

WATERCRESS SALAD WITH RADISH & PEAR



TOSSED WITH QUESO FRESCO & A BERRY VINAIGRETTE

Watercress, also known as Berro, is a delicate mustard green native to the Americas, one of many seasonal and nutrient-dense quelites.

INGREDIENTS

- 1-2 BUNCH WATERCRESS, ROUGHLY CHOPPED
- 3-4 RADISHES, SLICED THIN
- 1-2 PEARS AND/OR APPLES, SLICED THIN
- 1/4 RED ONION, SLICED THIN
- FRUITY VINAIGRETTE OR A HOMEMADE SALAD DRESSING
- PEPITAS FOR CRUNCH
- QUESO FRESCO
- CILANTRO FOR GARNISH



STEPS

- Chop up all your watercress, radishes, pears/apples, and red onion and toss together in a bowl with your vinaigrette until well coated.
- Plate and garnish with crumbled queso fresco, pepitas, cilantro, and an extra drizzle of dressing on top.



SEASONAL RECIPE IN COLLABORATION WITH:



ENSALADA DE BERROS CON RÁBANO Y PERA



MEZCLADO CON QUESO FRESCO Y VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS

Watercress, también conocido como Berro, es un delicado color verde mostaza originario de América, uno de los muchos quelites

INGREDIENTES

- 1-2 MANOJOS DE BERROS, PICADOS EN TROZOS GRANDES
- 3-4 RÁBANOS, CORTADOS EN RODAJAS FINAS
- 1-2 PERAS Y/O MANZANAS, CORTADAS EN RODAJAS FINAS
- 1/4 CEBOLLA MORADA, CORTADA EN RODAJAS FINAS
- VINAGRETA DE FRUTAS O ADEREZO CASERO PARA ENSALADAS
- PEPITAS PARA CRUJIENTES
- QUESO FRESCO
- CILANTRO PARA DECORAR



PASOS

- Pica todos los berros, rábanos, peras/manzanas y cebolla morada y mézclalos en un tazón con la vinagreta hasta que estén bien cubiertos.
- Sirva y decore con queso fresco desmenuzado, pepitas, cilantro y un chorrillo extra de aderezo encima.



RECETA DE TEMPORADA EN COLABORACIÓN CON:

