

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS



## FIESTA RANCH DRESSING

From the Edible Academy  
Makes enough to dress 2–3 large salads

### Ingredients

- ½ teaspoon chipotle chili, crushed
- 1 Tablespoon parsley
- 1 teaspoon cumin seeds
- 1 teaspoon dried cilantro leaves
- 1 teaspoon garlic powder
- Crushed black pepper and salt, to taste
- ½ cup buttermilk
- ¼ cup sour cream or mayonnaise
- 1 Tablespoon of distilled white vinegar
- Juice of 1 lime

### Instructions

In a jar with a tight-fitting lid, add all ingredients and then shake to mix. Refrigerate any leftover dressing. Mix gently with each reuse.

# NYBG

EDIBLE ACADEMY

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL JARDÍN



## ADEREZO FIESTA RANCH

De Edible Academy

Suficiente para aderezar de 2 a 3 ensaladas grandes

### Ingredientes

- ½ cucharadita de chile chipotle triturado
- 1 cucharada de perejil
- 1 cucharadita de semillas de comino
- 1 cucharadita de hojas secas de cilantro
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- Pimienta negra triturada y sal, al gusto
- ½ taza de suero de leche (buttermilk)
- ¼ taza de crema agria o mayonesa
- 1 cucharada de vinagre blanco destilado
- El jugo de 1 lima

### Instrucciones

En un recipiente con cierre hermético, añada todos los ingredientes y agite hasta que todo quede bien mezclado. Refrigere lo que quede luego de usarlo. Mezcle suavemente cada vez que lo reúse.