

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

## CARROT TOP PESTO

From the Edible Academy

Yields approximately ½ cup pesto

### Ingredients

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



### Instructions

In a food processor, combine the carrot leaves, oil, garlic, and salt. Pulse, and between pulses use a spatula to fold down any larger pieces that cling to the side of the processor.

Once minced, pause and warm a sauté pan over medium-high heat. Add sunflower seeds and toast until lightly browned and fragrant (less than five minutes). Set aside in a small glass or metal bowl and allow to cool.

Once cool, add the sunflower seeds (or pine nuts) to the food processor 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 two days.

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
DEGUSTACIONES FRESCAS DEL JARDÍN

## PESTO DE HOJAS DE ZANAHORIA

De Edible Academy

Rinde aproximadamente ½ taza de pesto

### Ingredientes

- 1 taza de hojas de zanahorias ligeramente empacadas y sin tallos
- 6 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 diente de ajo grande
- ¼ cucharadita de sal
- 3 cucharadas de semillas de girasol (sustitúyalas por piñones, 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. Pulse y, entre pulsación y pulsación, utilice una espátula para doblar hacia abajo los trozos más grandes que se adhieran a la pared del procesador.

Una vez hecho el picadillo, ponga a calentar una sartén a fuego medio-alto. Añada las semillas de girasol y tuéstelas hasta que estén ligeramente doradas y fragantes (menos de cinco minutos). Reserve en un cuenco pequeño de vidrio o metal y deje enfriar.

Una vez enfriadas las semillas añádalas (o los piñones si fuera el caso) y procese por pulsos hasta que estén finamente picada(o)s. Añada el queso parmesano y pulse hasta que se combinen. Pruebe y ajuste la sazón. Use de inmediato o cubra y refrigere hasta por dos días.