



Visual Link[®] Traveler

YOUR VIRTUAL TRAVEL GUIDE FOR:

Mexico

Table of Contents

Plan Your Trip

¡Viva México!.....	1
Fun Facts.....	1
Did you know?.....	2
Mexico a desert?.....	2

Start Your Adventure

See the Sites

A City built on a Lake???	3
Fun in the City!	3
Gateway to the Mayan world	4
Beaches, beaches, and more beaches!	5

Celebrate The Festivities

Radish Sculptures?	6
Soccer-crazy!	6
Día de los muertos	7
Festival de Nuestra Señora de Guadalupe	8

Meet the People

Asian Piñatas?	8
Mexican Weddings	9
Born to Dance!	10

Sample the Cuisine

Mole Poblano	11
---------------------------	-----------



Welcome to Mexico!

Plan Your Trip

¡Viva México!

Welcome to the third-largest country in Latin America and to the largest population of Spanish speakers in the world! After spending time learning about Mexico, it's easy to find out why Mexicans are so proud of their culture and heritage. The people are warm and kind-hearted. The family is central to the Mexican culture, and religion plays a vital role in the lives of who live there. Mexicans cherish their heritage and find every excuse to celebrate with traditional music, dancing, costumes, and food.

¡Bienvenidos al tercer país más grande en América Latina y al país con más personas que hablan español del mundo! Después de pasar tiempo aprendiendo sobre México, es fácil saber por qué los mexicanos están tan orgullosos de su cultura y herencia. La gente es cálida y de buen corazón. La familia es el núcleo de la cultura mexicana, y la religión juega un papel vital en la vida de sus habitantes. Los mexicanos aprecian su herencia y buscan cualquier excusa para celebrar con música tradicional, bailes, trajes y comida.

Fun Facts

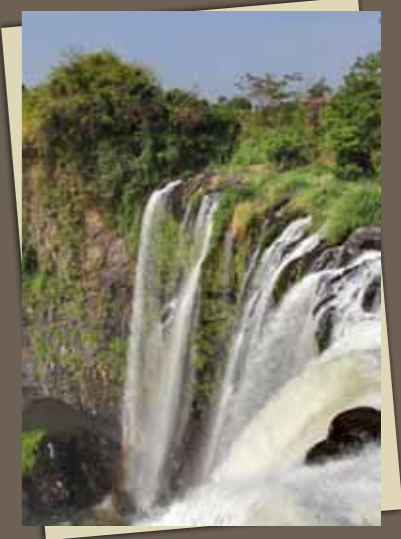
Did you know gum and chocolate were invented in Mexico? It's true! The Mayans chewed gum from the sapodilla tree thousands of years ago – a habit that has now spread into a worldwide obsession! And the earliest documentation of chocolate comes from the Aztecs, who cultivated cacao and created chocolate beverages!

¿Sabías que el chicle y el chocolate se inventaron en México? ¡Es cierto! Los mayas masticaban chicle del árbol de chicozapote hace miles de años; ¡un hábito que se ha extendido en una obsesión en todo el mundo! ¡Y el registro más antiguo del chocolate viene de los aztecas, que cultivaban el cacao y preparaban bebidas de chocolate!

Did you know?

The phrase "Viva Mexico" is not just a common phrase said for fun. It actually dates back to Mexico's fight for independence from the Spaniards. It was sparked by a call to revolt by a respected Catholic Priest, Miguel Hidalgo, who urged the poor, indigenous people to recover their stolen lands and revolt against the Spaniards. Hidalgo shouted, "¡Mexicanos! ¡Viva México!" (Mexicans! Long live Mexico!) That cry has persevered throughout history, and every year at midnight on September 15th (Mexico's Independence Day), the president of Mexico leads the shout once again at the Zócalo in Mexico City.

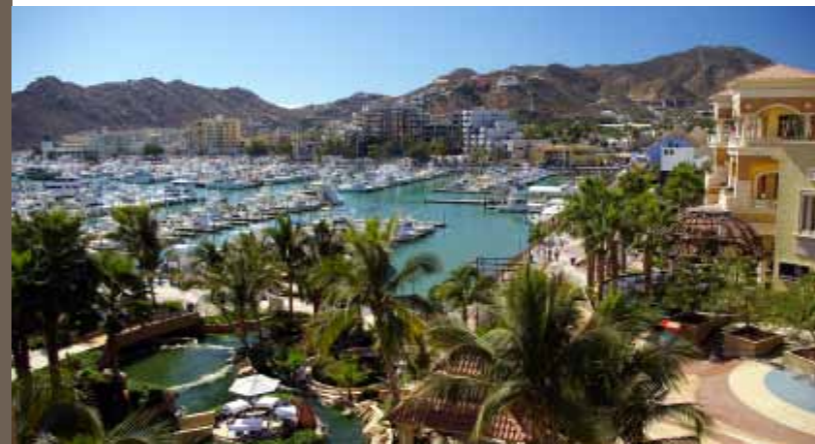
La frase "Viva México" no es una frase común que se dice por diversión. En realidad se remonta a la lucha por la independencia México de los españoles. Fue provocado por una llamada a la rebelión de un respetado sacerdote católico, Miguel Hidalgo, quien invitó a los pobres e indígenas para recuperar sus tierras robadas y rebelarse contra los españoles. Hidalgo gritó: "¡Mexicanos! ¡Viva México!" Ese grito se ha perseverado a lo largo de la historia, y cada año en la medianoche del 15 de septiembre (Día de la Independencia de México), el presidente de México encabeza el grito una vez más en el Zócalo de la Ciudad de México.



Mexico a desert?

While most people think Mexico is a desert, Central Mexico enjoys cooler temperatures, and Southern Mexico enjoys quite a bit of rainfall not to mention it is covered in lush, green forests. It even snows in some of the mountains!

Aunque la mayoría de la gente piensa que México es un desierto, el centro de México tiene temperaturas más frías, y el sur de México tiene mucho más lluvias sin mencionar que está cubierto de bosques exuberantes y verdes. ¡Incluso nieva en algunas de las montañas!



Start Your Adventure

See The Sites

A City built on a Lake???

That's right. Welcome to Mexico's capital – Mexico City! The Aztecs believed one of their gods wanted them to search for an eagle with a snake in its mouth – a sign that would direct them to location of their great city. They found it – in the middle of Lake Texcoco! They constructed the amazing city of a and even created an array of canals and artificial islands to expand the city. Today you can rent a chalupa (boat) and tour the Xochimilco canals, and you don't even have to pack a lunch because everything from tacos to a live mariachi band can be bought or hired from passing canoes!

Así es. ¡Bienvenido a la capital de México, la Ciudad de México! Los aztecas creían que uno de sus dioses quería que buscaran a un águila con una serpiente en la boca, una señal de que los dirigieron a la ubicación de su gran ciudad. La encontraron... ¡en medio del lago de Texcoco! Ellos construyeron la increíble ciudad de Tenochtitlán, e incluso crearon una serie de canales e islas artificiales para expandir la ciudad. Hoy en día se puede alquilar una "chalupa" (bote) y recorrer los canales de Xochimilco, y ¡ni siquiera tienen que preparar un almuerzo, porque todo, desde tacos hasta una banda de mariachi en vivo se puede comprar o alquilar en el paso de las canoas!

Fun in the City!

While the history of Mexico City is impressive, you'll be even more amazed by the architecture, museums, and attractions. You don't want to miss the Zócalo. The Spaniards built it over the ruins of the Aztec's major temple complex, and it's the third biggest square in the world. It's the place to be for spiritual and political demonstrations, as well as any holiday and festivity. And if you'd like some variety, head over to Chapultepec Park. Here you can find five of the best museums in Mexico, a zoo with pandas, two lakes, an amusement park with one of the biggest roller coasters in the world, a botanical garden, a tiny railroad, a huge array of restaurants, and dozens of quiet walkways. There is something for everyone!

