



NWA FARMERS' MARKET ALLIANCE



FRESH SUMMER SALSA

BY: HEATHER ARTRIPE

chef at Ozark Natural Foods





INGREDIENTS

4-5 tomatoes, core removed and cut into wedges
1 white onion, diced
1/4 cup minced fresh cilantro (or more to taste)
Juice from 1 lime
3 garlic cloves
2 1/2 tsp Salsa Blend Mix (recipe below)
1/2 tsp salt
1/2 tsp ground black pepper
Pinch of sugar
1 jalapeno, diced, optional

Salsa Spice Blend:

6 tsp chili powder
2 tsp cumin
2 tsp Mexican Oregano
2 tsp garlic
2 tsp ground coriander
1 tsp salt

DIRECTIONS

Add your onion, pepper (if using), cilantro, lime juice, and garlic cloves to a food processor, process for a few seconds.

Add tomatoes, salsa blend mix, salt, pepper, and sugar. Pulse a few times for chunky salsa, more for a smoother salsa.

Serve with tortilla chips.



NWA FARMERS' MARKET ALLIANCE



SALSA FRESCA PARA EL VERANO

POR: HEATHER ARTRIPE

chef en Ozark Natural Foods





INGREDIENTES

- 4-5 tomates, sin corazón y cortados en gajos
- 1 cebolla blanca, cortada en dados
- 1/4 taza de cilantro fresco picado (o más al gusto)
- Zumo de una lima
- 3 dientes de ajo
- 2 1/2 cucharadas de Mezcla de salsa
(receta abajo)
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta negra molida
- Una pizca de azúcar
- 1 jalapeño, picado, opcional

Mezcla de especias para salsa:

- 6 cucharaditas de chile en polvo
- 2 cucharaditas de comino
- 2 cucharaditas de orégano mexicano
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de culantro molido
- 1 cucharadita de sal

INSTRUCCIONES

Añade la cebolla, jalapeño (si lo está usando), cilantro, zumo de lima y los dientes de ajo a un procesador de alimentos y procésalo durante unos segundos.

Añade los tomates, la mezcla de especias para salsa, sal, pimienta negra y azúcar. Pulse un par de veces para obtener una salsa con trozos, más para obtener una salsa suave.

Servir con chips de tortilla.