

# Segundo Idioma / Second Language

Boletín bilingüe mensual del proyecto / Monthly bilingual newsletter by [Rosa's Conversations](#)

## Editorial

Siendo el mes de febrero, aprovecharé para comentarles sobre una fiesta que tiene lugar en el Perú durante este mes y a la que tuve la suerte de asistir hace un par de años. Es la celebración de la Virgen de La Candelaria, patrona del departamento de Puno, que hace unos meses fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Es la ocasión en la que todo el pueblo puneño, conformado por gente de origen aymara y quechua, le rinde tributo a la Mamacha (o Mamita) Candelaria a través de sus danzas y su arte. Como muchas de las celebraciones religiosas del Perú, es una mezcla de sincretismo en la que la cultura andina ha sabido plasmar su visión del mundo en tradiciones católicas y transmitirla así de generación en generación desde las épocas preincaicas hasta nuestros días. El fervor que se respira en el aire los lleva a bailar por días y toda la ciudad parece vibrar al ritmo de esas danzas.

Aquí los dejo con un enlace de la UNESCO con un resumen de su historia. ¡No dejen de ver el video! (*si tienen problemas para entrar, copien y peguen el enlace en una nueva página*):

<http://www.unesco.org/culture/ich/es/RL/00956>

Y porque ustedes lo pidieron, aquí les va la receta de las empanadas de pollo de Linda—un éxito en la fiesta de fin de año. Es importante recalcar que cada vez más alumnos aprovechan la oportunidad de esta publicación para practicar su redacción en español y se esfuerzan por traducir sus propios artículos. Es un ejercicio admirable. Muchas gracias por sus aportes e historias.

*Being February, I will tell you about an event that takes place in Peru during this month and that I was lucky enough to witness a couple of years ago. It is the Festivity of the Virgen de la Candelaria of Puno, which has been included on the List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity a few months ago. It is the time where all Puno inhabitants, of Quechua and Aymara origin, pay tribute to their Patron Saint "Mamacha Candelaria" with dances and art. As many Peruvian religious celebrations, this one is also a mix of syncretism where the Andean culture has been able to express its vision of the world in a Catholic event to pass it on from generation to generation since pre-Inca times to the present day. They dance with such a devotion during days on end that the whole city seems to vibrate to their rhythm.*

*Here is a link to the UNESCO site with an overview of the festivity. Check also the video that goes with it! (If you have problems with the link, copy and paste it on a new page):*

<http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lq=en&pg=00011&RL=00956>

*And because you asked for it, here it is Linda's chicken empanada recipe—a total success during last season party at the end of the year. It is important to emphasize that more and more students are taking advantage of this newsletter to compose in Spanish. I take off my hat to them. It is a great exercise. Thank you for your contributions and stories.*

(Photo: Chimi Fotos/Flickr)



## Empanadas de Pollo

Translated by **Linda Koblas** and **Rosa**

### Para la masa:

2 huevos grandes  
1/3 taza de vino blanco seco, frío  
1 ½ cucharillas de vinagre blanco destilado  
3 tazas de harina  
1 cucharada de azúcar granulada  
1 cucharilla de sal fina  
12 cucharadas de mantequilla sin sal, fría y cortada en trozos pequeños

### Para el relleno:

1 ½ libras de pollo con huesos y piel  
1 cucharada de mantequilla sin sal  
1/2 media cebolla amarilla picada fina  
1/2 medio pimiento rojo picado fino  
1 ½ cucharillas de orégano seco  
3/4 cucharilla de comino molido  
1/2 cucharilla de pimienta roja en hojuelas  
3/4 cucharilla sal fina (y sal extra para sazonar el pollo)  
1/4 cucharilla de pimienta negra recién molida (y pimienta extra para sazonar el pollo)  
3 tomates italianos picados finos  
1/4 taza de vino blanco seco  
3 cucharadas de aceitunas verdes, picadas finas  
2 cucharadas de cilantro picado fino  
1/2 cucharilla de vinagre blanco destilado

### Para armar y hornear:

Harina, para espolvorear la superficie de trabajo  
1 huevo grande  
1 cucharada de agua

### Para la masa:

1. Eche los huevos, el vino y el vinagre en un tazón mediano no reactivo (pyrex, plástico) y bata. Reserve.
2. Ponga la harina, el azúcar y la sal en un tazón grande y bata ligeramente para combinarlos. Añada la mantequilla y, usando una amasadora o sus dedos, mezcle hasta que se formen grumos del tamaño de un guisante (aproximadamente 2 minutos). Eche los huevos batidos sobre la masa de harina, de a pocos, mezclando con una cuchara de madera o espátula de goma hasta incorporar toda la harina del fondo del tazón sin formar una masa sólida (aproximadamente 2 minutos).