Mientras la historia de la Ciudad de México es impresionante, te sorprenderás más con su arquitectura, museos y atracciones. No querrás perderte el Zócalo. Los españoles lo construyeron sobre las ruinas de los aztecas en el complejo del templo mayor, y es la tercera plaza más grande en el mundo. Es el lugar ideal para las manifestaciones espirituales y políticas, así como cualquier día festivo y celebraciones. Y si quieres un poco de variedad, ve al Bosque de Chapultepec. Aquí tú puedes encontrar cinco de los mejores museos en México, un zoológico con pandas, dos lagos, un parque de atracciones con una de las montañas rusas más grandes en el mundo, un jardín botánico, un pequeño ferrocarril, una enorme variedad de restaurantes, y decenas de caminos tranquilos. ¡Hay algo para todos!

Gateway to the Mayan world

There is plenty to discover here in the Yucatan Peninsula! Not only will you find dozens of Mayan archaeological sites, but also the descendants of those who built them! Wander through the ancient city of Palenque hidden in lush, tropical jungle, where rulers from ancient times were entombed in burial temples. Then head over to Uxmal where you'll find unforgettable stone carvings. The ancient Pyramid of the Magician is quite a steep climb, but well worth it! You'll have a panoramic view of the entire



ancient city. For the truly adventurous at heart, you'll want to head over to Coba, one of the Mayan's largest cities situated in deep forest. Coba is a labyrinth of roads and walkways with pyramids and temples along the way. And last but not least, head for Chichen Itza – recently named one of the New Seven Wonders of the World. This site is a treasure trove of archaeological finds, and here you'll be amazed at the Mayan's knowledge about astronomy and time. If you visit Chichen Itza during the spring or autumn equinox, make sure you see the Pyramid of Kukulcan. Ancient

astronomers were able to position the pyramid in such a way that the play of sunlight and shadow makes it look like a huge snake is gliding over the pyramid! But bring

plenty of water – the Yucatan Peninsula summers are extremely

hot and humid!

¡Hay mucho que descubrir aquí en la Península de Yucatán! No sólo vas a encontrar decenas de sitios arqueológicos mayas, ¡sino también los descendientes de aquellos que las construyeron! Explora la antigua ciudad de Palenque oculta en una selva tropical exuberante, donde los gobernantes de la antigüedad fueron enterrados en los templos funerarios. Luego dirígete a Uxmal, donde puedes encontrar tallados de piedra inolvidables. La antigua Pirámide del Adivino es bastante empinada, ¡pero vale la pena! Tendrás una vista panorámica completa de la antigua ciudad. Para los verdaderos aventureros de corazón, querrás ir a Cobá, una de las ciudades mayas más grandes situada en el bosque profundo. Cobá es un laberinto de caminos y senderos con pirámides y templos a lo largo del camino. Y por último pero no menos importante, ve a Chichén Itzá, recientemente nombrada una de las Nuevas Siete Maravillas del Mundo. Este sitio es un tesoro de hallazgos arqueológicos, y aquí te sorprenderás de los conocimientos de los mayas sobre la astronomía y el tiempo. Si visitas Chichén Itzá durante el equinoccio de primavera o de otoño, asegúrate de ir a la Pirámide de Kukulcán. Los antiguos astrónomos fueron capaces de posicionar la pirámide de tal manera ¡que la combinación de la luz del sol y la sombra la hacen ver como una enorme serpiente que se desliza sobre la pirámide! Pero lleva mucha de agua; ¡los veranos en la Península de Yucatán son extremadamente calientes y húmedos!



Beaches, beaches, and more beaches!

There is a reason that millions flock to Mexico every year. No matter what kind of beach you prefer, Mexico has it. You'll find white and powdery beaches in Cancun where the water is so clear, you can see all the way down to the corals! In Puerto Vallarta, you'll find 25 miles of golden beaches surrounded by jungle-covered mountains. Acapulco, known as the "Pearl of the Pacific" is essentially one big resort, and is a favorite among the rich and famous. But if you prefer quiet beaches without much overdevelopment, take a boat to one of the islands! Only 5% of the island of Cozumel is developed and the rest is untouched beaches and forests! Or you can visit Islas Mujeres (Island of Women) or Isla Contoy, where the small beaches are peaceful and quiet, and where you'll find wildlife reserves and uninhabited beaches. Whatever beach you prefer, you can plan on spending lots of time diving, snorkeling, relaxing and enjoying.

