



ISBN: 978-1-948066-19-8
\$19.99 Hardcover
10 x 12 in, 58 Pages
Full-Color Illustrations
Pub Date: April 2022

COCINANDO ON COOK STREET: A collection of mi familia's recipes.



raices

MARCELA
VALLADOLID

COCINANDO ON
COOK STREET:

A collection of
mi familia's
recipes.

Unfinished
Sample
Pages





Elotes

Ana Karina

8 corn on the cob, grilled
8 elotes a la parrilla



1 cup sour cream
1 taza de crema agria.



1/2 cup crumbled
cotija cheese
1/2 taza de queso cotija
desmoronado.



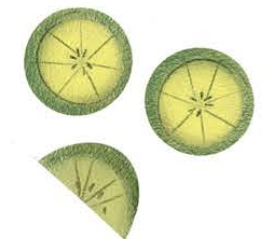
Chili powder, optional
Chile en polvo opcional.



Kosher salt, to taste
Sal Kosher al gusto.



Lime wedges, for serving
Rodajas de Lima para servir.



Instrucciones

Using a knife, carefully cut the kernels off of each of the cobs. Place about 1 1/2 cups of kernels in each of 4 cups. Top each with about 1/4 cup of sour cream. Top each with a couple table spoons crumbled cotija cheese, salt, chile powder and a sprinkle of lime juice and serve.

Instrucciones

Usando un cuchillo, corta con cuidado los granos del elote. Coloca alrededor de 1 1/2 taza de los granos en cada una de las 4 tazas. Cubre por encima con 1/4 de taza de crema agria. Cubre cada taza con algunas cucharadas de queso Cotija desmoronado, sal, chile en polvo y una pizca de jugo de lima y sirve



Pitas with beef picadillo

Lucia y Martina

2 tablespoons olive oil
2 cucharadas de aceite de oliva



1/2 cup finely diced onions
1/2 taza de cebolla finamente picada.



4 pita bread rounds, cut in halve and separated to create pockets
4 panes de pita, cortados a la mitad y separados para crear un bolsillo



12 ounces ground beef
12 onzas de carne molida.



1/2 cup raisins (optional)
1/2 taza de pasas (opcional)



Shredded iceberg lettuce
Lechuga iceberg desmenuzada



1 cup green olives with pimientos, roughly chopped
1 taza de aceitunas verdes con pimientos, picados



Salt and freshly ground black pepper
Sal y pimienta recién molida.



Sour cream
Crema agria



Jalapeños
jalapeños



1/2 cup finely diced carrots
1/2 taza de zanahorias finamente picadas



One 14 ounce can crushed tomatoes
Una lata de tomates aplastados de 14 onzas



Avocado slices
rebanadas de aguacate



Cotija Cheese
Queso Cotija



Hot Sauce
Salsa picante



Instrucciones

This is how we grew up eating picadillo; stuffed in pita bread!!! But you can always use it to make a delicious taco or stuff a bell pepper or even a sloppy joe! Heat the oil in a large heavy skillet over medium

high heat. Add the ground beef and cook until browned, about 7 minutes. Add the olives, carrots, onions, raisins and 1 teaspoon salt and mix well to combine. Add the crushed tomatoes, bring to a simmer and simmer until the flavors are incorporated, about 10 minutes. Adjust the seasoning to taste with salt and pepper. Heat pita bread directly over gas burner to warm slightly. Stuff each with picadillo and any or all of the optional garnishes and serve!

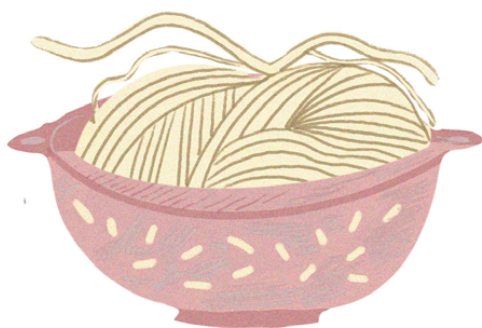
Instrucciones

De esta manera crecimos comiendo el picadillo; ¡relleno en un pan de pita! Lo puedes usar también para hacer un delicioso taco o para rellenar un chile campana o pimiento o hasta un ¡sloppy Joe!

Calienta el aceite en un sartén grande y pesado sobre fuego medio alto. Agrega la carne molida y cocina hasta que se dore unos 7 minutos. Añade las aceitunas, zanahorias, cebollas, pasas y una cucharadita de sal y mezcla bien para incorporar. Agrega los tomates aplastados, cocina a fuego lento hasta que todos los sabores hayan sido incorporados, unos 10 minutos. Sazona al gusto con sal y pimienta. Calienta el pan de pita directamente sobre el quemador de gas para calentar ligeramente. Rellena cada uno con el picadillo y con las guarniciones opcionales y ¡sirve!



