

NWA Farmers' Market Alliance

CUCUMBER SALAD

Spicy



by

CARLOS LEON

culinary student at

BRIGHTWATER





SUPPLY LIST

SPOON

KNIFE

CUTTING BOARD

MEASURING CUPS

MEASURING SPOONS

VEGETABLE PEELER

WHISK

SKILLET

SMALL BOWL

LARGE SERVING BOWL





INGREDIENTS

- 1 CUCUMBER, PEELED, SEEDS REMOVED, AND DICED
 - 1/4 RED ONION, DICED
- 4 STEMS OF KALE, THICK RIBS REMOVED
 - 1 LEMON, JUICED
 - 2 TBSP SLICED ALMONDS
 - 2 GARLIC CLOVES, MINCED
 - 1/4 TSP CHILI FLAKES
- 1/4 CUP FINELY GRATED PARMESAN CHEESE
 - 1/3 CUP OIL
 - 1 TBSP DIJON MUSTARD
- SALT AND PEPPER TO TASTE





INSTRUCTIONS

1. Toast sliced almonds in a skillet over medium heat. Set aside.
2. In a large serving bowl, add diced cucumber and red onion.
3. On a cutting board, stack several kale leaves on top of one another and roll them into a tight cylinder. Slice crosswise into thick ribbons. Add to the serving bowl.
4. Using the side of a knife, mash and scrape the minced garlic into a paste. Place in a small bowl.
5. Add chili flakes, parmesan cheese, lemon juice, oil, Dijon mustard, salt and pepper to the small bowl. Whisk to combine.
6. Add oil mixture to the large serving bowl. Toss with cucumber, onion, and kale until thoroughly combined.
7. Add the toasted almonds.
8. Add more lemon juice, chili flakes, salt, and pepper to taste.
9. Let the salad sit for 5 minutes. Top with additional parmesan cheese (optional) and serve.



NWA Farmers' Market Alliance

ENSALADA DE PEPINO

Picante



por

CARLOS LEÓN

estudiante culinario en

BRIGHTWATER





UTENSILIOS DE COCINA

CUCHARA

CUCHILLO

PELADOR

TABLA DE CORTAR

TAZAS Y CUCCHARAS MEDIDORAS

BATIDOR DE VARILLAS

SARTÉN

TAZÓN PEQUEÑO

TAZÓN GRANDE PARA SERVIR





INGREDIENTES

- 1 PEPINO, PELADO, SIN SEMILLAS Y CORTADO EN CUBITOS
- 1/4 DE CEBOLLA MORADA, CORTADA EN CUBITOS
- 4 TALLOS DE COL RIZADA, SIN LOS TRONCOS GRUESOS
- 1 LIMÓN, EXPRIMIDO
- 2 CUCHARADAS DE ALMENDRAS EN RODAJAS
- 2 DIENTES DE AJO PICADOS
- 1/4 CUCHARADITA DE HOJUELAS DE CHILE
- 1/4 TAZA DE QUESO PARMESANO FINAMENTE RALLADO
- 1/3 TAZA DE ACEITE
- 1 CUCHARADA DE MOSTAZA DE DIJON
- SAL Y PIMIENTA AL GUSTO





INSTRUCCIONES

1. Tueste las almendras en rodajas en un sartén a fuego medio y reserve.
2. En un tazón grande para servir, agregue el pepino y la cebolla morada.
3. En una tabla de cortar, apile varias hojas de col rizada una encima de la otra y enróllelas hasta formar un cilindro apretado. Corte en tiras gruesas transversales. Agregue al tazón.
4. Usando el lado de un cuchillo, machaque y raspe el ajo picado hasta obtener una pasta. Coloque en un tazón pequeño.
5. Agregue hojuelas de chile, queso parmesano, jugo de limón, aceite, mostaza de Dijon, sal y pimienta al tazón pequeño. Batir para combinar.
6. Agregue la mezcla de aceite al tazón grande. Mezcle con pepino, cebolla y col rizada hasta que estén bien combinados.
7. Agregue las almendras tostadas.
8. Agregue más jugo de limón, hojuelas de chile, sal y pimienta al gusto.
9. Deje reposar la ensalada durante 5 minutos. Cubra con más queso parmesano (opcional) y sirva.