Hay una razón por la que millones acuden a México cada año. No importa qué tipo de playa desees, México la tiene. Encontrarás playas de arena blanca y polvorienta en Cancún donde el agua es tan clara que se puede ver todo el camino ¡hasta los corales! En Puerto Vallarta, encontrarás 25 millas de playas de arena dorada rodeada de montañas cubiertas de selva. Acapulco, conocida como la "Perla del Pacífico" es esencialmente un complejo grande, y es una favorita entre los ricos y famosos. Pero si prefieres playas tranquilas, sin mucho desarrollo excesivo, ¡toma un barco para una de las islas! Sólo el 5% de la isla de Cozumel está habitada y ¡el resto es sólo playas y los bosques vírgenes! O puedes visitar Islas Mujeres o Isla Contoy, donde las pequeñas playas son pacíficas y tranquilas, y donde puedes encontrar reservas de vida silvestre y playas deshabitadas. Cualquiera que sea la playa que prefieres, puedes planear en pasar un montón de tiempo buceando, practicando snorkel, relajándote y disfrutando.



Celebrate The Festivities

Radish Sculptures?

Move over ice sculptures! Radish sculptures are here to stay! Noche de Rábanos, or Night of the Radishes, is a festival celebrated in the city of Oaxaca every December 23rd. The Oaxaqueños carve large radishes into elaborate scenes and figures that are then placed on display around the zócalo (main square or plaza). Late in the afternoon, crowds of townsfolk and tourists flow into the zócalo and slowly pass by each competitor's stand. Other competitors try their luck erecting figures out of "totomoxtle" (corn husks) and the "flor inmortal" (straw flowers). Add that to the beautiful canopy of Christmas lights on display, and you have a perfect night of tranquility.



¡Haz a un lado las esculturas de hielo! ¡Las esculturas de rábano vinieron para quedarse! La Noche de Rábanos es un festival celebrado en la ciudad de Oaxaca cada 23 de diciembre. Los oaxaqueños esculpen grandes rábanos y los transforman en escenas elaboradas y figuras que se colocan alrededor del zócalo (plaza central). Ya entrada la tarde, multitudes de personas del pueblo y turistas se dirigen hacia el zócalo y lentamente pasan por el estante de cada competidor. Otros competidores prueban suerte erigiendo figuras de "totomoxtle" (chalias de maíz) y la "flor inmortal" (flores secas). Añade eso al magnífico conjunto de luces de Navidad que se muestran y tienes una noche perfecta de tranquilidad.

Soccer-crazy!

Like other Latin American countries, you will find no shortage of "fútbol" fans in Mexico. The passion for soccer in Mexico began blooming a few years prior to the first World Cup in 1930. Although Mexico has not had great success in regards to international trophies, you wouldn't be able to tell that from looking at the enthusiastic crowds. But with soccer players like Luis Garcia or Rafa Marquez playing at the top of their game, long awaited success looks closer than ever!

Al igual que otros países de América Latina, no encontrarás escasez de aficionados del fútbol en México. La pasión por el fútbol en México comenzó a florecer un par de años antes de la primera Copa Mundial en 1930. Aunque México no ha tenido un gran éxito en lo que respecta a los trofeos internacionales, no serías capaz de decir eso al mirar a las multitudes entusiasmadas. Pero con futbolistas como Luis García o Rafa Márquez jugando a la cabeza del equipo, ¡el éxito tan esperado se ve más cerca que nunca!



Día de los muertos

If you like Halloween – this festivity is perfect for you! Instead of celebrating one day, they celebrate five! From October 28th to November 2nd, Mexico celebrates, remembers, and prays for the souls of loved ones that have gone on. The skull is festival's most important symbol, probably coming from the Aztec god of death, Mictlantecutli. The streets are filled with parades and people dressed as skeletons. It's very common to see skulls or skeleton candy and toys. If you visit Mexico during the Day of the Dead, you can't leave without trying the "Pan de muertos." This sweet bread is a treat for both the dead and the living! And while the parades and street shops during the day draw many crowds, you absolutely cannot miss the cemeteries at night. They are just as, if not more, spectacular. The souls of the dead revisit the earth and partake of the offerings given to them by their family and friends. These offerings include altars of flowers, candy, bread, drinks, and thousands upon thousands of candles. Make sure to bring a flashlight and a camera that can take great pictures in low-light. You'll never forget it!

