

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



VEGGIE TACOS WITH SMALL AXE PEPPERS HOT SAUCE Serves 4

At the Edible Academy, we grow Serrano peppers as part of our community partnership with Small Axe, a Bronx-local company that makes a great hot sauce.

Ingredients:

- 2 Tablespoons extra-virgin olive oil
- 1 Tablespoon red wine vinegar
- ½ small garlic clove, finely grated
- Pinch of ground cumin
- Kosher salt
- 2 cups lightly packed mixed baby greens
- ½ small fennel bulb, very thinly sliced on a mandolin
- 1 medium carrot, very thinly sliced crosswise
- 4 radishes, very thinly sliced
- ½ cup lightly packed cilantro leaves
- 8 corn tortillas
- 3 ounces Monterey Jack cheese, shredded (1 cup)
- 4–6 Tablespoons sauté oil, such as canola or olive oil
- Serrano Bronx Hot Sauce

Instructions

In a large bowl, whisk the olive oil with the vinegar, garlic, cumin and a pinch of salt. Add the greens, fennel, carrot, radishes and cilantro and toss to coat. Season with salt.

Using a large sauté pan, warm a neutral-flavored oil (such as olive, canola) over medium-high heat. Add tortillas. Sprinkle the center of the tortillas with cheese – avoid the edges, as water running off from the cheese will cause the oil to smoke. Cook until the cheese is melted, adjusting the heat as needed so the tortillas brown but do not burn: they should remain flexible enough to fold in half to serve.

Once each tortilla is cooked, remove from the pan using a spatula. Add the mixed, marinated greens, dress with Bronx Hot Sauce to taste, and fold in half to serve.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES
FRESCAS DEL JARDÍN

TACOS DE VERDURAS CON SALSA PICANTE SMALL AXE PEPPERS

Para 4 personas

En Edible Academy, cultivamos pimientos serranos como parte de nuestra asociación comunitaria con Small Axe, una empresa local del Bronx que hace una deliciosa salsa picante.

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 1/2 diente de ajo pequeño, rallado finamente
- Una pizca de comino molido
- Sal kosher
- 2 tazas de verduras bebes de hoja verde mixtas y ligeramente atadas
- 1/2 bulbo de hinojo pequeño, cortado finamente en rodajas con una mandolina rebanadora
- 1 zanahoria mediana, cortada finamente en rodajas y en sentido transversal
- 4 rábanos, cortados finamente en rodajas
- 1/2 taza de hojas de cilantro ligeramente atadas
- 8 tortillas de maíz
- 3 onzas de queso Monterey Jack, rallado (1 taza)
- 4 a 6 cucharadas de aceite para saltear, como el de canola o el de oliva
- Salsa picante Serrano Bronx



Instrucciones

En un tazón grande, bata el aceite de oliva con el vinagre, el ajo, el comino y una pizca de sal. Añada las verduras de hoja verde, el hinojo, la zanahoria, los rábanos y el cilantro y revuelva hasta que queden cubiertos. Condimente con sal.

En un sartén grande, caliente un aceite de sabor neutro (como el de oliva o canola) a fuego medio-alto. Añada las tortillas. Rocíe el centro de las tortillas con queso; evite los bordes, ya que el agua que se escapa del queso hará que el aceite empiece a ahumarse. Cocine hasta que el queso se derrita, ajustando el fuego según sea necesario para que las tortillas se doren sin quemarse; deben permanecer lo suficientemente flexibles como para doblarlas por la mitad al servir.

Una vez que cada tortilla esté cocida, retírela del sartén con una espátula. Añada la mezcla de verduras de hoja verde marinadas, aderece con la salsa picante Bronx al gusto, y doble por la mitad y sirva.