

Chile Verde (Pork in Tomatillo Sauce)

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 8 servings **Total Time:** 3 hours 30 minutes

Ingredients:

1 1/2 pounds tomatillos	Freshly ground black pepper
5 garlic cloves, unpeeled	Extra virgin olive oil
2 jalapeños, seeds and ribs removed, chopped	2 yellow onions, chopped
2 Anaheim or Poblano chiles, optional	3 garlic cloves, finely chopped
1 bunch cilantro leaves, chopped	2 1/2 cups chicken stock
3 1/2 to 4 pounds pork shoulder (pork butt), trim off excess fat	Pinch ground cloves
2 tablespoons chopped fresh oregano or 1 tablespoon dried oregano	



1. Remove papery husks from tomatillos and rinse well.
2. Roast the tomatillos, garlic: Cut in half and place cut side down, along with 5 unpeeled garlic cloves, on a foil-lined baking sheet. Place under a broiler for about 5-7 minutes to lightly blacken the skin. Remove from oven, let cool enough to handle.
3. Place tomatillos, into blender. Remove the now roasted garlic cloves from their skins, add them to the blender. Add chopped Jalapeño peppers, other chilies (if using), and cilantro to the blender. Pulse until all ingredients are mixed.
4. Season the pork cubes (1-2 inches) with salt and pepper. Heat oil in a large, heavy-bottomed skillet over medium high heat and brown pork chunks well on all sides. Work in batches. Place in bowl, set aside.
5. Pour off excess fat, anything beyond a tablespoon, and place the onions and garlic in the same skillet and cook, stirring occasionally until limp, about 5 minutes.
6. Add the pork back to the pan with tomatillo chile verde sauce. Add the chicken stock (cover the meat). Add a pinch of ground cloves. Add a little salt and pepper. Bring to a boil and reduce to a slight simmer. Cook 2-3 hours uncovered until pork is fork tender.



Adapted from: simplyrecipes.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Chile Verde (Pork in Tomatillo Sauce)

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Makes: 8 servings **Total Time:** 3 hours 30 minutes

Ingredients:

1 1/2 pounds tomatillos	Freshly ground black pepper
5 garlic cloves, unpeeled	Extra virgin olive oil
2 jalapeños, seeds and ribs removed, chopped	2 yellow onions, chopped
2 Anaheim or Poblano chiles, optional	3 garlic cloves, finely chopped
1 bunch cilantro leaves, chopped	2 1/2 cups chicken stock
3 1/2 to 4 pounds pork shoulder (pork butt), trim off excess fat	Pinch ground cloves
2 tablespoons chopped fresh oregano or 1 tablespoon dried oregano	



1. Remove papery husks from tomatillos and rinse well.
2. Roast the tomatillos, garlic: Cut in half and place cut side down, along with 5 unpeeled garlic cloves, on a foil-lined baking sheet. Place under a broiler for about 5-7 minutes to lightly blacken the skin. Remove from oven, let cool enough to handle.
3. Place tomatillos, into blender. Remove the now roasted garlic cloves from their skins, add them to the blender. Add chopped Jalapeño peppers, other chilies (if using), and cilantro to the blender. Pulse until all ingredients are mixed.
4. Season the pork cubes (1-2 inches) with salt and pepper. Heat oil in a large, heavy-bottomed skillet over medium high heat and brown pork chunks well on all sides. Work in batches. Place in bowl, set aside.
5. Pour off excess fat, anything beyond a tablespoon, and place the onions and garlic in the same skillet and cook, stirring occasionally until limp, about 5 minutes.
6. Add the pork back to the pan with tomatillo chile verde sauce. Add the chicken stock (cover the meat). Add a pinch of ground cloves. Add a little salt and pepper. Bring to a boil and reduce to a slight simmer. Cook 2-3 hours uncovered until pork is fork tender.



