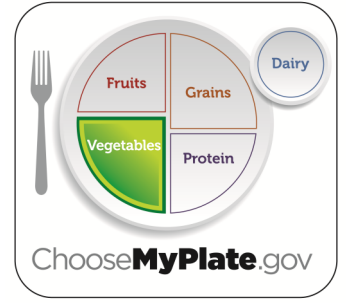
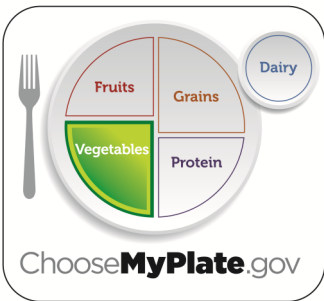


Tomatillos/Tomatillos

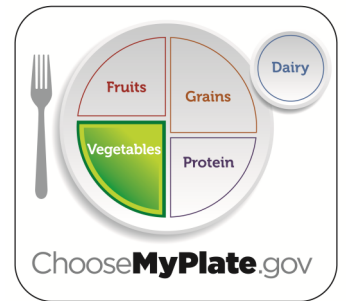


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕

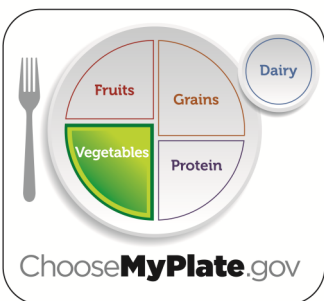


Tomatillos/Tomatillos

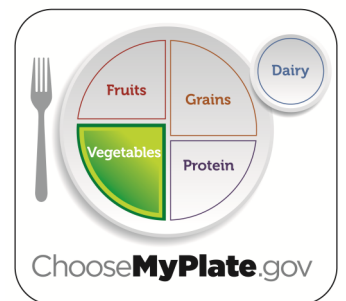


Eat a variety of colorful vegetables every day ♦ Comer verduras de varios colores cada día

✕



Tomatillos/Tomatillos



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

Remove husks and rinse tomatillos. Add tomatillos and jalapeño or serrano peppers to boiling water and reduce heat. Simmer until softened (about 10 minutes). Place cooled tomatillos and peppers in a blender or food processor with onion, garlic cloves, fresh cilantro, and salt and pepper or your favorite herbs and spices. Blend until salsa verde reaches desired consistency. Enjoy the salsa verde or add to your favorite enchilada recipe or stew meat.

Quite las cáscaras y enjuague los tomatillos. Agregue tomatillos y jalapeño o serrano a agua hirviendo y reduzca el calor. Cocinar a fuego lento hasta que se ablanden (unos 10 minutos). Licuar los tomatillos y chiles con cebolla, ajo, cilantro fresco y sal y pimienta o sus hierbas y especias preferidas. Licúe hasta que la salsa verde alcanza una consistencia deseada. Disfrutar de la salsa o a añadir a su carne favorita o como salsa para enchiladas.



Remove husks and rinse tomatillos. Add tomatillos and jalapeño or serrano peppers to boiling water and reduce heat. Simmer until softened (about 10 minutes). Place cooled tomatillos and peppers in a blender or food processor with onion, garlic cloves, fresh cilantro, and salt and pepper or your favorite herbs and spices. Blend until salsa verde reaches desired consistency. Enjoy the salsa verde or add to your favorite enchilada recipe or stew meat.

Quite las cáscaras y enjuague los tomatillos. Agregue tomatillos y jalapeño o serrano a agua hirviendo y reduzca el calor. Cocinar a fuego lento hasta que se ablanden (unos 10 minutos). Licuar los tomatillos y chiles con cebolla, ajo, cilantro fresco y sal y pimienta o sus hierbas y especias preferidas. Licúe hasta que la salsa verde alcanza una consistencia deseada. Disfrutar de la salsa o a añadir a su carne favorita o como salsa para enchiladas.



Remove husks and rinse tomatillos. Add tomatillos and jalapeño or serrano peppers to boiling water and reduce heat. Simmer until softened (about 10 minutes). Place cooled tomatillos and peppers in a blender or food processor with onion, garlic cloves, fresh cilantro, and salt and pepper or your favorite herbs and spices. Blend until salsa verde reaches desired consistency. Enjoy the salsa verde or add to your favorite enchilada recipe or stew meat.

Quite las cáscaras y enjuague los tomatillos. Agregue tomatillos y jalapeño o serrano a agua hirviendo y reduzca el calor. Cocinar a fuego lento hasta que se ablanden (unos 10 minutos). Licuar los tomatillos y chiles con cebolla, ajo, cilantro fresco y sal y pimienta o sus hierbas y especias preferidas. Licúe hasta que la salsa verde alcanza una consistencia deseada. Disfrutar de la salsa o a añadir a su carne favorita o como salsa para enchiladas.