

FRESH FROM THE GARDEN TASTINGS

Goodnight, Garden Salsa



Ingredients

2 cups cherry tomatoes
2 scallions
4 basil leaves
10 cilantro leaves
1 Tablespoon red wine vinegar
1 Tablespoon olive oil
Salt

Serves 2–4

Instructions

Cut cherry tomatoes into quarters. Trim off scallion roots, then finely chop the rest of the scallion—both the white and green part of the bulb and leaf. Stack the basil and cilantro leaves, then finely cut. Toss all in a bowl with salt. Add rice vinegar and olive oil. Toss again. Serve.

Note: if you like spicy salsa, you can add a dash of hot sauce or a finely minced jalapeno (seeds removed or not) before serving.

DEGUSTACIONES FRESCAS DEL HUERTO

Buenas noches, salsa del huerto



Ingredientes

2 tazas de tomates cherry 2 cebolletas
4 hojas de albahaca
10 hojas de cilantro
Una cucharada de vinagre de vino 1 cucharada de
aceite de oliva

Sal Rinde de 2 a 4 raciones

Instrucciones

Corte los tomates cherry en cuartos. Recorte las raíces de las cebolletas y pique finamente el resto de las cebolletas, tanto la parte blanca como la verde del bulbo y la hoja. Apile las hojas de albahaca y cilantro y córtelas finamente. Mézclelo todo en un tazón con sal. Añada el vinagre de arroz y el aceite de oliva. Mezcle de nuevo. Sirva.

Nota: Si le gusta la salsa picante, puede añadir una pizca de salsa picante o un jalapeño finamente picado (con o sin semillas) antes de servir.