

## Translation Sample

*Reproduction prohibited*

**Category:** Recipe

**Source language:** Spanish (Mexican)

**Target language:** English

**Additional comments:** The instructions below were written in Spanish and then translated to English for an online cooking class. They were sent in advance to class attendees to familiarize them with the process, and required ingredients, before the live demonstration.

# Como preparar chilaquiles

## Ingredientes (para 5-6 personas)

- 1 paquete (3.5 onzas) de puré de tomate
- 1 lata (7.75 onzas) salsa picante *El Pato*
- 12 tortillas de maíz
- 1 cebolla pequeña
- ¼ de taza de cualquier aceite para cocinar (maíz, oliva, canola, etc.)
- Crema agria
- Queso Monterey Jack o Mozzarella (rayado)

## Instrucciones

1. Se pone a calentar el aceite en una cacerola (aprox. 13" de diámetro) a fuego lento.
2. Mientras se calienta el aceite se cortan las tortillas en pequeños rectángulos (aprox. 1" x 2").
3. Cuando se termine de cortar las tortillas se prueba el aceite poniendo una tira.
4. Si el aceite comienza a burbujear ya está listo.
5. Añadir el resto de las tortillas gradualmente y con mucho cuidado en la cacerola.
6. Se sube el fuego a mediano.

7. Mezclar los trozos de tortilla continuamente.
8. Si las tortillas absorben todo el aceite puede agregar un poco más de aceite. Siempre debe haber una capa de aceite en la cacerola.
9. Una vez que los trozos de tortillas estén dorados vacíe el exceso de aceite en una taza o algún otro recipiente.
10. Rebane la cantidad deseada de cebolla. Depende de su gusto personal.
11. Mezcle continuamente para que las rebanadas de cebolla se cocinen uniformemente.
12. Ya que las cebollas estén cocidas (semitransparente) se agrega medio paquete de puré de tomate y media lata de salsa *El Pato*.
13. Se mezcla todo y se agrega sal al gusto.
14. Reducir el fuego a lento.
15. Agregue la cantidad deseada de queso sobre los chilaquiles y cubra la cacerola.
16. Apagar el fuego.
17. Esperar un par de minutos para que se derrita un poco el queso.
18. Destapar y servir.

Provecho. Los chilaquiles se pueden acompañar con frijoles o huevos fritos/revueltos.

###

## How to make chilaquiles

### Ingredients (for 5-6 people)

- 1 – 3.5 oz pack of tomato sauce
- 1 – 7.75 oz can of *El Pato* hot tomato sauce
- 12 corn tortillas
- 1 small onion
- ¼ cup of any type of cooking oil (corn, olive, canola, etc.)
- Sour cream
- Monterey Jack or Mozzarella cheese (grated)

### Directions

1. Put oil in a large (approx. 13" in diameter) frying pan and place on low heat.

2. While oil is heating stack tortillas and cut in small rectangles (approx. 1" x 2").
3. Once all tortillas are cut drop a piece of tortilla into the oil to test the temperature.
4. If the oil starts bubbling, it's ready to cook.
5. Gradually and carefully add the rest of the cut tortillas into the frying pan.
6. Raise heat to medium.
7. Stir the tortilla bits continuously.
8. If the tortilla bits absorb all the oil, you may add a little more. There must always be a layer of oil in the frying pan.
9. Once the tortilla bits are a light golden brown drain the excess oil into a cup or other container.
10. Slice desired amount of onion. Depends on personal taste.
11. Stir continuously so the onion slices cook evenly.
12. Once the onions are cooked (they'll look somewhat clear) add half a packet of tomato sauce and half a can of *El Pato* hot tomato sauce.
13. Mix everything and add salt to taste.
14. Reduce heat to low.
15. Sprinkle desired amount of grated cheese on the chilaquiles and cover the frying pan.
16. Turn off heat.
17. Wait a couple minutes so the cheese melts lightly.
18. Uncover and serve.

Enjoy. Chilaquiles can be served with a side of beans or fried/scrambled eggs.

---

---