

Tomatillo Salsa Verde

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Total Time: 30 minutes

Ingredients:

6 medium tomatillos
1/4 medium yellow onion, cut into large chunks
1 serrano or jalapeño pepper, stemmed* (see note)
2 garlic cloves, unpeeled, wrapped in foil
1 1/2 tablespoons extra-virgin olive oil
1 1/2 tablespoons fresh lime juice
¼ cup chopped cilantro
1/2 to 3/4 teaspoon sea salt to taste



1. Preheat the oven to 450°F and line a baking sheet with parchment paper.
2. Remove the husks from the tomatillos and rinse under cool water to remove the stickiness. Place the tomatillos, onion and pepper on the baking sheet, drizzle with the olive oil and a generous pinch of salt and toss. Place the wrapped garlic on the pan. Roast for 15 minutes or until the tomatillos are soft.
3. Unwrap the garlic from the foil, peel it, and place in the bowl of a food processor. Add the roasted vegetables, lime juice and cilantro and pulse. If your salsa is too thick, add 1 to 2 tablespoons water to thin to desired consistency. Season to taste.

Note

*If you're sensitive to spice, start by adding HALF of the pepper and add the rest to taste.



Adapted from: loveandlemons.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Tomatillo Salsa Verde

For more recipe ideas, visit us at: slofoodbank.org/nutrition

Total Time: 30 minutes

Ingredients:

6 medium tomatillos
1/4 medium yellow onion, cut into large chunks
1 serrano or jalapeño pepper, stemmed* (see note)
2 garlic cloves, unpeeled, wrapped in foil
1 1/2 tablespoons extra-virgin olive oil
1 1/2 tablespoons fresh lime juice
¼ cup chopped cilantro
1/2 to 3/4 teaspoon sea salt to taste



1. Preheat the oven to 450°F and line a baking sheet with parchment paper.
2. Remove the husks from the tomatillos and rinse under cool water to remove the stickiness. Place the tomatillos, onion and pepper on the baking sheet, drizzle with the olive oil and a generous pinch of salt and toss. Place the wrapped garlic on the pan. Roast for 15 minutes or until the tomatillos are soft.
3. Unwrap the garlic from the foil, peel it, and place in the bowl of a food processor. Add the roasted vegetables, lime juice and cilantro and pulse. If your salsa is too thick, add 1 to 2 tablespoons water to thin to desired consistency. Season to taste.

Note

*If you're sensitive to spice, start by adding HALF of the pepper and add the rest to taste.



Adapted from: loveandlemons.com

For CalFresh or Food Bank information, call (805) 238-4664.

Salsa Verde

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Tiempo total: 30 minutos

Ingredientes:

- 6 tomatillos medianos
- 1/4 de cebolla amarilla mediana, cortada en trozos grandes
- 1 chile serrano o jalapeño, sin tallo* (ver nota)
- 2 dientes de ajo, sin pelar, envueltos en papel de aluminio
- 1 1/2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 1/2 cucharadas de zumo de lima fresco
- ¼ de taza de cilantro picado
- 1/2 a 3/4 de cucharadita de sal marina al gusto



1. Precalentar el horno a 450°F y forrar una bandeja de horno con papel pergamino.
2. Quitar las cáscaras de los tomatillos y enjuagarlos bajo agua fría para eliminar la pegajosidad. Coloque los tomatillos, la cebolla y el pimiento en la bandeja para hornear, rocíe con el aceite de oliva y una generosa pizca de sal y mezcle. Colocar el ajo envuelto en la bandeja. Asar durante 15 minutos o hasta que los tomatillos estén blandos.
3. Desenvolver el ajo del papel de aluminio, pelarlo y colocarlo en el bol de un procesador de alimentos. Añade las verduras asadas, el zumo de lima y el cilantro y pulsa. Si la salsa está demasiado espesa, añadir 1 ó 2 cucharadas de agua para diluirla hasta conseguir la consistencia deseada. Sazone al gusto.

Nota

*Si eres sensible al picante, empieza añadiendo la MITAD de la pimienta y añade el resto al gusto.



Adaptado de: loveandlemons.com

Para información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664

Salsa Verde

Para más ideas de recetas, visítenos en: slofoodbank.org/nutrition

Tiempo total: 30 minutos

Ingredientes:

- 6 tomatillos medianos
- 1/4 de cebolla amarilla mediana, cortada en trozos grandes
- 1 chile serrano o jalapeño, sin tallo* (ver nota)
- 2 dientes de ajo, sin pelar, envueltos en papel de aluminio
- 1 1/2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 1/2 cucharadas de zumo de lima fresco
- ¼ de taza de cilantro picado
- 1/2 a 3/4 de cucharadita de sal marina al gusto



1. Precalentar el horno a 450°F y forrar una bandeja de horno con papel pergamino.
2. Quitar las cáscaras de los tomatillos y enjuagarlos bajo agua fría para eliminar la pegajosidad. Coloque los tomatillos, la cebolla y el pimiento en la bandeja para hornear, rocíe con el aceite de oliva y una generosa pizca de sal y mezcle. Colocar el ajo envuelto en la bandeja. Asar durante 15 minutos o hasta que los tomatillos estén blandos.
3. Desenvolver el ajo del papel de aluminio, pelarlo y colocarlo en el bol de un procesador de alimentos. Añade las verduras asadas, el zumo de lima y el cilantro y pulsa. Si la salsa está demasiado espesa, añadir 1 ó 2 cucharadas de agua para diluirla hasta conseguir la consistencia deseada. Sazone al gusto.

Nota

1. *Si eres sensible al picante, empieza añadiendo la MITAD de la pimienta y añade el resto al gusto.



Adaptado de: loveandlemons.com

Para Información sobre CalFresh o el Banco de Alimentos, llame al (805) 238-4664