

# FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

## Spring Salad with Buttermilk Dressing



### Ingredients

- 2 Tablespoons sherry vinegar
- 2 garlic cloves, grated
- 2 Tablespoons honey
- 1 teaspoon freshly ground black pepper
- 1 Tablespoon fresh thyme
- 1 cup full-fat buttermilk, well-shaken
- ½ cup sour cream
- 1/3 cup extra-virgin olive oil
- ¼ teaspoon kosher salt

### Instructions

In a medium bowl, whisk together the vinegar, garlic, honey, black pepper, and thyme until well combined. While whisking, slowly stream in the buttermilk, then the sour cream, and then the olive oil, whisking until emulsified and smooth. Season with salt.

# DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

## Ensalada primavera con aderezo de suero de leche



### Ingredientes

2 cucharadas de vinagre de jerez 2 dientes de ajo  
rallados  
2 cucharadas de miel  
1 cucharadita de pimienta negra recién molida 1  
cucharada de tomillo fresco  
1 taza de suero de leche entera, bien batido  
½ taza de crema agria  
⅓ de taza de aceite de oliva extra virgen  
¼ cucharadita de sal *kosher*

### Instrucciones

En un tazón mediano, bata el vinagre, el ajo, la miel, la pimienta negra y el tomillo hasta que estén bien mezclados. Mientras se bate, añada lentamente el suero de leche, la crema agria y el aceite de oliva, sin dejar de batir hasta que se emulsione y quede homogénea. Condimente con sal.