

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



FENNEL AND CITRUS SALAD

Ingredients for the dressing:

- 3 to 4 Tablespoons olive oil
- 2 Tablespoons sherry vinegar or red wine vinegar
- Salt and pepper

Ingredients for the salad:

- A mix of citrus, for example:
 - 2 navel oranges
 - 4 blood oranges
 - 2 Cara Cara oranges
 - 1 small grapefruit
- 1 small red onion, very thinly sliced
- 1 small fennel bulb, very thinly sliced, enough to make 1 cup
- 2 or 3 tender celery stalks (most easily found in the middle of the bundle), thinly sliced at an angle
- Large pinch of flaky sea salt

- Optional:
 - Handful of olives, black oil cured type or green Castelvetro type, pitted
 - Any salad leaves

Instructions

Make the vinaigrette: whisk together olive oil and vinegar in a small bowl. Season with salt and pepper and set aside. It should be tart but not over-vinegary. Taste and add a little more olive oil if necessary.

Peel the citrus fruit using a small serrated knife. Remove only the peel and white pith, not the flesh of the fruit. They should be perfectly spherical and naked.

Carefully slice peeled citrus crosswise. Arrange slices on a large serving platter in a random pattern, letting them overlap a bit here and there. Scatter onion, fennel and celery over top. Dot the surface with olives, if using. Surround with salad leaves, if using.

Whisk vinaigrette, and spoon evenly over the salad. Sprinkle lightly with flaky salt and serve.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES
FRESCAS DEL JARDÍN



ENSALADA DE HINOJO Y CÍTRICOS

Ingredientes para el aderezo:

- 3 a 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de jerez o vinagre de vino tinto
- Sal y pimienta

Ingredientes para la ensalada:

- Una mezcla de cítricos, por ejemplo:
 - 2 naranjas navel
 - 4 naranjas rojas
 - 2 naranjas Cara Cara
 - 1 pomelo pequeño
- 1 cebolla morada pequeña cortada finamente en rodajas
- 1 bulbo de hinojo pequeño, picado finamente en rodajas, suficiente para hacer 1 taza
- 2 o 3 tallos tiernos de céleri (se encuentran más fácilmente en el centro del manojo), cortados finamente en rodajas
- Una pizca grande de sal marina gruesa

- Opcional:
 - Un puñado de aceitunas negras curadas en aceite o verdes tipo Castelvetrano, sin hueso
 - Algunas hojas para ensalada

Instrucciones

Preparación de la vinagreta: mezcle el aceite de oliva y el vinagre en un tazón pequeño. Condimente con sal y pimienta y reserve. Debe ser agria, pero no excesivamente avinagrada. Pruébela y añada un poco más de aceite de oliva, si es necesario.

Pele los cítricos con un cuchillo de sierra pequeño. Retire solo la cáscara y la parte blanca del fruto, no la pulpa. Estos deben ser perfectamente esféricos y estar pelados.

Corte cuidadosamente y de forma transversal los cítricos ya pelados. Coloque las rebanadas en un plato grande de servir en forma aleatoria, dejando que se superpongan un poco aquí y allá. Esparza la cebolla, el hinojo y el apio por encima. Salpique la superficie con aceitunas, si desea utilizarlas. Coloque las hojas de ensalada alrededor, si las quiere utilizar.

Bata la vinagreta, y vierta uniformemente sobre la ensalada. Espolvoree ligeramente con sal gruesa y sirva.