

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Pantry Ranch Dressing



Ingredients

1/2 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
1/2 cup buttermilk
1/4 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 for up to one week. Mix gently with each reuse.

Yield: 1 cup

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Aderezo Ranchero Pantry



Ingredientes

- ½ cucharadita de chile chipotle triturado
- 1 cucharada de perejil
- 1 cucharadita de semillas de comino
- 1 cucharadita de hojas de cilantro secas
- 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
- 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 le haya sobrado del aderezo hasta una semana. Mezcle bien cada vez que lo vaya a usar.

Rinde: 1 taza