

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

## FIESTA RANCH DRESSING

Makes enough to dress 2–3 large salads

### Ingredients:

- ½ teaspoon chipotle chili, crushed
- 1 Tablespoon parsley
- 1 teaspoon cumin seeds
- 1 teaspoon dried cilantro leaves
- 1 teaspoon garlic powder
- Crushed black pepper and salt, to taste
- ½ cup buttermilk
- ¼ cup sour cream or mayonnaise
- 1 Tablespoon of distilled white vinegar
- Juice of 1 lime



### Instructions

In a jar with a tight-fitting lid, add all ingredients and then shake to mix. Refrigerate any leftover dressing. Mix gently with each reuse.

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
DEGUSTACIONES  
FRESCAS DEL JARDÍN

## ADEREZO FIESTA RANCH

Haga suficiente para aderezar de  
2 a 3 ensaladas grandes

### Ingredientes:

- ½ cucharadita de chile chipotle triturado
- 1 cucharada de perejil seco
- 1 cucharadita de semillas de comino
- 1 cucharadita de hojas secas de cilantro
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Pimienta negra triturada y sal, al gusto
- ½ taza de suero de leche (buttermilk)
- ¼ taza de crema agria o mayonesa
- 1 cucharada de vinagre blanco destilado
- Jugo de 1 lima



### Instrucciones

En un recipiente con cierre hermético, añada todos los ingredientes y agite hasta que todo quede bien mezclado. Refrigere lo que le haya sobrado del aderezo. Mezcle bien cada vez que lo vaya a usar.