

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Salvadorian Curtido



Ingredients

- ½ large head of red cabbage or green cabbage, thinly sliced
- 3 thinly sliced radishes or turnips
- 3 medium carrots, shredded on the large holes of a box grater
- ½ large white onion, thinly sliced
- 2 serrano chilies or jalapenos, stems removed, thinly sliced
- 1 garlic clove, grated
- 2 teaspoons dried oregano (preferably Mexican)
- 5 teaspoons (or more to taste) kosher salt
- ¼ cup olive oil
- ¼ cup (or more enough to coat all ingredients) apple cider vinegar

Optional for variations:

- 2 cup kale, destemmed and rough chopped
- 4 sprigs fresh thyme

Makes 6 cups

Instructions

Rinse cabbage. Place cabbage, and kale if using, in a fine mesh strainer. Very slowly pour boiling water over the cabbage. Rinse with cold water. Drain well, pressing out as much water as possible.

Combine remaining ingredients. Add cabbage, kale, radishes or turnips to a large bowl. Add carrot, onion, jalapeno, oregano, and vinegar and toss well to combine.

Marinate. Curtido tastes best after it has marinated for several hours or days, but you can enjoy it fresh if you'd like.

Store curtido in a covered container or mason jar for up to 1 week in the fridge. Best if premade 1–5 days before serving

Note: If serving after 24 hours, toss with oil and vinegar and season with salt, if needed. If served after 48 hours, curtido will be tangy and may not need vinegar; toss with oil, then taste and season with salt and vinegar, if needed.

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Curtido salvadoreño



Ingredientes

½ unidad grande de col morada o verde, cortada en rodajas finas
3 rábanos o nabos cortados en rodajas finas
3 zanahorias medianas, ralladas en los agujeros grandes de un rallador de caja
½ cebolla blanca grande, cortada en rodajas finas
2 chiles serranos o jalapeños, sin los tallos, cortados en rodajas finas 1 diente de ajo rallado
2 cucharaditas de orégano seco (preferiblemente mexicano) 5 cucharaditas (o más, al gusto) de sal kosher
¼ de taza de aceite de oliva
¼ de taza (o más para cubrir todos los ingredientes) de vinagre de sidra de manzana

Opción para variaciones:

2 tazas de col rizada, sin tallo y picada en trozos gruesos 4 ramitas de tomillo fresco

Rinde aproximadamente 6 tazas

Instrucciones

Enjuague la col. Coloque la col, y la col rizada si la utiliza, en un colador de malla fina. Vierta muy lentamente agua en ebullición sobre la col. Enjuague con agua fría. Escúrralas bien para eliminar toda el agua posible.

Mezcle el resto de los ingredientes. Añada la col, la col rizada, los rábanos o los nabos a un tazón grande. Añada la zanahoria, la cebolla, el jalapeño, el orégano y el vinagre y mezcle bien para integrar.

Deje marinar. El curtido sabe mejor después de varias horas o días de marinado, pero puede disfrutarlo fresco si lo desea.

Guarde el curtido en un recipiente tapado o en un frasco de cristal hasta 1 semana en el refrigerador. Mejor si se prepara de 1 a 5 días antes de servir.

Nota: Si se sirve después de 24 horas, mezcle con aceite y vinagre y sazone con sal, si es necesario. Si se sirve después de 48 horas, el curtido será picante y puede que no necesite vinagre; mézclelo con aceite, después pruébelo y sazónelo con sal y vinagre, si es necesario.