Spaghetti with Cauliflower Béchamel



1 pound spaghetti pasta, cooked and drained
1 libra de pasta de espagueti, cocido y escurrido



12 ounces cauliflower florets
2 onzas de floretes de coliflor



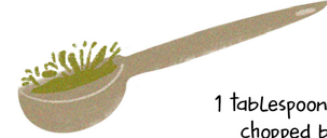
1 cup breadcrumbs
1 taza de crotones



6 tablespoons unsalted butter
6 cucharadas de mantequilla sin sal



1/4 cup whole milk
1/4 de taza de Leche

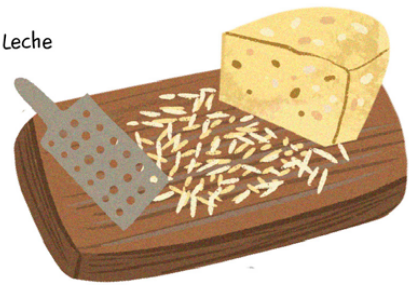


1 tablespoon finely chopped basil
1 cucharada de albahaca finamente picada



1 garlic clove, minced
1 diente de ajo picado

Fresh ground pepper, to taste
Pimienta fresca molida al gusto



1/4 cup grated parmesan cheese
1/4 de taza de queso parmesano



1/2 cup teaspoon chipotle powder
1/2 cucharada de polvo de chipotle



Kosher salt, to taste
Sal Kosher al gusto

Directions

Bring large pot of salted water to a boil. Add cauliflower and cook until very tender, about 10 minutes. Drain and transfer to blender. Melt 4 tablespoons of the butter and add to blender. Add garlic, milk and cheese to blender. Process on high speed until very smooth and there are no lumps. Melt remaining 2 tablespoons of butter in large pan. Add basil, breadcrumbs and chipotle and sauté until fragrant and golden brown, stirring frequently, about 6 minutes. Season to taste with salt and pepper. Transfer pasta to large bowl and toss with cauliflower béchamel. Transfer to serving bowl and top with chipotle breadcrumbs and serve.

Instrucciones

Ponga a hervir una olla grande de agua con sal. Agregue la coliflor y cocine hasta que esté muy tierna, aproximadamente 10 minutos. Escurre y transfiera a la licuadora. Derretir 4 cucharadas de mantequilla y agregar a la licuadora. Agregue el ajo, la leche y el queso a la licuadora. Procese a alta velocidad hasta que esté muy suave y sin grumos. Derreta las 2 cucharadas de mantequilla restantes en una sartén grande. Agregue albahaca, pan rallado y chipotle y saltee hasta que esté fragante y dorado, revolviendo con frecuencia, aproximadamente 6 minutos. Sazone al gusto con sal y pimienta. Transfiera la pasta a un tazón grande y mezcle con bechamel de coliflor. Transfiera a un tazón para servir y cubra con pan rallado con chipotle y servir.



Latkes de David

Serves 4-6

254 MM 10inch

2 large russet potatoes, unpeeled, and 1 sweet potato, peeled (about 2 pounds total), grated
 2 papas rojizas grandes, sin pelar, y 1 batata pelada (alrededor de 2 libras en total) rallada



1 teaspoon salt
 1 cucharadita de sal



1 medium yellow onion, grated
 1 cebolla amarilla mediana, rallada.



¼ cup flour
 1/4 de taza de harina.



Apple Sauce and Sour Cream for serving
 Pure de Manzana y crema agria para servir.



Instruccions

Place the grated potatoes, sweet potato and onion in colander set in sink. Using all of your body weight, push out as much liquid as you can from the potatoes!

This ensures a crispy latke. Then transfer to bowl and mix in eggs, salt and flour.

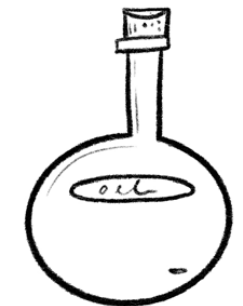
Heat enough vegetable oil in large pan to come 1 inch up the sides of the pan. Using a ¼ cup measuring cup, scoop scant ¼ cup of potato mixture and place in oil. Using back of spoon, flatten latkes once in oil.

Fry until brown, about 4 minutes per side. Transfer to paper towels to drain. Serve with apple sauce and sour cream

3 whole eggs, whisked
 3 huevos enteros batidos.



Vegetable Oil for frying
 Aceite vegetal para freír.



Instrucciones

Pon las papas ralladas, la batata y cebolla en un colador en el lavatrastos. Utilizando todo tu peso corporal, ¡saca todo el líquido que puedas de las papas!

Esto asegura que el latke quede crujiente. Luego transfiere a un tazón y mezcla con los huevos, sal y la harina. Calienta suficiente aceite en un sartén grande que sea como 1 pulgada de alto a los lados del sartén.