## Chicken Empanadas

By **Linda Koblas**

### For the dough:

2 large eggs  
1/3 cup dry white wine, chilled  
1 1/2 teaspoons distilled white vinegar  
3 cups all-purpose flour  
1 tablespoon granulated sugar  
1 teaspoon fine salt  
12 tablespoons unsalted butter, chilled and cut into small pieces

### For the filling:

1-1/2 pounds bone-in, skin-on chicken thighs  
1 tablespoon unsalted butter  
1/2 medium yellow onion, finely chopped  
1/2 medium red bell pepper, finely chopped  
1 1/2 teaspoons dried oregano  
3/4 teaspoon ground cumin  
1/2 teaspoon red pepper flakes  
3/4 teaspoon fine salt, plus more for seasoning the chicken  
1/4 teaspoon freshly ground black pepper, plus more for seasoning the chicken  
3 plum tomatoes, cored and finely chopped  
1/4 cup dry white wine  
3 tablespoons finely chopped green olives  
2 tablespoons finely chopped cilantro  
1/2 teaspoon distilled white vinegar

### To assemble and serve:

Flour, for dusting the work surface  
1 large egg  
1 tablespoon water

### For the dough:

1. Place eggs, wine, and vinegar in a medium, nonreactive bowl and whisk to break up the yolks; set aside.
2. Place flour, sugar, and salt in a large bowl and whisk briefly to combine. Add butter and, using a pastry blender or your fingers, blend until pea-size pieces of butter remain, about 2 minutes. Drizzle egg mixture over flour mixture and combine with a wooden spoon or rubber spatula until all flour from the bottom of the bowl is incorporated but the dough has not formed a solid ball, about 2 minutes.

3. Ponga la masa sobre una superficie enharinada y forme dos bolas. Envuelva cada una en film plástico y refrigere hasta que estén firmes (al menos 1 hora).

#### **Para el relleno:**

1. Entretanto, seque bien el pollo con toallas de papel y sazone generosamente con sal y pimienta.
2. En una sartén grande con tapa hermética, derrita la mantequilla a fuego medio-alto hasta que haga espuma. Coloque ahí el pollo con la piel hacia abajo y cocine hasta que esté dorado (unos 5 minutos). Voltee y cocine el otro lado hasta que se dore (unos 4 minutos más). Transfiera a un plato y reserve.
3. En esa misma sartén, deje sólo 3 cucharadas de la grasa del pollo. Reduzca a fuego medio y añada cebolla, ají, orégano, comino, pimienta roja, sal y pimienta. Cocine moviendo de vez en cuando hasta que la cebolla se haya ablandado (4 minutos aprox.). Añada los tomates y el vino, revuelva para combinar y haga que hiervan a fuego lento.
4. Coloque el pollo reservado de vuelta en la sartén, con jugo y todo. Tape y reduzca la temperatura al mínimo. Cocine a fuego lento por unos 25 minutos (hasta que el pollo pierda el color rosado). Transfiera de pollo a una tabla de cortar. (Si todavía hay líquido en la sartén, aumente a fuego medio y continúe cocinando la mezcla sin tapa hasta que el líquido se evapore.) Retire la sartén del fuego y ponga aparte.
5. Cuando el pollo esté lo suficientemente frío como para manipularlo, retire la carne y deseche la piel y los huesos. Finalmente, corte la carne y póngala de nuevo en la sartén. Añada las aceitunas, el cilantro y el vinagre. Agregue sal y pimienta al gusto. Pase la mezcla a un tazón mediano y refrigere destapado hasta que esté frío (al menos 30 minutos).

#### **Para armar y servir:**

1. Caliente el horno a 375°F y coloque la rejilla al medio. Forre 2 bandejas con papel manteca y reserve.
2. En un tazoncito, bata el huevo y el agua juntos. Reserve.
3. Tome una de las bolas de la nevera y colóquela sobre una superficie ligeramente enharinada. Espolvoree la parte superior con harina y extienda la masa con el rodillo hasta que tenga 1/16 pulgada de grosor. Espolvoree más harina, de ser necesario, para evitar que se pegue.

*3. Turn dough out onto a floured work surface and form into 2 round disks. Wrap each disk in plastic wrap and refrigerate until firm, at least 1 hour.*

#### **For the filling:**

1. *Meanwhile, pat chicken dry with paper towels and season generously with salt and pepper.*
2. *In a large frying pan with a tight-fitting lid, melt butter over medium-high heat until foaming. Place chicken skin side down in the pan and cook until golden brown, about 5 minutes. Flip and cook the second side until golden brown, about 4 minutes more. Transfer to a plate and set aside.*
3. *Remove all but 3 tablespoons of fat from the pan. Reduce heat to medium and add onion, bell pepper, oregano, cumin, red pepper flakes, salt, and pepper. Cook, stirring occasionally, until onion has softened, about 4 minutes. Add tomatoes and wine, stir to combine, and bring to a simmer.*
4. *Place reserved chicken and any accumulated juices back in the pan, cover, and reduce heat to low. Simmer until chicken is no longer pink, about 25 minutes. Transfer chicken to a cutting board. (If there is still liquid in the pan, increase the heat to medium and continue cooking the mixture, uncovered, until the liquid has evaporated.) Remove the pan from heat and set aside.*
5. *When the chicken is cool enough to handle, remove the meat and discard the skin and bones. Finely chop the meat and return it to the pan. Add olives, cilantro, and vinegar, season with more salt and pepper as desired, and stir to combine. Transfer mixture to a medium bowl and refrigerate uncovered until cold, at least 30 minutes.*

