



Cómo almacenar hierbas frescas

1. Corte el fondo de los tallos y asegúrese de que las hojas estén completamente secas.
2. Llene una jarra o un vaso de agua parcialmente con agua y coloque los extremos del tallo de las hierbas en el agua de la jarra.
3. Si está almacenando las hierbas en el refrigerador, cúbralas holgadamente con una bolsa de plástico.



¿Tiene problemas para usar todas sus hierbas frescas antes de que se deterioren? ¡Séquelas! Cuélguelas para que se sequen, séquelas en espante o en el horno y úselas cuando estén listas.



EPAZOTE



Usado cuando cosinando frijoles, sopas, mole, y enchiladas

CILANTRO



Va bien con cebolla, tomate, jalapeños, y chiles secos

VERDOLAGAS (PURSLANE)



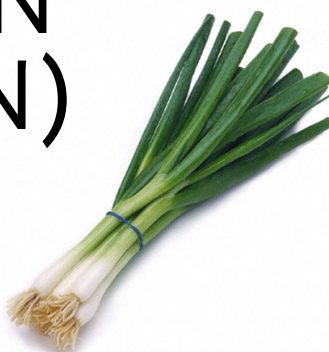
Usado en ensaladas y sopas, va bien con puerco

PAPALO



Usado en salsas y va bien con tomate, cebolla, y jalapeño

CEBOLLETA (GREEN ONION)



Va bien con carne, ensaladas, y ajo

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



VIVA FARMS



**Skagit
County**

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION