

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



BLACK-EYED PEA HUMMUS

Adapted from *The Cooking Gene: A Journey Through African American Culinary History in the Old South*, Michael W. Twitty

Ingredients:

- 1 x 15 ounce can plain black-eyed peas, rinsed and drained, preferably organic
- ¼ cup extra virgin olive oil, plus more for drizzling
- ¼ cup sesame seed paste (tahini)
- Juice of 1 lemon, approximately ½ cup freshly squeezed lemon juice
- 1 Tablespoon preserved lemon juice brine, or 1 ½ tsp kosher salt
- 4 garlic cloves, minced or roughly chopped
- 1 teaspoon mild or smoked ground paprika (reserve some for garnish)
- 1 teaspoon ground cumin
- 1 teaspoon ground coriander
- 1 teaspoon chili powder
- 1 teaspoon brown sugar or raw (turbinado) sugar
- 1 teaspoon hot sauce
- 2 Tablespoon minced fresh parsley (flat-leafed preferred), for garnish
- 1 Tablespoon sesame seeds, for garnish

Instructions

Mash or pulse the black-eyed peas in a food processor, pulsing for about 15 seconds at a time until the peas are broken down. Between pulses, use a spatula to periodically scrape down the edges of the machine. In a mixing bowl, mix the olive oil and tahini together with a whisk. Turn the black-eyed-peas hummus into the bowl. Drizzle in the tahini mixture, mixing between additions until all is incorporated. Add the lemon juice, preserved lemon juice brine or salt; garlic, paprika, cumin, coriander, chili powder, sugar, and hot sauce and mix well, adding more of the spice mixture to taste. Transfer the black-eyed-pea hummus to a serving bowl. Sprinkle with a bit of paprika, the fresh parsley, and sesame seeds. Drizzle with extra olive oil to serve.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES
FRESCAS DEL JARDÍN



HUMMUS DE FRIJOLES DE OJO NEGRO

Adaptado del *La genética de la cocina: un viaje a través de la historia culinaria afroamericana en el Sur de Antaño (The Cooking Gene: A Journey Through African American Culinary History in the Old South)*, Michael W. Twitty

Ingredientes:

- 1 lata de 15 onzas de frijoles de ojo negro, aclarados y escurridos, preferiblemente orgánicos
- ¼ de taza de aceite de oliva extra virgen, y un poco más para rociar
- ¼ de taza de crema de sésamo (tahini)
- Jugo de 1 limón, aproximadamente ½ taza y recién exprimido
- 1 cucharada de salmuera de jugo de limón en conserva, o 1 ½ cucharadita de sal kosher
- 4 dientes de ajo, picados o troceados
- 1 cucharadita de paprika molida suave o ahumada (reservar un poco para decorar)
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de cilantro molido
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharadita de azúcar morena o de azúcar de caña cruda (turbinada)
- 1 cucharadita de salsa picante.
- 2 cucharadas de perejil fresco picado (preferiblemente de hoja plana), para decorar
- 1 cucharada de semillas de sésamo, para decorar

Instrucciones

Muele o triture los frijoles de ojo negro en un procesador de alimentos, pulsando durante unos 15 segundos cada vez hasta que los frijoles se deshagan. Entre las pulsaciones, utilice una espátula para limpiar periódicamente los bordes de la máquina. En un tazón, mezcle el aceite de oliva y el tahini con un batidor. Vierta el hummus de frijoles de ojo negro en el tazón. Incorpore la mezcla de tahini, revolviendo cada vez que lo haga hasta que se incorpore todo. Añada el jugo de limón, la salmuera de jugo de limón en conserva o la sal; el ajo, la paprika, el comino, el cilantro, el chile en polvo, el azúcar y la salsa picante y mezcle bien, añadiendo más de la mezcla de especias al gusto. Pase el hummus de frijoles de ojo negro a un tazón para servir. Espolvoree un poco de paprika, perejil fresco y semillas de sésamo. Roce con aceite de oliva adicional al servir.