Si te gusta Halloween, ¡esta festividad es perfecta para ti! En vez de celebrar un día, ¡se celebran cinco! Del 28 de octubre al 02 de noviembre, México celebra, recuerda y reza por las almas de los seres queridos que han partido. El cráneo es el símbolo más importante del festival, probablemente procedente del dios azteca de la muerte, Mictlantecutli. Las calles se llenan de desfiles y personas vestidas como esqueletos. Es muy común ver cráneos o esqueletos de dulces y juguete. Si visitas a México durante el Día de los Muertos, no puedes dejar de probar el "pan de muertos". ¡Este pan dulce es un placer tanto para los muertos y los vivos! Y mientras los desfiles y tiendas de la calle durante el día atraen muchas multitudes, absolutamente no te puedes perder los cementerios durante la noche. Son tan, si no más, espectaculares. Las almas de los muertos vuelven a la tierra y participan de las ofrendas que les dan sus familias y amigos. Estas ofertas incluyen altares de flores, dulces, pan, bebidas, y miles y miles de velas. Asegúrate de llevar una linterna y una cámara que poder tomar excelentes fotografías con poca luz. ¡Nunca lo olvidarás!

Festival de Nuestra Señora de Guadalupe

The Virgin of Guadalupe is Mexico's patron saint as well as a familiar figure to the Aztecs as the mother of humankind and the earth goddess. The Festival de Nuestra Señora de Guadalupe is an annual festival held on December 12th. Millions of travelers go to the Basilica in Mexico City to pay tribute to the patron saint. The plaza in front of the Basilica is the place to be. While businesses and downtown streets will be closed down, you'll find plenty of fair rides, concerts, dancing, singing, and feasting!

La Virgen de Guadalupe es la patrona de México, así como una figura familiar para los aztecas como la madre de la humanidad y la diosa de la tierra. El Festival de Nuestra Señora de Guadalupe es un festival anual que se celebra el 12 de diciembre. Millones de peregrinos viajan a la Basílica en la Ciudad de México para rendir homenaje a la patrona. La plaza frente a la Basílica es el lugar donde debes estar. Mientras los negocios y las calles del centro se cierran, ¡encontrarás un montón de carreras justo, conciertos, baile, canto, y festejos!



Meet the People

Asian Piñatas?

It may be hard to believe since this is one of the most well-known Mexican traditions, but it's true! When Marco Polo visited China in the 1200s, he discovered that the Chinese made figures of oxen or cows and covered them with colored paper and decorations. When they were hit, seeds would spill out. Marco Polo loved it so much that he brought the tradition back to Italy, where it made its way to Spain, and then introduced to Mexico by Spanish missionaries! Today piñatas can be found at every fiesta, wedding, holiday, and festival celebration and are filled with candy, fruit and toys, and the tradition has spread to many other cultures!

Puede ser difícil de creer ya que esta es una de las tradiciones mexicanas más conocidas, ¡pero es verdad! Cuando Marco Polo visitó China en el año 1200, descubrió que los chinos hacían figuras de bueyes o vacas y las cubrían con papel de colores y decoraciones. Cuando fueron golpeadas, semillas se derramaban. Marco Polo lo amó tanto que llevó la tradición a Italia, donde se hizo su camino a España, y ¡luego se introdujo a México por los misioneros españoles! Hoy las piñatas se puede encontrar en cada fiesta, boda, día festivo y celebración llenas de dulces, frutas y juguetes, y la tradición se ha extendido a muchas otras culturas



Mexican Weddings

Weddings in Mexico are steeped in tradition from the engagement to the ceremony and reception. Godparents are chosen for the engaged couple and they sponsor the wedding as well as present the bride and groom with a Bible and rosary during the wedding ceremony. They act as mentors to the bride and groom throughout the engagement as well as after their marriage. It is customary for a Mexican groom to give his wife a wedding gift of 13 gold coins, representing the groom's commitment to support his new wife. During the marriage vows, a white ribbon, called a "lasso," is wrapped around the necks of the couple, symbolizing the bond and love between them. Instead of rice, the guests toss red beads at the couple as they leave the church to bring good luck. The wedding reception is another excuse for Mexicans to dance and dance, eat, and then dance some more! When the newly married couple has their first dance, the guests will join hands and form a heart around the newlyweds.

