

Decoraciones de Navidad con Arte Creado por Estudiantes de Elizabeth

Además de iluminar el árbol de Navidad, en la Plaza de Union Square, en el mismo corazón del distrito comercial de Elizabeth Avenue, la asociación de comerciantes Elizabeth Avenue Partnership (EAP) también



instaló estas figuras alegóricas a la fecha confeccionadas por los estudiantes de las escuelas públicas en dicha ciudad. En la primera foto aparecen Dave Stochak, director de EAP y su esposa Nelly, junto a las obras de los estudiantes de Victor Mravlac No. 21. En la gráfica siguiente las decoraciones confeccionadas por los estudiantes de la Elmora School No. 12 donde se puede apreciar la estatua en honor de los Minutemen. Los Minutemen fueron un grupo de civiles que se organizaron para formar milicias independientes, entrenándose en el uso de armas y estrategia militar para combatir a la coro-



na inglesa durante la Guerra de Independencia. Esta actividad también se condujo en forma "virtual". (Foto LA VOZ).

No Hay Como un Delicioso y Jugoso Pernil al Horno



Comparta la mesa de Nochebuena con su familia obsequiándole una cena que como plato principal tenga al consabido pernil al horno. Sin duda deleita cualquier paladar con su rica y jugosa carne acompañada de una espectacular salsa. A continuación una deliciosa y sencilla receta:

- Ingredientes:**
- 6 kilos de paleta de cerdo asado sin hueso (con piel opcional)
 - 5 dientes de ajo picados
 - 2 cucharadas de aceite de oliva
 - 1½ cucharadas de vinagre de manzana
 - 1 cucharada de jugo de limón fresco
 - 1½ cucharadas de orégano seco
 - 1 cucharadita de cebolla en polvo
 - ½ cucharadita de comino molido
 - 1 cucharadita de chile en polvo
 - 1½ cucharaditas de azúcar
 - 1½ cucharadas de sal
 - 1 cucharadita de pimienta negra
 - 2 cebollas grandes, rebanadas
 - Agua
- Preparación**
- Enjuagar su asado y secar con una toalla de papel. Hacer el adobo mezclando el ajo picado, aceite de oliva, vinagre, jugo de limón, y todas las hierbas secas y especias en un tazón.
 - Frotar el asado entero con el adobo, asegurando que todas las áreas queden completamente cubiertas. A continuación, cubrir el asado con envoltura de plástico y dejar marinar durante la noche por aproximadamente 18 horas para obtener los mejores resultados.
 - Sacar el asado del refrigerador y dejar que llegue a temperatura ambiente, esto podría tardar aproximadamente 2 horas.
 - Precalentar el horno a 425 grados. Cubrir el fondo de la cacerola con las cebollas rebanadas, y agregar una taza de agua. Colocar el asado sobre la cebolla y el agua.
 - Cocinar durante 30 minutos y colocar una hoja de papel de aluminio en la parte superior. Reducir el calor a 350° y continuar cocinando durante 3 horas, agregando aproximadamente ½ taza de agua cada media hora, o según sea necesario. Para no dejar que el fondo de la sartén se seque y se queme.
 - Durante la última media hora, girar la temperatura hasta 425°. Cuando haya transcurrido la última media hora, apagar el horno y dejar el asado durante otra media hora con el horno cerrado.
 - Dejar reposar la carne durante 10-15 minutos antes de cortar. Luego cortar el asado, verter las cebollas y el jugo de la sartén sobre la carne para servir, junto con arroz.
- Claro que puede acompañarlo con su plato típico según las costumbres de su país. Ya sean tamales, congrí oriental, buñuelos, salpicón, arepas, yuca con mojo, bacalao, turrones, polvoron, mazapan y muchas delicias más. ¡Disfrute!

CASABLANCA

SUPERMARKET

ENTREGA GRATIS **PARQUEO GRATIS**

(908) 353-2727

Todo Listo para unas **FELICES PASCUAS** y un **Próspero Año Nuevo**

LECHÓN ASADO y CRUDO, PERNILES

Pollos y Pavos Rellenos

Ideal para Celebrar la Navidad

COSTILLAL, EMBUTIDOS, QUESOS, CARNICERÍA CON CORTE LATINO, Y TODOS LOS PRODUCTOS TRADICIONALES DE NAVIDAD: SIDRAS, TURRONES, NUECES, PANETONES, AVELLANAS Y MÁS















701 Marshall St., Elizabeth, N.J.