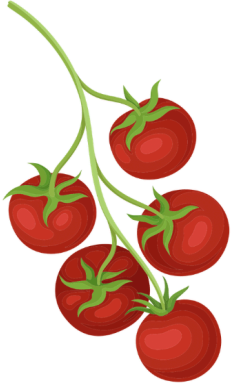


Serie de Verduras Frescas

Programa de Extensión Educativa Vine & Fig



Vegetales de esta semana:

Finca Radical Roots:

tomates "cherry", tomates comunes, pimientos, perejil o albahaca, cebolla, pepino, lechugas tiernas, col rizada

St. Isidore Homestead & Permaculture:

Tomates "cherry", tomates redondos pequeños, papas, cebollas, puerros.



Receta de la semana:

Ensalada de tomatitos "cherry"

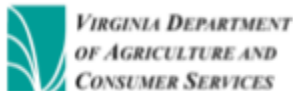
Ingredientes

- 1 libra de pepinos, cortados en cubitos
- 1 libra de tomates
- 1/3 taza de cebolla picada (opcional)
- Sal a gusto
- 1/2 taza de perejil picado
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de jugo de limón fresco

Instrucciones

1. Corta los pepinos en cubitos.
2. Corta los tomatitos a la mitad (o déjalos enteros si son pequeños).
3. Pica la cebolla y el perejil.
4. Mezcla en un tazón con jugo de limón y aceite de oliva.
5. Sal a gusto.

¡Que lo disfrutes!



vinefigeducation.org/recipes