

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

## AJI VERDE—PERUVIAN GREEN SAUCE

Adapted from [acozykitchen.com](http://acozykitchen.com)

Yields 3 cups

### Ingredients

- Juice of 1 lime
- 2 Tablespoons olive oil
- ½ cup mayonnaise
- 3 ounces queso fresco or queso blanco
- 2 serrano peppers, ends trimmed
- 1 bunch cilantro
- 4 garlic cloves peeled
- 2 green onions, ends trimmed and roughly chopped
- 2 teaspoons huacatay paste (optional or substitute ¼ cup fresh mint)
- 1 Tablespoon aji amarillo paste (optional or use recipe below)
- ¼ teaspoon kosher salt



### Instructions

For the aji amarillo paste: Bring 2 peppers to boil in a small saucepan. Boil for 10 min until skin begins to separate. Drain and let cool. Peel the skin from the peppers and discard with stem. Using a food processor, mortar and pestles, or blender, blend till a paste is formed. Yields about ¼ cup.

In a blender, add the lime juice, olive oil, queso fresco or blanco, mayonnaise, serrano peppers, cilantro leaves, garlic cloves, green onions, huacatay paste (or substitute), aji amarillo paste (use 1 tbs or to taste), and salt. Blend for about 1 to 2 minutes until very smooth. Add salt and adjust to taste. Serve immediately or refrigerate for up to 1 week.

# NYBG

EDIBLE ACADEMY  
DEGUSTACIONES FRESCAS DEL JARDÍN

## AJÍ VERDE–SALSA VERDE PERUANA

Adaptado de [acozykitchen.com](http://acozykitchen.com)  
Rinde 3 tazas

### Ingredientes

- El jugo de 1 lima
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ taza de mayonesa
- 3 onzas de queso fresco o queso blanco
- 2 chiles serranos, con las puntas cortadas
- 1 puñado de cilantro
- 4 dientes de ajo picados
- 2 cebolletas, sin los extremos, y picadas en trozos grandes
- 2 cucharaditas de pasta de huacatay (opcional o sustituir por ¼ de taza de menta fresca)
- 1 cucharada de pasta de ají amarillo (opcional o utilice la receta a continuación)
- ¼ cucharadita de sal kosher



### Instrucciones

Para la pasta de ají amarillo. Ponga a hervir 2 pimientos en una cacerola pequeña. Hierva durante 10 minutos hasta que la piel empiece a separarse. Escorra y seque con palmaditas suaves. Pele la piel de los pimientos y deséchela junto con el tallo. Con un procesador de alimentos, un mortero o una batidora, triture hasta obtener una pasta. Rinde aproximadamente ¼ de taza.

En una licuadora, añada el jugo de limón, el aceite de oliva, el queso fresco o blanco, la mayonesa, los chiles serranos, las hojas de cilantro, los dientes de ajo, las cebolletas, la pasta de huacatay (o sustituto), la pasta de ají amarillo (use 1 cucharada o al gusto) y la sal. Procese durante aproximadamente 1 a 2 minutos hasta que quede muy suave. Añada sal y pimienta al gusto. Sirva inmediatamente o refrigere hasta 1 semana.