

JERSEY TASTES!

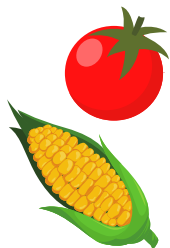
RECIPES

CORNY-TOMATO SALAD

Servings: 6-8 (1/2 cup each)

INGREDIENTS:

- 1 pint of Cherry Tomatoes
- ¼ cup Fresh Basil or 2 tablespoons Dry Basil
- 1 ½ cups Corn
- 2 teaspoons Vegetable Oil
- 2 teaspoons Lemon Juice
- ¼ teaspoon Garlic Powder
- ¼ teaspoon Pepper



DIRECTIONS:

- 1- Dice or cut tomatoes in half.
- 2- Slice basil into thin strips.
- 3- Combine tomatoes, basil & corn in a bowl.
- 4- Mix oil, lemon juice, garlic powder & pepper in a small bowl.
- 5- Add dressing to tomato-corn mixture. Chill.

CAPRESE SALAD

Servings: 6-8 (1/2 cup each)

INGREDIENTS:

- 2 medium Tomatoes or 1 pint of Cherry Tomatoes
- 4 ounces Mozzarella Cheese
- 1/3 cup Fresh Basil
- 2 tablespoons Vegetable Oil
- ½ teaspoon Salt
- 1 tablespoon Balsamic Vinegar



DIRECTIONS:

- 1- Dice tomatoes & cheese.
- 2- Slice basil into thin strips.
- 3- Combine tomatoes, cheese & basil in a bowl. Gently mix.
- 4- Combine oil, salt & balsamic vinegar. Drizzle on top of tomatoes.
- 5- Serve on small slices of toasted bread or combine with lettuce & other veggies for a salad.

CUKY-TOMATO SALAD

Servings: 6-8 (1/2 cup each)

INGREDIENTS:

- 2-3 medium Tomatoes or 1 pint of Cherry Tomatoes
- 1 medium Cucumber
- 1 ripe Peach
- ¼ cup Fresh Mint or Cilantro
- 2 tablespoons Apple Cider Vinegar
- ½ teaspoon Honey or Sugar
- ½ teaspoon Salt
- ½ teaspoon Pepper
- ¼ cup Vegetable Oil



DIRECTIONS:

- 1- Dice tomatoes, cucumbers & peach.
- 2- Chop mint or cilantro.
- 3- Combine peaches, mint or cilantro, honey or sugar, salt & pepper. Slowly whisk in oil until blended.
- 4- Combine tomatoes & cucumbers with dressing. Toss. Chill.

RECIPES MADE IN COLLABORATION WITH:



JERSEY TASTES!

RECETAS

ENSALADA DE TOMATE Y MAIZ

Porciones: 6-8 (cada 1/2 taza)

INGREDIENTES:

- 1 pinta de Tomate Cherry
- ¼ taza de Albahaca fresca o 2 cucharadas de Albahaca Seca
- 1 ½ tazas de Maíz Tierno
- 2 cucharadita de Aceite Vegetal
- 2 cucharadita de Jugo de Limón
- ¼ cucharadita de Polvo de Ajo
- ¼ cucharadita de Pimienta



INSTRUCCIONES:

- 1- Cortar los tomates en mitad.
- 2- Cortar la albahaca en tiras finas.
- 3- Combine los tomates, la albahaca y el maíz en un bol grande.
- 4- Mezcle el aceite, el jugo de limón, el ajo en polvo y la pimienta en un bol pequeño.
- 5- Agregue el aderezo a la mezcla de tomate y maíz. Enfriar.

ENSALADA CAPRESE

Porciones: 6-8 (cada 1/2 taza)

INGREDIENTES:

- 2 Tomates o 1 pinta de Tomate Cherry
- 4 onzas de Queso Mozzarella
- 1/3 taza de Albahaca Fresca
- 2 cucharadas de Aceite Vegetal
- ½ cucharadita de Sal
- 1 cucharada Vinagre Balsámico



INSTRUCCIONES:

- 1- Cortar los tomates en cubo.
- 2- Cortar la albahaca en tiras finas.
- 3- Combine los tomates, queso y la albahaca fresca en un bol. Mezclar ligeramente.
- 4- Combine aceite vegetal, vinagre balsámico y sal. Rocíe aderezo encima de los tomates.
- 5- Servir sobre tostadas o con lechuga y otros vegetales.

ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO

Porciones: 6-8 (cada 1/2 taza)

INGREDIENTES:

- 2-3 Tomates o 1 pinta de Tomates Cherry
- 1 Pepino Mediano
- 1 Durazno Maduro
- ¼ taza de Menta Fresca o Cilantro
- 2 cucharada de Vinagre de Manzana
- ½ cucharadita de Miel o Azúcar
- ½ cucharadita de Sal
- ½ cucharadita de Pimienta
- ¼ taza de Aceite Vegetal



INSTRUCCIONES:

- 1- Cortar Tomates, Pepino y Durazno en cubo.
- 2- Cortar menta o cilantro en pequeño.
- 3- Combine durazno, menta o cilantro, miel o azúcar, sal y pimienta. Batir lentamente el óleo hasta que todo se mezcle en aderezo.
- 4- Añadir tomates y pepino con el aderezo. Mezclar. Enfriar.