Las Bodas en México están inmersas en las tradiciones desde el compromiso hasta la ceremonia y la recepción. Padrinos son elegidos para los novios y ellos patrocinan la boda, así como presentan a la novia y al novio con una Biblia y un rosario durante la ceremonia de la boda. Ellos actúan como mentores de la novia y el novio a través de la participación, así como después de su matrimonio. Es tradición que un novio mexicano dé a su esposa 13 monedas de oro como regalo de bodas, lo que representa el compromiso del novio para mantener a su esposa. Durante los votos matrimoniales, una cinta blanca, llamado "lazo", se envuelve alrededor del cuello de la pareja, que simboliza la unión y el amor entre ellos. En lugar de arroz, los invitados tiran cuentas rojas a la pareja al salir de la iglesia para traer buena suerte. La recepción de la boda es una excusa más para los mexicanos para bailar y bailar, comer ¡y bailar un poco más! Cuando la pareja de recién casados tiene su primer baile, los invitados unen sus manos y forman un corazón en torno a los recién casados.

Born to Dance!

If you ask a Mexican where they learned to dance, they will probably laugh and respond, "¡Nacimos bailando!" (We were born dancing!). Mexicans love dancing. There are literally hundreds of forms of traditional Mexican dances varying from region to region. Usually the women wear beautiful hand-made dresses with lots of colors and lots of colored ribbons, representing how colorful the Mexican culture is. And forget dancing to a stereo! Mexicans love dancing to live music! It's where they get their passion and urge to move – by feeling the music. And if you ask any teenager what they're doing on the weekend – they will probably be going merengue or salsa dancing! You don't need to take lessons to learn the steps. Just relax, feel the music, and your partner can guide you through the rest!

Si le preguntas a un mexicano donde aprendió a bailar, él probablemente se va a reír y responder, "¡Nacimos bailando!" Los mexicanos aman el baile. Hay literalmente cientos de formas de danzas mexicanas tradicionales que varían de región a región. Por lo general, las mujeres llevan hermosos vestidos hechos a mano con muchos colores y un montón de cintas de colores, lo que representa el colorido de la cultura mexicana. ¡Y olvídate de bailar a un equipo de sonido! ¡Los mexicanos aman el baile con música en vivo! Es el lugar donde reciben su pasión y ritmo...al sentir la música. Y si le preguntas a cualquier adolescente lo que va a hacer los fines de semana, ¡probablemente se va a un baile de merengue o salsa! No necesitas tomar clases para aprender los pasos. Sólo relájate, siente la música ¡y tu pareja puede guiarte hasta el final!



Sample The Cuisine

Move over Taco Bell. The most common misconception about Mexican food is that Mexicans eat tacos and burritos. What's fascinating about Mexican cuisine is that each region or city has its own specialty; you'll find huevos rancheros (fried eggs served on corn tortillas with tomato-chili sauce) in Sonora, cochinita pibil (slow roasted pork wrapped in banana leaves) in the Yucatán peninsula, and mole (a dark sauce made from chilis and chocolate served over beef or chicken) from the states of Puebla and Oaxaca. Mexican cuisine is not for the faint of heart and you might have to be careful, especially when buying food from street vendors (although this tends to be a good money-saving option!). It's best to let your stomach adjust to its new environment first. For those who have weak taste buds and like their chilis on the mild side, take a look at the size. Often, the bigger the chili, the milder it gets. Large poblano chilies are often stuffed and served (chiles rellenos) as a main course, while the small habanero pepper is insanely hot!

