THE WONDER TRAIL
AT THE INDIANA STATE FAIR

La banquete del pionero

¿Has pensado en qué tipos de comida comieron los pioneros? ¿Quieres crear una banquete como los pioneros en los años 1800? ¡Ahora puedes hacerlo! Use las recetas siguientes para hacer una banquete con la comida que comieron los pioneros hace cientos de años. Recuerdes usar la ayuda de un adulto cuando usas objetos afilados y cuando usas un horno!

Cecina de vaca

1 ijada de bistec (o otro corte flaco de carne)
sal
pimiento
1 copa de salsa de soya
papel de aluminio

Corte el bistec en tiras (corte con el hilo). Verta la salsa en un bol, y moje las tiras de carne en la salsa. Pon las tiras arriba del papel de aluminio, y las rocie con sal y pimiento por los dos lados. Pon las tiras en un estante metal del horno, y pon papel de aluminio abajo. Hornea a 150°F por 10 horas y disfrútala.

Mantequilla hecho en casa

1 pinta de crema pesada
½ cucharadita de sal
contenedor hermético

Llene el contenedor a la mitad con la crema. Cobra el contenedor seguramente y agítalo hasta es espesada. Sazonar si quieres, y disfrútala.

"Johnny" pasteles

1 pinta de suero de la leche
1 pinta de harina de maíz
1 cucharadita de sal
3 huevos
2 cucharadas de mantequilla se derretida
1 cucharadita de bicarbonato de soda

Bata los huevos juntos hasta están claros. Añada el suero de la leche y la harina de maíz, y bátalos bien. Desuelva al bicarbonato de soda en la masa, y combínalo bien. Añada los demas de los ingredientes. Vértala en una cacerola poca profunda y grasada. Hornéela a 375°F por 30 minutos. ¡Disfrútala!

Salsa de manzana

1 cuarto de manzanas (pelada y sin el corazón)
1 copa de agua
½ copa de azúcar
1 cucharadita de jugo de limón
canela (si quieras)

Pon todos los ingredientes en un cacerola y cocine sobre calor medio hasta está tierno (más o menos 20 minutos). Le quite del calor y haz puré. Pon en el refrigeredor. ¡Disfrútala!