



CHIMICHURRI SAUCE

PREP TIME: 5 MIN SERVINGS: 4

INGREDIENTS :

- ¼ cup cilantro
- ¼ cup radish greens or carrot tops
- 3 garlic cloves
- Juice of 1 lime
- ½ cup olive oil
- Pinch of salt and black pepper

INSTRUCTIONS :

1. Finely chop cilantro and radish greens or carrot tops.
2. Mince the garlic.
3. Juice the lime.
4. Add all of the ingredients to a bowl and mix well.
5. Let this sit for at least 15 minutes before serving so the flavors can develop.

SUBSTITUTE
RADISH GREENS
WITH YOUR
FAVORITE FRESH
HERBS OR BITTER
GREENS!!!



This goes great on tacos or with rice and beans.



SALSA DE CHIMICHURRI

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MIN PORCIONES: 4

INGREDIENTS:

- ¼ taza de cilantro
- Pizca de sal y Pimienta negra
- ¼ taza de brotes de rábano o zanahorias
- 3 dientes de ajo
- Jugo de un limón
- ½ taza de aceite de oliva

INSTRUCTIONS:

1. Pique finamente el cilantro y los brotes de rábano o las tapas de zanahoria.
2. Pique el ajo.
3. Exprima el jugo de limón.
4. Agregue todos los ingredientes a un bol y mezcle bien.

¡SUSTITUYA LOS
VERDES DE
RÁBANO CON SUS
HIERBAS FRESCAS
O VERDES
AMARGOS
FAVORITOS!

