

“Compartamos la Cosecha”

Huerto Comunitario de Anathoth

Semana 15 de 24



Lo que hay en la caja:

- Calabazas del verano
- Pimientos “Shishito” – chiquitos, no son picantes, sino se asan enteros – vean la receta abajo
- Pepinos
- Sandia
- Tomates
- Tomates chiquitos
- Poblanos

Para embodegar:

- Es mejor embodegar las verduras en una bolsa plasticas, para que las hojas no se marchiten. Si se embodegan asi, las verduras pueden durar entre 1 y 2 semanas. *Las sandias y tomates pueden estar fuera del refrigerador.

Receta: Pimientos “Shishito” Asados con Salsa de Soja y Lima

Receta gracias a Que Rica Vida:

Los pimientos shishito japoneses son únicos. Su tamaño es similar al de una zanahoria mediana y son bastante delgados. Son verdes y se ponen rojos cuando maduran. Lo más curioso es que son agridulces. ¡Para nada picantes! Este pequeño pimiento es súper delicioso y adictivo. Desde que los descubrí, que fue hace poco, los estoy comiendo como snacks. Me gusta disfrutarlos asados, y mis familiares y amigos no pueden creer que esté comiendo lo que para ellos parece un chile muy picante. Pero después de que lo prueban, ¡les encanta!

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 lb de pimientos shishito
- 2 cucharaditas de salsa de soja
- Jugo de 1 lima

Instrucciones:

- 1.) En una sartén grande a fuego medio-alto, calienta el aceite vegetal.
- 2.) Agrega los pimientos shishito y mézclalos bien para que se cubran con el aceite.
- 3.) Cocíalos por 5-10 minutos de cada lado. Su piel se comenzará a ampollar y chamuscar. Ese es exactamente el punto que buscamos.
- 4.) Coloca la salsa de soja encima y mezcla.
- 5.) Exprime la lima sobre los pimientos y mezcla.
- 6.) Retira del fuego y sírvelos. ¡A disfrutar!

