

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



CARROT TOP PESTO

Makes approximately ½ cup pesto

A perennial favorite at the Edible Academy

Ingredients:

- 1 cup lightly packed carrot leaves, stems removed
- 6 Tablespoons extra virgin olive oil
- 1 large garlic clove
- ¼ teaspoon salt
- 3 Tablespoons pine nuts, toasted (substitute sunflower seeds if desired)
- ¼ cup Parmesan cheese

Instructions

In a food processor, combine the carrot leaves, oil, garlic, and salt, and process until finely minced. Add the pine nuts (or sunflower seeds) and pulse until finely chopped. Add the Parmesan and pulse just until combined. Taste and adjust the seasoning. Use immediately, or cover and refrigerate up to 2 days.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES
FRESCAS DEL JARDÍN



PESTO DE HOJAS DE ZANAHORIAS

Rinde aproximadamente ½ taza de pesto

Un eterno favorito de Edible Academy

Ingredientes:

- 1 taza de hojas de zanahoria ligeramente atadas y sin tallos
- 6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 diente de ajo grande
- ¼ cucharadita de sal
- 3 cucharadas de piñones tostados (sustitúyalos por pipas de girasol, si lo desea)
- ¼ taza de queso parmesano rallado

Instrucciones

En un procesador de alimentos, combine las hojas de zanahoria, el aceite, el ajo y la sal, y procese hasta que las hojas estén finamente picadas. Añada los piñones (o semillas de girasol) y pulse hasta que estén finamente troceados. Añada el queso parmesano y pulse hasta que se combinen. Pruebe y ajuste la sazón. Use de inmediato o cubra y refrigere hasta por 2 días.