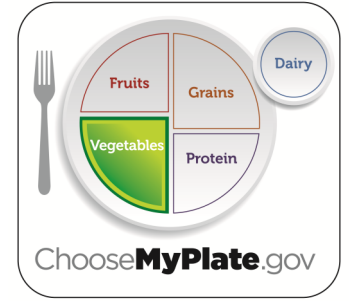
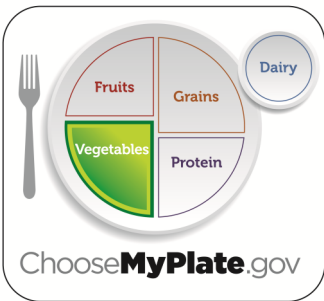


# Romaine Lettuce/ Lechuga Romana

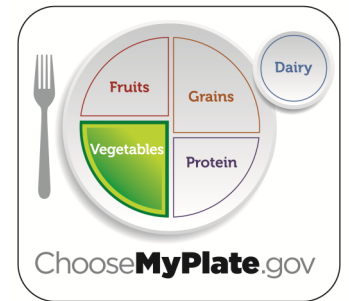


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕

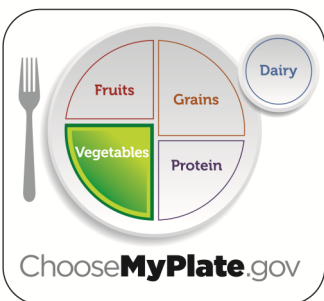


# Romaine Lettuce/ Lechuga Romana

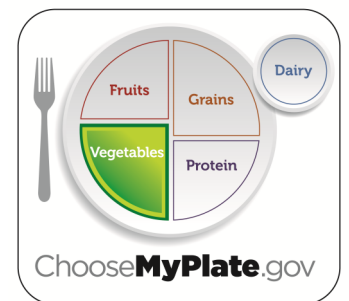


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕



# Romaine Lettuce/ Lechuga Romana



Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

- Wash and dry thoroughly. Cut off root end and chop. Toss with your favorite dressing and sliced fruits and veggies.
- Cut the head of lettuce in half lengthwise and drizzle olive oil to coat halves. Grill until charred on both sides and serve as a side dish with grilled meat, poultry or fish.
- Cut off root end and peel back individuals leaves to use as a taco shell or wrap.



- Wash and dry thoroughly. Cut off root end and chop. Toss with your favorite dressing and sliced fruits and veggies.
- Cut the head of lettuce in half lengthwise and drizzle olive oil to coat halves. Grill until charred on both sides and serve as a side dish with grilled meat, poultry or fish.
- Cut off root end and peel back individuals leaves to use as a taco shell or wrap.



- Wash and dry thoroughly. Cut off root end and chop. Toss with your favorite dressing and sliced fruits and veggies.
- Cut the head of lettuce in half lengthwise and drizzle olive oil to coat halves. Grill until charred on both sides and serve as a side dish with grilled meat, poultry or fish.
- Cut off root end and peel back individuals leaves to use as a taco shell or wrap.

- Lave y seque bien. Remover la raíz y picar al gusto. Mezclar con su aderezo favorito y/o con frutas y verduras picadas.
- Corta la lechuga por la mitad longitudinalmente y rociar aceite de oliva cada mitad. Asar a la parrilla hasta que se carbonice poco y servir como acompañamiento para una carne asada como pollo o pescado.
- Remover la raíz y separar las hojas y usar como una tortilla para un taco o para un wrap de lechuga.

- Lave y seque bien. Remover la raíz y picar al gusto. Mezclar con su aderezo favorito y/o con frutas y verduras picadas.
- Corta la lechuga por la mitad longitudinalmente y rociar aceite de oliva cada mitad. Asar a la parrilla hasta que se carbonice poco y servir como acompañamiento para una carne asada como pollo o pescado.
- Remover la raíz y separar las hojas y usar como una tortilla para un taco o para un wrap de lechuga.

- Lave y seque bien. Remover la raíz y picar al gusto. Mezclar con su aderezo favorito y/o con frutas y verduras picadas.
- Corta la lechuga por la mitad longitudinalmente y rociar aceite de oliva cada mitad. Asar a la parrilla hasta que se carbonice poco y servir como acompañamiento para una carne asada como pollo o pescado.
- Remover la raíz y separar las hojas y usar como una tortilla para un taco o para un wrap de lechuga.