Utilizando una taza de medida de ¼ cuchara ¼ de taza de la mezcla de papa y pon en el aceite. Usando la parte de atrás de la cuchara, aplana los latkes cuando estén en el aceite. Fríe hasta que estén dorados,

alrededor de 4 minutos por lado. Transfiere a unas toallas de papel para escurrir. Sirve con puré de manzana y crema agria



Arroz con leche

254 MM 10inch

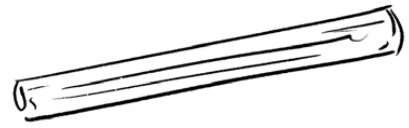
① 7 cups water
7 tazas de agua



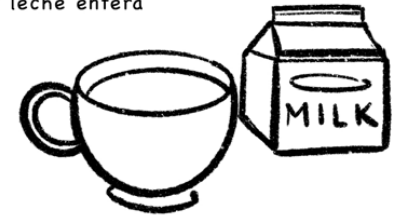
1 cup long grain rice
1 taza de arroz de grano largo



1 cinnamon stick
1 ramita de canela



1 cup whole milk
1 taza de leche entera



12 oz. can evaporated milk
12 onzas de leche evaporada



14 oz. can sweetened condensed milk
14 onzas de leche evaporada



Ground cinnamon, for garnish
Canela molida para decorar



Instruccions

Place water, rice and cinnamon stick in heavy saucepan on medium high heat. Bring rice to a boil and reduce heat and simmer until tender, about 15 to 18 minutes. Drain any excess liquid and discard cinnamon stick. Reserve rice.
Return rice to saucepan. Stir in milk, evaporated milk and condensed milk. Continue cooking on medium- high heat until mixture comes to a boil. Reduce the heat to low and continue to cook uncovered, until mixture becomes thick, for about 20 minutes. Serve arroz con leche in bowls or cups, sprinkled with ground cinnamon

Instrucciones

Coloca el agua, arroz y trozo de canela en una cacerola pesada sobre fuego medio alto. Deja que hierva el arroz y reduce el fuego a fuego lento hasta que el arroz esté blando, como de 15 a 18 minutos. Escurre cualquier exceso de líquido y tira el trozo de canela. Reserva el arroz.
Regresa el arroz a la cacerola. Incorpora la leche, leche evaporada y leche condensada. Continúa cocinando a fuego medio alto hasta que la mezcla comience a hervir. Reduce el fuego a fuego lento y continúa cocinándolo descubierto, hasta que la mezcla se haga espesa, como por 20 minutos. Sirve el arroz con leche en platos hondos o tazas y espolvorea canela molida

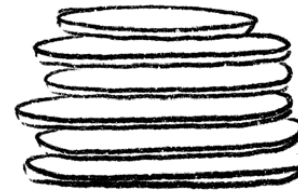
0.12in



Flautas de pollo con pico de gallo.

254 MM 10inch

12 corn tortillas
12 tortillas de maiz



1/3 cup finely chopped white onion
1/3 de taza de cebolla blanca finamente picada



Kosher salt, to taste
Sal Kosher al gusto.



3 cups shredded chicken
3 tazas de pollo desmenuzado.



2 tablespoon finely chopped cilantro
2 cucharadas de cilantro finamente picado



Fresh ground pepper, to taste
Pimienta recién molida.



Canola Oil
Aceite de Canola



1 jalapeño, seeded, minced
1 jalapeño sin semilla, picado.



2 cups shredded iceberg lettuce, for garnish
2 tazas de lechuga desmenuzada para decorar



4 roma tomatoes, cored, seeded and finely chopped
4 tomates roma sin corazón, sin semilla y finamente picados



1 tablespoon olive oil
1 cucharada de aceite de oliva



1 tablespoon lime juice
1 cucharada de jugo de limón.



1/4 cup crumbled cotija cheese, for garnish
1/4 de taza de queso Cotija para decorar



1 cup Mexican crema, for garnish
1 taza de crema mexicana para decorar.



Instrucciones

Place stack of tortillas on plate and microwave for about 1 minute to make them pliable. Place 1/4 cup shredded chicken mixture down center of each tortilla and roll up tightly to enclose, using 2 toothpicks to secure each flauta. Heat enough oil in heavy large pan to come 1 inch up the sides of the pan. Fry flautas until crisp and golden brown, about 7 minutes total. Transfer flautas to paper towels to drain. Transfer flautas to platter. Mix tomatoes, white onion, cilantro, jalapeño, olive oil and lime juice in medium bowl. Season salsa to taste with salt and pepper.

Top flautas with shredded lettuce, salsa, drizzle of crema and cotija cheese crumbles and serve

Instrucciones

Pon la pila de tortillas en un plato y calienta en el horno de microondas por 1 minuto para hacerlas flexibles. Pon 1/4 de taza de mezcla de pollo en el centro de cada tortilla y enrolla firmemente usando 2 palillos de dientes para asegurar cada flauta. Calienta suficiente aceite en un sartén grande que sea como 1 pulgada de alto a los lados del sartén. Fríe las flautas hasta estar crujientes y doradas, como 7 minutos en total. Traslada las flautas a toallas de papel para escurrir. Transfiere las flautas a una bandeja. Mezcla los tomates, cebolla blanca, cilantro, jalapeño, aceite de oliva y jugo de lima en un tazón mediano. Sazona la salsa con sal y pimienta al gusto. Coloca por encima de las flautas la lechuga desmenuzada, salsa, rocía con crema y queso Cotija desmoronado y sirve