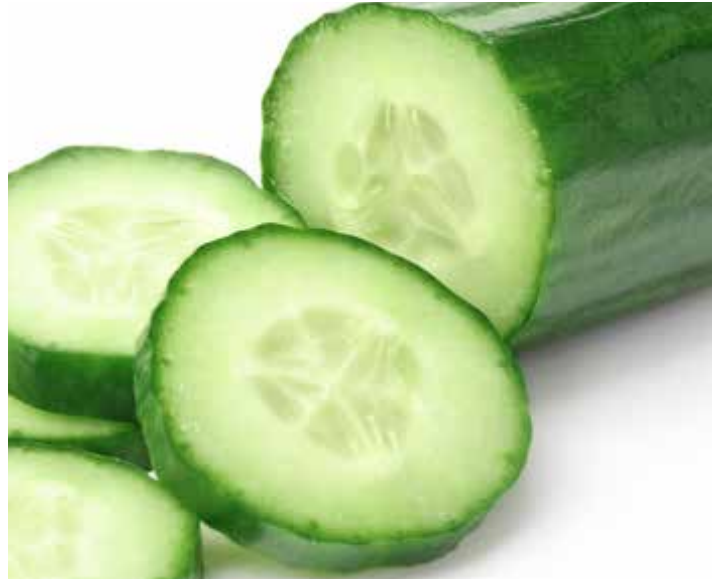


NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



SPICY SMASHED CUCUMBERS WITH LIME, HONEY AND CROUTONS

Adapted from *The New York Times*

Ingredients:

For the salad:

- 8 small, 4 medium or 2 large, thin-skinned cucumbers
- ½ cup Greek-style plain yogurt
- Freshly grated zest and juice of 1 lime
- 1 Tablespoon mild vinegar, such as rice wine vinegar or white wine vinegar
- 2 Tablespoons extra-virgin olive oil, additional 1 Tablespoon or so for garnishing
- ¼ teaspoon black pepper, more to taste
- 4 scallions, greens minced
- To taste: salt, sugar

For the croutons:

- 1 Tablespoon hot pepper flakes
- 1 Tablespoon honey
- ⅔ cup lightly crushed sesame breadsticks or day-old bread
- Olive oil, for drizzling

Instructions

Rinse cucumbers and pat dry. Cut crosswise into pieces about 4 inches long. Cut each piece in half lengthwise. On a work surface, place a piece of cucumber (or several) cut side down. Lay the blade of a large knife flat on top the cucumber and smash down lightly with your other hand. The skin will begin to crack, the flesh will break down and the seeds will separate. Repeat until the whole piece is smashed. Break or slice diagonally into bite-size pieces, leaving the seeds behind. Place the cucumber pieces in a strainer and toss with a big pinch of salt and a big pinch of sugar. Place a plastic bag filled with ice on top of the cucumbers to serve as a weight and place the strainer over a bowl. Let drain 15 to 30 minutes on the counter, or in the refrigerator until ready to serve, up to 4 hours.

Make the dressing: In a bowl, mix yogurt, lime zest and juice, vinegar, oil, 1/2 teaspoon salt and the pepper. This mixture should taste fiercely acidic and quite salty; add salt and vinegar as needed. Keep refrigerated. To make the spicy honey, combine chili flakes and honey in a small bowl and stir well until smooth. To make the croutons, toast the breadstick pieces in a toaster oven or skillet. Drizzle with olive oil and stir occasionally, until golden and crunchy.

When ready to serve, shake cucumbers well to drain off any remaining liquid and transfer to a bowl. Drizzle lightly with olive oil and toss. Add scallions and half of the dressing and toss gently. Keep adding dressing until cucumbers are well coated but not drowned. Serve immediately. For each serving, scoop a large spoonful of cucumbers into a bowl, drizzle with spicy honey and sprinkle with a handful of croutons.

Note: While the smashed cucumber process is one of the more original and fun parts of this recipe, if this is too complicated step, this recipe can also be prepared with diced cucumbers. Simply cut the cucumbers in half, use a spoon to scoop out the seeds, and dice the cucumber. Omit the straining-step; add a smaller pinch of salt and sugar, then prepare the dressing and serve as described.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES
FRESCAS DEL JARDÍN



PURÉ DE PEPINOS PICANTE CON LIMA, MIEL Y CRUTONES

Adaptado del *The New York Times*

Ingredientes:

Para la ensalada:

- 8 pepinos pequeños, 4 medianos o 2 grandes de piel fina
- 1/2 taza de yogur natural estilo griego
- Ralladura reciente y jugo de 1 lima
- 1 cucharada de vinagre suave, como el vinagre de vino de arroz o el vinagre de vino blanco
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, reservar 1 cucharada extra o más para adornar
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra, o añada más al gusto
- 4 cebolletas y verduras de hojas verdes picadas
- Colocar sal y azúcar al gusto

Para los crutones:

- 1 cucharada de hojuelas de pimienta picante
- 1 cucharada de miel
- 2/3 de taza de palitos de sésamo ligeramente triturados o de pan del día anterior
- Aceite de oliva, para rociar

Instrucciones

Escurra y seque con palmaditas suaves los pepinos. Córtelos transversalmente en trozos de unas 4 pulgadas de largo. Corte cada pieza longitudinalmente por la mitad. En la superficie de trabajo, coloque un trozo de pepino (o varios) con la parte cortada hacia abajo. Coloque la hoja de un cuchillo grande sobre el pepino y presione ligeramente con la otra mano. La piel comenzará a agrietarse, la pulpa se romperá y las semillas se separarán. Repita la operación hasta que toda la pieza esté triturada. Rompa o corte diagonalmente en trozos del tamaño de un bocado, dejando las semillas a un lado. Coloque los trozos de pepino en un colador y revuélvalos agregando una pizca grande de sal y otra de azúcar. Coloque una bolsa de plástico llena de hielo encima de los pepinos para que sirva de peso y ponga el colador sobre un tazón. Deje escurrir de entre 15 a 30 minutos en la encimera, o en el refrigerador hasta que esté listo para servir, como máximo 4 horas.

Preparación del aderezo: En un tazón, mezcle el yogur, la ralladura y el jugo de lima, el vinagre, el aceite, 1/2 cucharadita de sal y la pimienta. Esta mezcla debe tener un sabor muy ácido y bastante salado; añada sal y vinagre según sea necesario. Manténgala refrigerada. Para hacer la miel picante, combine las hojuelas de chile y la miel en un tazón pequeño y revuelva bien hasta que esté homogénea. Para hacer los crutones, tueste los trozos de pan en una tostadora o sartén. Rocíe con aceite de oliva y revuelva ocasionalmente, hasta que estén dorados y crujientes.

Agite bien los pepinos para escurrir el líquido restante y páselos a un tazón antes de servirlos. Rocíe ligeramente con aceite de oliva y revuelva. Añada las cebolletas y la mitad del aderezo y revuelva cuidadosamente. Siga añadiendo aderezo hasta que los pepinos estén bien cubiertos, pero no hundidos. Sirva inmediatamente. Para cada porción, ponga una cucharada grande de pepinos en un tazón, rocíe con miel picante y agregue un puñado de crutones.

Nota: si bien el proceso de trituración del pepino es una de las partes más originales y divertidas de esta receta, en el caso de que este paso sea demasiado complicado, la receta también se puede preparar con pepinos cortados en cubos. Simplemente corte los pepinos por la mitad, utilice una cuchara para sacar las semillas y pique el pepino en cubos. Omita el paso de colar; añada una pizca más pequeña de sal y azúcar, luego prepare el aderezo y sirva como se describe.