

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



CONFETTI CORN

Serves 4–6

A perennial favorite at the Edible Academy

Ingredients:

- 2 Tablespoons extra virgin olive oil
- 1 small red onion, diced
- 1 bell pepper (ripe, e.g. yellow, red or orange, recommended), diced
- 2 Tablespoons unsalted butter
- Kernels cut from 8 ears yellow or white corn (approximately 5 cups)
- Salt and pepper, to taste
- 3 Tablespoons julienned fresh basil, minced fresh chives, and/or minced fresh parsley leaves
- 10 ounces queso blanco, cojita or similar soft white cheese

Instructions

Heat the olive oil over medium heat in a large sauté pan. Add the onion and sauté for 5 minutes, until the onion is soft. Stir in the bell pepper and sauté for 2 more minutes. Add the butter to the pan and allow it to melt. Over medium heat, add the corn, salt, and pepper and cook, stirring occasionally, for 5 to 7 minutes, until the corn just loses its starchiness. Remove from heat. Dice cheese and add, stirring until it begins to melt. (Alternatively, you can shred the cheese and sprinkle throughout—it will be more like a sauce this way.) Season to taste, gently stir in the basil or other green herbs, and serve hot.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES
FRESCAS DEL JARDÍN

MAÍZ CONFETI

Para 4 a 6 personas

Un eterno favorito de Edible Academy

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 cebolla morada pequeña picada en cubos
- 1 pimiento morrón (maduro, por ejemplo, amarillo, rojo o naranja, recomendado), picado en cubos
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- Granos cortados de 8 mazorcas de maíz amarillo o blanco (aproximadamente 5 tazas)
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de albahaca fresca cortada en julianas, cebollines frescos picados u hojas de perejil fresco picadas
- 10 onzas de queso blanco, cojita o un queso blanco suave similar



Instrucciones

Caliente el aceite de oliva a fuego medio en un sartén para saltear grande. Añada la cebolla y saltee por 5 minutos hasta que la cebolla esté suave. Agregue el pimiento morrón, remueva y saltee por otros 2 minutos. Añada la mantequilla al sartén y deje que se derrita. Sobre fuego medio, añada el maíz, la sal y el pimiento, y cocine, revolviendo ocasionalmente, por 5 a 7 minutos, hasta que el maíz pierda su fécula. Retire del fuego. Corte el queso en cubos, añádalo y revuelva hasta que se empiece a derretir. Alternativamente, puede desmenuzar el queso y esparcirlo a lo largo del plato, de esta forma será más parecido a una salsa. Sazone al gusto, revuelva con delicadeza la albahaca u otras hierbas verdes, y sirva caliente.