

NYBG

EDIBLE ACADEMY
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

GARLIC SCAPE PESTO

From the Edible Academy
Yields about 1 cup

Ingredients

- 1 cup garlic scapes, sliced crosswise (about 10 to 12 scapes)
- ¼ cup raw sunflower seeds
- ½ cup extra virgin olive oil
- ¼ cup Parmesan cheese
- ½ cup basil leaves
- Juice of one lemon



Instructions

Place the garlic scapes in a food processor and pulse for 30 seconds. Add the sunflower seeds and pulse for 30 seconds. Scrape down the sides of the bowl. Add the olive oil and process on high for 15 seconds. Add the Parmesan cheese and pulse until the ingredients are combined. Add the basil. Add lemon juice to taste, processing until reaching the consistency you prefer in a pesto (chunky to smooth).

Add salt to taste; adjust lemon juice if necessary, and serve immediately. Pesto can be stored in the refrigerator or frozen.

NYBG

EDIBLE ACADEMY
DEGUSTACIONES FRESCAS DEL JARDÍN

PESTO DE TALLO DE AJO

De Edible Academy

Rinde aproximadamente 1 taza

Ingredientes

- 1 taza de ajos tiernos, cortados transversalmente (de 10 a 12 ajos tiernos aproximadamente)
- ¼ taza de semillas de girasol crudas
- ½ taza de aceite de oliva extra virgen
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- ½ taza de hojas de albahaca
- El jugo de un limón



Instrucciones

Coloque los ajos tiernos en un procesador de alimentos y pulse durante 30 segundos. Añada las semillas de girasol y pulse durante 30 segundos. Raspe las paredes del tazón. Añada el aceite de oliva y procese a velocidad alta durante 15 segundos. Añada el queso parmesano y pulse hasta que los ingredientes se mezclen. Añada la albahaca. Añada jugo de limón al gusto, y procese hasta alcanzar la consistencia que prefiera en un pesto (de trozos a suave).

Añada sal al gusto; ajuste el jugo de limón si es necesario, y sirva inmediatamente. El pesto puede guardarse en el refrigerador o congelarse.