

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



PICKLED BLACK-EYED PEAS

Serves 8

From A Kwanzaa Keepsake: Celebrating the Holiday with New Traditions and Feasts (Jessica B. Harris)

Ingredients:

- 2 cans (1 pound each) black-eyed peas, drained
- ¼ cup minced dark purple bell pepper
- ¼ cup minced red bell pepper
- ¼ cup minced green bell pepper
- 1 Tablespoon finely minced garlic
- 1 small onion, minced
- 2 Tablespoons red wine vinegar
- 1 Tablespoon balsamic vinegar
- ⅓ cup olive oil
- 2 branches fresh thyme, crumbled
- 1 head Boston lettuce, separated into 8 leaves

Instructions

Pour the drained black-eyed peas into a medium-sized bowl and add the bell peppers, garlic, and onion. In another bowl, combine the vinegars, olive oil, and thyme to form the marinade. Pour the marinade over the black-eyed pea mixture, cover with plastic wrap, and refrigerate overnight so that the flavors blend, stirring occasionally.

When ready to serve, place the lettuce leaves on individual plates, spoon the black-eyed peas onto the lettuce, and serve.

“Black-eyed peas are part of our Africa legacy. In this recipe they are marinated with vinegar and hot chile to create a savory dish that is also known as Texas caviar. The black-eyed peas can be eaten as a condiment or a side dish. Here they are served in a lettuce cup as an appetizer. To save time during the busy holiday, this recipe calls for canned black-eyed peas, though the dish can also be made with fresh or frozen peas. It takes on a festive air with the addition of dark purple, red, and green bell pepper. Note that the black-eyed peas must marinate overnight.”

—Jessica B. Harris

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES
FRESCAS DEL JARDÍN



FRIJOLES DE OJO NEGRO EN ESCABECHE

Para 8 personas

De A Kwanzaa Keepsake: Celebrating the Holiday with New Traditions and Feasts (Jessica B. Harris)

Ingredientes:

- 2 latas (1 libra cada una) de frijoles de ojo negro, escurridos
- ¼ de taza de pimiento morrón morado picado
- ¼ de taza de pimiento morrón rojo picado
- ¼ de taza de pimiento morrón verde picado
- 1 cucharada de ajo finamente picado
- 1 cebolla pequeña picada
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- ⅓ de taza de aceite de oliva
- 2 ramas de tomillo fresco, trituradas
- 1 cabeza de lechuga tipo Boston, separada en 8 hojas

Instrucciones

Vierta los frijoles de ojo negro escurridos en un tazón mediano y añada los pimientos morrones, el ajo y la cebolla. En otro tazón, mezcle los vinagres, el aceite de oliva y el tomillo para formar la marinada. Vierta la marinada sobre la mezcla de frijoles de ojo negro, cúbrala con papel film y refrigérela toda la noche para que los sabores se mezclen, removiendo cada cierto tiempo.

Coloque las hojas de lechuga en platos individuales, ponga los frijoles de ojo negro sobre la lechuga y sirva.

"Los frijoles de ojo negro forman parte de nuestro legado africano. En esta receta se marinan con vinagre y chile picante para crear un plato sabroso, que también se conoce como caviar de Texas. Los frijoles de ojo negro pueden comerse como guarnición o como aderezo. Aquí se sirven en una taza de lechuga como aperitivo. Para ahorrar tiempo durante las ajetreadas vacaciones, esta receta necesita frijoles de ojo negro en lata, aunque el plato también puede hacerse con frijoles frescos o congelados. Adquiere un aire festivo al añadirle pimiento morrón morado oscuro, rojo y verde. Tenga en cuenta que los frijoles de ojo negro deben marinarse durante la noche".

—Jessica B. Harris