Adapted from: simplyrecipes.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Cerdo Chile Verde

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace 8 porciones **Tiempo total:** 3 horas 30 minutos

Ingredientes:

1 1/2 libras de tomatillos

5 dientes de ajo, sin pelar

2 jalapeños, sin semillas ni costillas, picados

2 chiles Anaheim o Poblano, opcional

1 manojo de hojas de cilantro, picadas

De 3 1/2 a 4 libras de paleta de cerdo (colilla de cerdo), quitar el exceso de grasa

2 cucharadas de orégano fresco picado o 1 cucharada de orégano seco

Pimienta negra recién molida

Aceite de oliva virgen extra

2 cebollas amarillas picadas

3 dientes de ajo, finamente picados

2 1/2 tazas de caldo de pollo

Una pizca de clavo de olor molido



1. Retirar las cáscaras de papel de los tomatillos y enjuagar bien.
2. Asar los tomatillos y el ajo: Córtelos por la mitad y colóquelos con el lado cortado hacia abajo, junto con 5 dientes de ajo sin pelar, en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio. Colóquelos bajo el asador durante unos 5-7 minutos para ennegrecer ligeramente la piel. Retirar del horno y dejar que se enfríen lo suficiente como para poder manipularlos.
3. Ponga los tomatillos en la licuadora. Saque los dientes de ajo ya asados de sus pieles y añádalos a la licuadora. 4. Agregue a la licuadora los chiles jalapeños picados, otros chiles (si los usa) y el cilantro. Pulse hasta que todos los ingredientes se mezclen.
4. Sazonar los cubos de cerdo (1-2 pulgadas) con sal y pimienta. Caliente el aceite en una sartén grande de fondo grueso a fuego medio-alto y dore bien los trozos de cerdo por todos los lados. Trabajar por tandas. Colocar en un bol y reservar.
5. Vaciar el exceso de grasa, lo que sobrepase una cucharada, y colocar las cebollas y el ajo en la misma sartén y cocinar, removiendo de vez en cuando hasta que estén blandos, unos 5 minutos.
6. Vuelva a añadir la carne de cerdo a la sartén con la salsa de chile verde de tomatillo. Añadir el caldo de pollo (cubrir la carne). Añadir una pizca de clavo de olor molido. Añadir un poco de sal y pimienta. Llevar a ebullición y reducir a fuego lento. Cocinar de 2 a 3 horas sin tapar hasta que la carne de cerdo esté tierna.



Adaptado de: simplyrecipes.com

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

Cerdo Chile Verde

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Hace 8 porciones **Tiempo total:** 3 horas 30 minutos

Ingredientes:

1 1/2 libras de tomatillos

5 dientes de ajo, sin pelar

2 jalapeños, sin semillas ni costillas, picados

2 chiles Anaheim o Poblano, opcional

1 manojo de hojas de cilantro, picadas

De 3 1/2 a 4 libras de paleta de cerdo (colilla de cerdo), quitar el exceso de grasa

2 cucharadas de orégano fresco picado o 1 cucharada de orégano seco

Pimienta negra recién molida

Aceite de oliva virgen extra

2 cebollas amarillas picadas

3 dientes de ajo, finamente picados

2 1/2 tazas de caldo de pollo

Una pizca de clavo de olor molido



1. Retirar las cáscaras de papel de los tomatillos y enjuagar bien.
2. Asar los tomatillos y el ajo: Córtelos por la mitad y colóquelos con el lado cortado hacia abajo, junto con 5 dientes de ajo sin pelar, en una bandeja para hornear forrada con papel de aluminio. Colóquelos bajo el asador durante unos 5-7 minutos para ennegrecer ligeramente la piel. Retirar del horno y dejar que se enfríen lo suficiente como para poder manipularlos.
3. Ponga los tomatillos en la licuadora. Saque los dientes de ajo ya asados de sus pieles y añádalos a la licuadora. 4. Agregue a la licuadora los chiles jalapeños picados, otros chiles (si los usa) y el cilantro. Pulse hasta que todos los ingredientes se mezclen.
4. Sazonar los cubos de cerdo (1-2 pulgadas) con sal y pimienta. Caliente el aceite en una sartén grande de fondo grueso a fuego medio-alto y dore bien los trozos de cerdo por todos los lados. Trabajar por tandas. Colocar en un bol y reservar.
5. Vaciar el exceso de grasa, lo que sobrepase una cucharada, y colocar las cebollas y el ajo en la misma sartén y cocinar, removiendo de vez en cuando hasta que estén blandos, unos 5 minutos.
6. Vuelva a añadir la carne de cerdo a la sartén con la salsa de chile verde de tomatillo. Añadir el caldo de pollo (cubrir la carne). Añadir una pizca de clavo de olor molido. Añadir un poco de sal y pimienta. Llevar a ebullición y reducir a fuego lento. Cocinar de 2 a 3 horas sin tapar hasta que la carne de cerdo esté tierna.



Adaptado de: simplyrecipes.com

Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664