



¡El martes, los estudiantes de Morning Star tuvieron un invitado especial! El Chef Eduardo visitó nuestra escuela para celebrar la cosecha de nuestra huerta. Cada grado recorrió el jardín e invernadero comunitario Morning Star con el chef Eduardo, quien les presentó a los estudiantes las verduras y flores comestibles que se cultivaban. Muchos se atrevieron a probar las caléndulas y las capuchinas, ¡e incluso la col rizada! Pregúntele a su estudiante qué cosa favorita del jardín probó, o cuál es el ingrediente secreto del chef en todas sus comidas... (amor).



Luego, el chef Eduardo se unió a los estudiantes para almorzar y sirvió salsa molcajete que preparó con tomates y vegetales cosechados en los jardines de Morning Star. ¡Tantos estudiantes disfrutaron la salsa! El chef comparte la receta con nuestras familias de Morning Star y espera que todos encontremos nuestra propia aventura en la cocina y disfrutemos de la cosecha de nuestras granjas y jardines locales de Montana.





The original

# Montana Mex Molcajete Salsa

Cook time: 1 hr

## INGREDIENTES:

- 1 libra de tomates roma
- 1 cebolla morada, partida por la mitad con cáscara en 3 dientes de ajo, papel sobre
- 1 chile habanero/jalapeño (opcional, omítelo para una salsa suave)
- ½ manojo de cilantro, enjuagado y picado en trozos grandes
- 2 limas, exprimidas
- 1 cucharadita de sal, extra al gusto

## MÉTODO:

Un par de notas sobre la cocina El tiempo de esta receta variará según la fuente de calor. Doy la vuelta a todos los artículos después de que el lado que da al calor se haya ennegrecido lo suficiente. En general, me gusta ver que el tomate, la cebolla, el habanero y el ajo estén carbonizados por todos lados.

Usando un asador a temperatura alta o una sartén seca a temperatura alta. Coloque el tomate, la cebolla, el ajo y el habanero/jalapeño en una bandeja/sartén de metal directamente debajo del asador o en una sartén seca de fondo grueso. El ajo y el habanero solo tardarán de 2 a 3 minutos en ampollarse, mientras que la cebolla y el tomate se cocinarán por un total de 10 a 20 minutos. Con esto en mente, primero retiro del fuego el ajo y el habanero/jalapeño, seguido por el tomate y la cebolla al final. Tenga cuidado de no quemar el ajo ya que esto le dará un sabor amargo a la salsa.

Cuando esté lo suficientemente frío como para tocarlo, retira el papel de la cebolla y el ajo. Pica la cebolla en trozos grandes y mantenla a un lado.

Para licuar, agregue el tomate cocido y el habanero/jalapeño a una licuadora y pique o presione hasta que la mezcla parezca una salsa con trozos. Agregue la cebolla, el ajo, el cilantro, el jugo de limón y la sal y presione hasta que la salsa se una y esté bien mezclada. Licue más para adaptarlo a la textura deseada.

Pruebo mi salsa con un chip antes de ajustar más la sal. Además, esta receta se adapta bien y, a menudo, duplico y divido un lote para poder agregar chile extra a la mitad del lote y terminar con una versión suave y picante para compañía y gustos diversos en un grupo o familia.

Buen Provecho.

courtesy of Chef Eduardo Garcia, Montana Mex