#### **To assemble and serve:**

1. *Heat the oven to 375°F and arrange a rack in the middle. Line 2 baking sheets with parchment paper; set aside.*
2. *Combine egg and water in a small bowl and beat together; set aside.*
3. *Remove a dough disk from the refrigerator and place it on a lightly floured work surface. Sprinkle the top with flour and roll the dough to 1/16-inch thickness, flouring as needed to prevent sticking.*

Usando un cortador redondo de 4-1/2 pulgadas, corte todas las redondelas (discos) que le sean posibles (deben salirle 4 ó 5). Junte los restos de la masa, envuélvalos de nuevo en el film plástico y refrigérelos. Haga lo mismo con la segunda bola de masa, envolviendo y refrigerando también sus restos en el refrigerador.

4. Coloque 2 cucharadas de relleno al ras en el centro de cada disco. Con su dedo, tome un poco de la mezcla de huevo batido con agua y humedezca el borde del disco. Coloque la empanada en su mano y plieguela como un taco. Presione el borde del extremo derecho contra el izquierdo y siga sellando así la empanada hasta el medio. Ponga la empanada en una superficie llana y termine de sellar el borde con la parte posterior de un tenedor formando un dibujo. Luego colóquela en una de las bandejas forradas. Repita el proceso con los discos restantes y, en la bandeja, deje 1 pulgada entre cada empanada (deben salirle unas 10 por lo menos).
5. Pinte la parte superior de las empanadas con el huevo batido y hornee hasta que estén doradas (unos 25 a 30 minutos).
6. Mientras tanto, saque los restos de la masa del refrigerador y estírelos con el rodillo (sólo una vez), recórtelos, rellénelos y píntelos hasta que se le acabe el relleno y tenga unas 10 empanadas más aproximadamente. Saque la primera tanda del horno para hornear la segunda. Sirva caliente o a temperatura ambiente.

**Nota:** Las empanadas pueden congelarse totalmente horneadas, o sin hornear siempre y cuando no las haya pintado con el huevo batido. Congélelas en una bandeja de horno una al lado de la otra (asegúrese que no se toquen). Una vez congeladas, transfíralas a bolsas herméticas refrigerables y manténgalas en el congelador hasta por 1 mes. Para cocinar empanadas congeladas que no han sido previamente horneadas, colóquelas en una bandeja de horno, píntelas con huevo batido con agua y hornee a 375°F hasta que estén doradas (aproximadamente 30 a 35 minutos). Para empanadas cocidas congeladas, caliéntelas en el horno por unos 20 minutos aproximadamente.

*Using a 4-1/2-inch round cutter, stamp out as many rounds as possible (you should have 4 or 5). Gather the dough scraps, rewrap in plastic, and refrigerate. Roll and stamp the second dough disk, gathering the scraps, wrapping them in plastic, and refrigerating.*

4. Place 2 level tablespoons of the filling in the center of a dough round. Dip your finger in the egg wash and trace around the edge of the round to moisten. Place the empanada in your hand and fold the sides up like a taco. Squeeze the bottom left and right sides together at the edges, and then continue squeezing toward the middle until the entire empanada is sealed. Lay the empanada flat, press the back of a fork along the rounded edge to further seal and create a pattern, and place on one of the prepared baking sheets. Repeat with the remaining dough rounds, spacing 10 empanadas at least 1 inch apart on the baking sheet.
5. Brush the tops with egg wash and bake until golden brown, about 25 to 30 minutes.
6. Meanwhile, remove the dough scraps from the refrigerator and repeat rolling (only reroll the scraps one time), stamping, filling, and brushing until all of the filling is gone and you have about 10 more empanadas on the second baking sheet. Remove the first batch from the oven before baking the second batch. Serve warm or at room temperature.

**Note:** The empanadas can be frozen either fully baked, or unbaked without the egg wash. Freeze them on a baking sheet in a single layer (make sure they're not touching), then transfer to resealable plastic freezer bags and store in the freezer for up to 1 month. To cook unbaked frozen empanadas, place them on a baking sheet, brush with egg wash, and bake at 375°F until golden brown, about 30 to 35 minutes. For baked, frozen empanadas, cook until just heated through, about 20 minutes.

