

ENSALADA DE PEPINO Y DURANZO



INGREDIENTES:

1 chalota finamente picada

Sal kosher

2 limónes

2 cucharadas vinagre de vino blanco

2 libras pepinos mezclados, cortados en rodajas de ¼ de pulgada de grosor

1 pepino inglés, cortado a la mitad a lo largo, cortado en rodajas

2 libras de duraznos amarillos, cortados en rodajas de 3/4 pulgada de grosor

4 onzas queso feta suave, desmenuzado

Pimienta negro

Puñado de hojas de albahaca

Puñado de hojas de menta

INSTRUCCIONES:

Vinagreta:

1. Coloque la chalota en un tazón pequeño y sazone con una pizca de sal. Rallar finamente la ralladura del limón en un tazón; corte el limón por la mitad y exprima el jugo. Agregue el vinagre y revuelva para combinar. Dejar reposar 10 minutos.

Ensalada:

1. Coloque los pepinos en un tazón mediano y sazone con sal. Vierta la mitad de la vinagreta y revuelva suavemente para cubrir.
2. Coloque los duraznos en un tazón o en una fuente y sazone con sal. Vierta la vinagreta restante y revuelva suavemente.
3. Agregue pepinos a los duraznos; combinar. Añadir queso feta; Condimentar con sal y pimienta. Cubra la ensalada con albahaca, menta y jugo de limón.

Fuente de Receta: <https://www.bonappetit.com/recipe/cucumber-and-peach-salad-with-herbs>



Compre en su mercado de agricultores,
haga esta receta, comparta su foto.
#MIFarmersMarkets

CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



Asegúrese de guardar la ensalada en el refrigerador a 41°F o menos.



Para almacenar el queso feta, manténgalo refrigerado y en su salmuera original (líquido).



El queso feta durará hasta 1 semana cuando se almacena adecuadamente.



El queso feta se puede congelar si es hermético y durará de 6 a 12 meses si se congela adecuadamente.

Consejos de seguridad alimentaria proporcionados por Clemson Cooperative Extension, <https://hgic.clemson.edu/factsheet/safety-of-stored-foods/>

Esta receta fue proporcionada por la Asociación del Mercado de Agricultores de Michigan. El desarrollo fue apoyado por una subvención de Capacitación y Educación en Seguridad Alimentaria otorgada por el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan. Para obtener más recetas e información sobre el programa, visite mifma.org.

