

En el espíritu de *Thanksgiving*: Nuestros mejores cuatro paradas de *On the Road* para comida

En los ocho meses desde que lanzamos *On the Road*, Luis y yo hemos viajado unos 20,000 millas alrededor del globo, visitando a las familias y comunidades que sus contribuciones apoyan.

Estamos tan agradecidos por la oportunidad de reportar sobre el impacto que el patrocinio tiene para los niños que servimos. Hemos conocido a algunas personas muy asombrosas en nuestros viajes, muchas de las cuales nos han invitado a comer en sus casas.

En el espíritu de *Thanksgiving*, pensamos compartir algunas de nuestras comidas favoritas del mundo.

Salteñas (Bolivia)

Si has viajado a Bolivia, ¡espera el almuerzo! Luis y yo comemos tan bien con las Hermanas mientras estábamos allá, que la mayoría de los días, no cenamos para nada.

Tuvimos la oportunidad de probar algunos de los favoritos de los niños: el majadito (arroz cocido con cebolla, tomate y especias, y servido con huevos fritos y yuca o plátanos), el mondongo (puerco adobado, servido con maíz hervido y papas) y el pique macho (carne troceada, perros calientes partidos y vegetales salteados cocidos en especias locales y servidos con papas fritas).

Y claro - ¡salteñas!

La salteña es la versión boliviana de una empanada. Rellena con carne, papas, guisantes y más, esta comida deliciosa es una muy buena merienda por la media mañana. ¡Deliciosa!

Injera (Etiopía)

La comida etíope siempre se sirve con *injera*, un pan esponjoso que es como un panqueque que se hace con un grano fino que se llama *teff*, trigo, cebada, maíz y/o harina de arroz. Una parte fundamental de cada comida etíope, a menudo se come con guisados de carne y verduras cocidas. Luis y yo solemos probar comida tradicional en cada de nuestros viajes - y, en Etiopía, éso incluía el baile tradicional también.

La comida se sirve en platos grandes para compartir, llenos de lentejuelas, col rizada y un guisado picante de tomate. Los sabores son deliciosos; y aún mejor, los etíopes utilizan *injera* para agarrar su comida - ¡no son necesarios los cubiertos!

Tortillas (México)

Luis y yo solíamos comer tacos mientras estábamos en México. La variedad de ingredientes frescos y sabrosos es asombrosa. Mi parte favorita de los platos mexicanos: todos parecen estar servidos con limas frescas para más sabor, aunque los platos normalmente ya tienen mucho sabor. Se sirve arroz, frijoles, guacamole y salsa con cada plato, y las tortillas son abundantes, y servidas en un calentador de tortillas redondo que parece guante de cocina, para mantener calientes las tortillas mientras comes la comida.

***Sorghum* (Kentucky)**

Manejando por Kentucky, es fácil encontrar las bases como pizza, pollo frito, espagueti, panecillos con jugo de carne y pollo con bolas de masa hervida. El verano pasado, tuvimos la oportunidad de pasar por una granja local con uno de nuestros coordinadores voluntarios, y conocer a un granjero que cultiva *sorghum*, un jarabe dulce que es como la melaza. No has vivido si no has probado *sorghum* en los panecillos. ¡Rico!