

Bruschetta Salad

Time needed: 15 minutes Servings: 5

Bruschetta salad is an easy way to make your ingredients into a 5-star dish. Impress your friends and family by making this yummy salad using your CSA produce.

Don't have croutons? Either omit them or cut stale bread into cubes, toss in some oil and seasonings, and roast it in the oven at 300 degrees until your croutons are crispy!

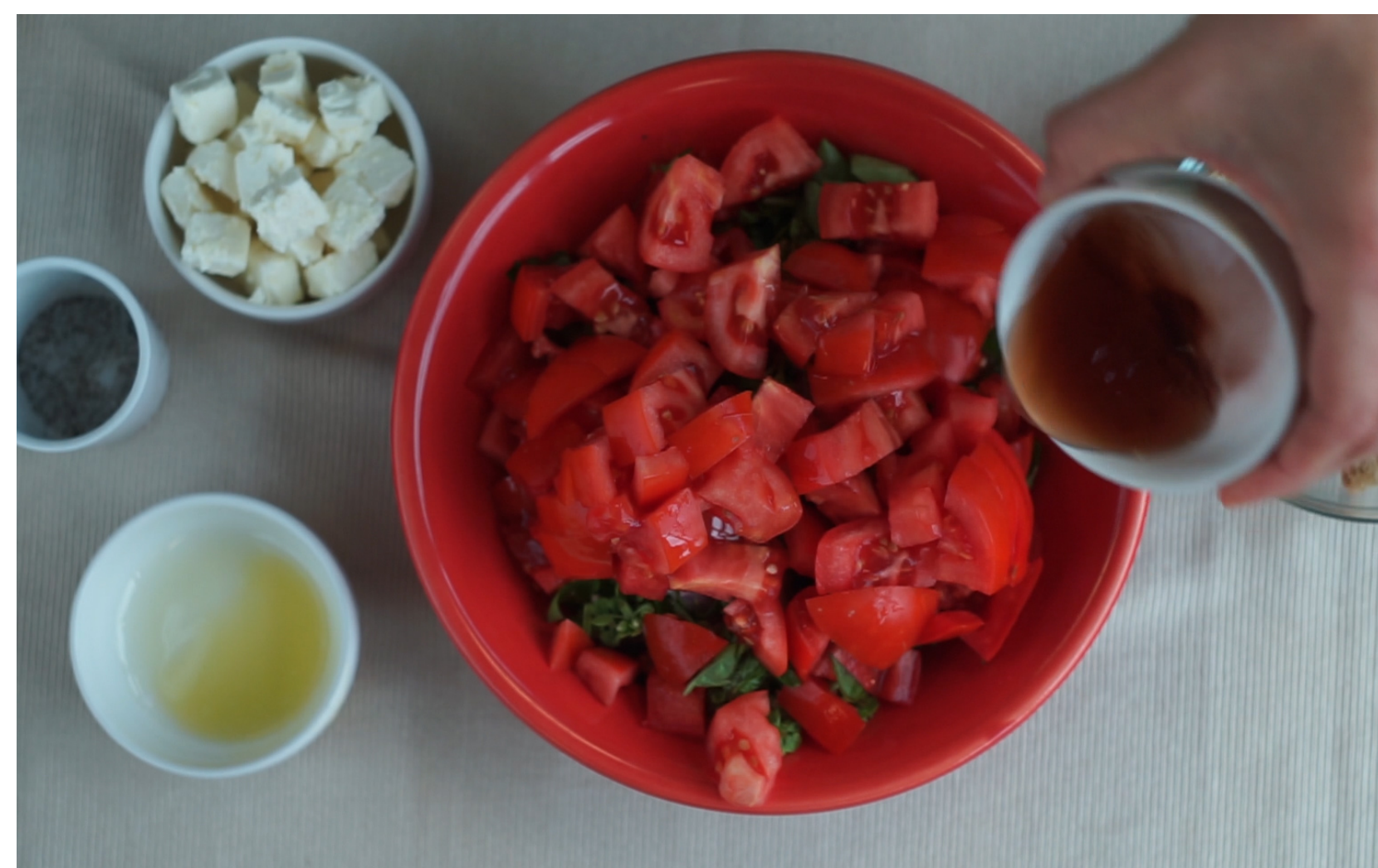
INGREDIENTS

- 3 cups chopped fresh tomatoes
- 1/2 cup chopped red onion
- 1/4 cup fresh chopped basil
- Salt & black pepper to taste
- 2 Tablespoons balsamic or substitute (see below)
- 1 Tablespoon oil
- 2 cups croutons
- 1/2 cup feta cheese (optional)

DIRECTIONS

1. Combine all ingredients in a bowl and stir gently.
2. Stir in croutons and serve cold.

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



Recipe adapted from FoodHero.org
Photos from SandG Productions

Balsamic Vinegar Substitute

Balsamic vinegar is a popular ingredient in sauces, salad dressings and marinades, but because of the aging process that it goes through, it's more expensive than other vinegars. If you don't have balsamic vinegar use this substitute instead.

Ingredients

- 1 Tablespoon apple cider or red wine vinegar
- 1/2 teaspoon brown sugar, granulated sugar or honey

Preparation

Mix the vinegar and sugar (or honey) together to combine. Balsamic vinegar has a slight molasses flavor. To incorporate that into your substitute, use brown sugar instead of granulated sugar. As you may already know, brown sugar gets its color and flavor from molasses. Using apple cider or red wine in your substitute will help to give it some of the fruitiness and tanginess that balsamic vinegar is known for.



VIVA FARMS



Skagit
County

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION

Ensalada de Tomate y Albahaca (Bruschetta)

Tiempo Necesario: 15 minutos Porciones: 5

La ensalada Bruschetta es una manera fácil de convertir sus ingredientes en un plato de 5 estrellas. Impresione a sus amigos y familiares al hacer esta ensalada deliciosa con su producto CSA.

¿No tiene crutones? ¡Omítalos o corta el pan duro en cubos, eche un poco de aceite y condimentos, y tueste en el horno a 300 grados hasta que los crutones estén crujientes!

INGREDIENTES

- 3 tazas de tomates, picados
- 1/2 taza de cebolla morada picada
- 1/4 de taza de albahaca fresca picada
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de balsámico o vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de aceite
- 2 tazas de crutones (croutons)
- 1/2 taza queso feta (opcional)

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. Combine todos los ingredientes en un tazón y revuelva suavemente
2. Agregue crutones y sirva frío



Receta de FoodHero.org
Fotos de SandG Productions

Sustituto de vinagre balsámico

El vinagre balsámico es un ingrediente popular en salsas, aderezos para ensaladas y adobos, pero debido al proceso de envejecimiento que requiere, es más costoso que otros vinagres. Si no tiene vinagre balsámico, use este sustituto.

Ingredientes

- 1 cucharada de sidra de manzana o vinagre de vino tinto
- 1/2 cucharadita azúcar moreno, azúcar granulada o miel

Preparación

Mezcle el vinagre y el azúcar (o miel) para combinar. El vinagre balsámico tiene un ligero sabor a melaza. Para incorporar eso en su sustituto, use azúcar morena en lugar de azúcar granulada. Como ya sabrá, el azúcar moreno obtiene su color y sabor de la melaza. El uso de sidra de manzana o vino tinto en su sustituto ayudará a darle algo de la fruta y el sabor del vinagre balsámico.



VIVA FARMS



**Skagit
County**

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION