan y se mezclan las verduras por cinco minutos.
3. Se añade el arroz cocido en el sartén. Se mezclan la mezcla por tres minutos.
4. Se añaden la sal y los huevos en el sartén. Se mezcla la mezcla por tres minutos más.
5. Se añaden las cebollas verdes y el aceite de sésamo. Se mezcla la mezcla por un minuto.
6. Se sirve el arroz.