Haz a un lado a Taco Bell. El error más común acerca de la comida mexicana es que los mexicanos comen tacos y burritos. Lo fascinante de la cocina mexicana es que cada región o ciudad tiene su propia especialidad, encontrarás en los huevos rancheros (huevos fritos servidos con tortillas de maíz y salsa de tomate y chiles) en Sonora, cochinita pibil (puerco cocinado en hojas de plátano lentamente) en la península de Yucatán, y el mole (una salsa oscura hecha de chiles y chocolate con pollo) de los estados de Puebla y Oaxaca. La cocina mexicana no es para los débiles de corazón y es posible que tengas que tener cuidado, especialmente en la compra de alimentos de los vendedores ambulantes (¡aunque esto tiende a ser una buena opción para ahorrar dinero!). Es mejor dejar que tu estómago se adapte a su nuevo entorno primero. Para los que tienen una boca muy sensible y les gustan sus chiles no muy picosos, echa un vistazo a su tamaño. A menudo, cuanto más grande es el chile, menos picoso es. Los chiles poblanos grandes son a menudo rellenos y se sirven (chiles rellenos) como plato principal, ¡mientras que el pequeño chile habanero es increíblemente picoso!

Mole Poblano

Mole is known as Mexico's national dish. While there are many differing kinds (Oaxaca, for instance, is known as the "Land of Seven Moles"), mole poblano is the best-known of all the varieties. It contains about twenty ingredients, and the chocolate works to tame the heat of the chili peppers. It is a very common dish at weddings, holidays, and other festivities.

Mole es conocido como el plato nacional de México. Aunque hay muchos tipos diferentes (Oaxaca, por ejemplo, es conocida como la "Tierra de los Siete Moles"), mole poblano es el más conocido de todas las variedades. Contiene una veintena de ingredientes, y el chocolate funciona para domar el calor del chile. Es un plato muy común en las bodas, fiestas, y otras festividades.

Ingredients

- 2 Dried Pasilla Chilistenderloin or other tender steak
- 15 Dried Mulato Chilis
- 8 Dried Ancho Chilis
- 1 Turkey, cut into parts; heart, gizzard and neck saved to made a stock
- 2 Sprigs Parsley
- 3 Cloves Garlic, peeled
- 1 Large Onion, chopped (about 1 1/2 Cups)
- 3/4 Cup Blanched Almonds
- 1/2 Cup Seedless Raisins
- 4 Tablespoons Toasted Sesame Seeds
- 1/2 Bolillo (French bread or Baguette), lightly toasted
- 1/2 Teaspoon Ground Cloves
- 1/2 Teaspoon Ground Cinnamon
- 1/2 Teaspoon Anise Seeds
- 1/4 Teaspoon Freshly Ground Black Pepper
- 1 Corn Tortilla, fried crispy and broken in small pieces
- 1 Chipotle Chilli
- 3 Large Tomatoes, peeled, seeded, and chopped
- 1 Teaspoon Sugar or to taste
- 1 Teaspoon Salt or to taste
- 1 1/2 Squares Unsweetened Chocolate
- 1 Cup Lard



Instructions

Directions:


The Day Before - Toast the dried chilis. Remove the veins and seeds, and soak the chilis in salted water overnight.

The Following Day - Place the turkey heart, gizzard, and neck in a small saucepan and cover with 6 cups water. Add parsley, 1/2 cup onion, and clove garlic. Cover and simmer about 1 hour. Strain stock and set aside.

Drain the chilis. Using a molcajete (mortar and pestle) or blender, combine the chilis, almonds, raisins, 2 tablespoons sesame seeds, bolillo, cloves, cinnamon, anise seeds, pepper, tortilla, and the remaining onion and garlic. Blend into a smooth puree and set aside.

Grind or blend tomatoes with chipotle until smooth.

Heat lard in a large skillet or pot over medium-high heat. Add turkey and brown on all sides. Add the tomato-chipotle mixture, and then add about 2 cups of the prepared stock. Simmer until most of the stock has evaporated. Add the chili puree and cook for a few more minutes. Add another 2 cups of stock and salt. Simmer until turkey is tender. Add more stock as needed. Add the sugar and chocolate. Cook until chocolate has melted.



Still
Having A
HARD
TIME
Understanding
Native
Speakers
?

Spanish Comprehension Trainer



To learn more about
any of our products,
visit our website at:

www.visuallinklanguages.com/products