

Strawberry Salsa

Time needed: 10 minutes

This is an easy and refreshing summer salsa recipe sure to be a household favorite. Choose local Skagit berries which are be riper and more flavorful at peak season - May, June and July and possibly available all the way through September.

INGREDIENTS

- 1 1/2 cups fresh strawberries, washed, stems removed, and chopped
- 1/2 jalapeño pepper, seeds removed and minced
- 1/4 cup onion, minced
- 2 Tablespoons chopped cilantro
- 1 1/2 teaspoons lime juice

Check out our Youtube channel for recipes and videos at https://www.youtube.com/channel/UCrCVqfP0kncw7Y1mdRjByIg/videos?disable_polymer=1

DIRECTIONS

1. Chop the strawberries and cilantro.
2. Mince jalapeno pepper and onion. Squeeze lime for juice.
3. Mix strawberries, cilantro, jalapeno pepper, onion and lime juice in a bowl.
4. Chill for 30 minutes before serving. Serve as dip with tortilla chips or topping on tacos.



Recipe adapted from USDA What's Cooking
Pictures by Sharon Cherney



How to Store Strawberries

The trick is to keep berries cold and dry so they won't mold. For the short term: arrange berries (without washing or removing the stems) on a paper towel-lined tray and cover with plastic wrap; then refrigerate. Before eating or using them, wash the berries under cool water and then remove stems.



VIVA FARMS



Skagit
County

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION



Salsa de Fresas

Tiempo Necesario: 15 minutos Porciones: 5

Receta de salsa de verano fácil y refrescante. Elija bayas locales de Skagit que son más maduras, sabrosas, y baratas cuando están de temporada, desde aproximadamente julio hasta septiembre. Compre extra y congélelas para usarlas después.

INGREDIENTES

- 1 1/2 taza de fresas frescas, en trocitos
- 1/2 de un chile Jalapeño, picado
- 1/4 de taza de cebolla, picado
- 2 cucharadas de cilantro, picado muy fino
- 1 1/2 cucharadita de jugo de limón

Echa un vistazo a nuestro canal de Youtube para ver recetas y videos en https://www.youtube.com/channel/UCrCVqfP0kncw7Y1mdRjByIg/videos?disable_polymer=1

DIRECCIONES

1. Pique las fresas y el cilantro.
2. Pique el chile jalapeño y la cebolla. Exprima la lima para el jugo.
3. Mezcle fresas, cilantro, chile jalapeño, cebolla y jugo de limón en un tazón.
4. Refrigere por 30 minutos antes de servir. Sirva como salsa con chips de tortilla o adereze en tacos.



Receta de USDA What's Cooking
Fotos por Sharon Cherney



Cómo almacenar las fresas.

El truco es mantener las bayas frías y secas para que no se enmohezcan. A corto plazo: coloque las bayas (sin lavar ni quitar los tallos) en una bandeja forrada con papel toalla y cúbralas con una envoltura de plástico, luego refrigere. Antes de comer o usarlos, lave las bayas con agua fría y luego retire los tallos.



VIVA FARMS



**Skagit
County**

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION