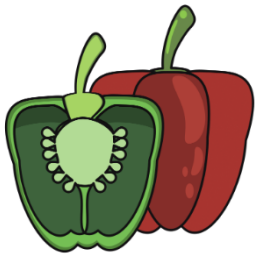


Fresh Veggie Series

Vine & Fig Educational Outreach Program



This Week's Produce Items:

Radical Roots Farm: green peppers, lettuce mix, tomatoes, kale, herb, scallions, cucumber, garlic and St. Isidore's red onion.

St. Isidore Homestead & Permaculture: green peppers, scallions, red onion, tomatoes

Jubilee Climate Farm: amaranth.



Recipe of the week:

Stuffed Peppers

Ingredients

- 4 green peppers
- Oil
- 1/2 diced red onion
- 1 garlic clove (or garlic powder)
- Paprika
- 300 gr ground beef
- Salt and pepper
- Oregano
- 2 boiled eggs
- Raisins
- Cheese (any type that melts)

Directions

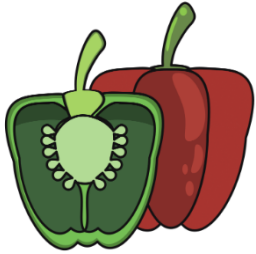
1. Heat the oil in a pan and cook the onions, garlic, and paprika, after some minutes, add the ground beef. Add salt, pepper and oregano. Turn off the heat and add the raisins and the boiled egg (diced).
2. Cut the top of the pepper as if it was a lid. Stuff them with the meat and put a layer of cheese on top, then cover them with the "lid".
3. Place the pepper in an oven-safe tray and cook at 350°F for about 20 minutes or when the peppers are soft, and the cheese is bubbly.



vinefigeducation.org/recipes

Serie de Verduras Frescas

Programa de Extensión Educativa Vine & Fig



Vegetales de esta semana:

Finca Radical Roots: pimientos verdes, lechugas tiernas, tomates, col rizada, hierba aromática, cebolla de verdeo, pepino, ajo y cebolla roja de la huerta de St. Isidore.

St. Isidore Homestead & Permaculture: pimientos verdes, cebolla de verdeo, cebolla roja, tomates.

Jubilee Climate Farm: amaranto.



Receta de la semana:

Pimientos rellenos

Ingredientes:

- 4 pimientos verdes
- aceite
- 1/2 cebolla roja cortada
- 1 diente de ajo o ajo en polvo
- Paprika
- 300 gr carne molida
- Sal y pimienta
- Oregano
- 2 huevos hervidos
- Pasas de uva
- Queso (cualquier tipo que se derrita)

Instrucciones

1. Calienta el aceite en una sartén y cocina la cebolla, ajo y paprika; luego de unos minutos agrega la carne molida. Agrega sal, pimienta y orégano. Apaga el fuego y agrega las pasas y el huevo cortado.
2. Corta la parte de arriba de cada pimiento como si fuera una tapa. Rellena el pimiento con la mezcla de carne y ponle una capa de queso, y luego ciérralo con su “tapa”.
3. Pon los pimientos rellenos en una bandeja para horno, en un horno a 350°F por unos 20 minutos o hasta que los pimientos estén cocidos y el queso derretido.

