

## Roasted Vegetables

Time needed: 45 minutes

Servings: 6

### INGREDIENTS

- 2 new (or thin skin) potatoes, diced ½ inch
- 5 baby carrots, sliced ½ inch
- 1 leek, white and light green part only, sliced 1 inch
- ½ onion, sliced 1 inch
- 1 head of garlic, halved
- 1 summer squash (zucchini, patti pan), seeded and sliced ¼ inch
- ½ bunch chives (about ½ cup), cut 2 inches
- ¼ cup olive oil
- 5 pieces of aluminum foil

### DIRECTIONS

1. Preheat the oven to 400°F. Cut 5 6" squares of aluminum foil and set aside.
2. Cut the vegetables keeping them separate. Toss the potatoes, carrots, leeks, and onions separately with enough oil to coat each piece. Season with a little salt and pepper.
3. Mound each vegetable on a separate sheet of aluminum foil. Fold to create an open pouch and place on a baking tray.
4. Put the garlic halves on the last piece of foil with a little oil, fold to create a closed pouch, and set on the baking tray with the other pouches.
5. Place the tray in the preheated oven and bake for about 20 minutes. At the 10-minute mark, rotate the tray. At the 15-minute mark, carefully remove the onion pouch. They should be translucent with a little brown. If not, put them back in the oven with the other vegetables.
6. At the 20-minute mark, check on the potatoes and carrots for tenderness by trying a piece of each. If not ready, continue to bake for 2-3 minutes until the potatoes are tender.
7. Toss the summer squash and chives together in a mixing bowl. Add the hot vegetables from the oven. Open the garlic pouch and carefully squeeze out the soft garlic from each half with a fork. Discard the outer skin. Stir into the vegetable mixture and adjust the seasoning as needed.

Roasting vegetables concentrates their flavor and adds more flavor by caramelizing (browning) them. Chef Gil chose to roast the vegetables separately because they cook for different lengths of time. Burnt onions can ruin the whole dish, so he takes them out first. Summer squash takes hardly any time at all, so he just stirs it in at the end and lets the hot vegetables do the cooking. If you leave the roasted vegetables on the counter for some reason, you'll find them mostly gone by dinner time. Your hungry crew will have gobbled them up as they walked by.



This project is based upon work supported by U.S. Department of Agriculture, NIFA, FINI under award number 2017-70025-26683



**VIVA FARMS**

Recipe by Chef Gilbert Rodriguez

## Verduras Al Horno

Tiempo Necesario: 45 minutos

Porciones: 6

### INGREDIENTES

- 2 papas nuevas (o de piel delgada), cortadas en cubos de ½ pulgada
- 5 Zanahorias tiernas, en rodajas de ½ pulgada
- 1 puerro, solamente la parte blanca y verde claro, en rodajas de 1 pulgada
- ½ Cebolla, en rajadas de 1 pulgada
- 1 cabeza de ajo, a la mitad
- 1 calabaza de verano (calabacín, patti pan), sin semillas y en rodajas de ¼ de pulgada
- ½ manojo de cebollín (aproximadamente ½ taza), en tamaño de 2 pulgadas
- ¼ taza de aceite de olivo
- 5 piezas de papel de aluminio

### DIRECCIONES

1. Precaliente el horno a 400°F. Corte de 5 a 6" piezas cuadradas de papel aluminio y ponerlos al lado.
2. Corta las verduras manteniéndolas separadas. Mezcle las papas, zanahorias, puerros y cebollas por separado con suficiente aceite para cubrir cada pieza. Sazonar con un poco de sal y pimienta.
3. Poner cada verdura por separado en una pieza de papel de aluminio. Doblar la orillas para crear una bolsa abierta y coloca en una charola para hornear.
4. Coloque las mitades de ajo en el último trozo de papel de aluminio con un poco de aceite, doble las orillas hacia arriba para crear una bolsa cerrada y colóquelo en la charola para hornear con las otras bolsas.
5. Coloque la charola en el horno precalentado y hornear durante unos 20 minutos. a los 10 minutos, gire la charola. A los 15 minutos, retire con cuidado la bolsa de cebolla. Deben estar translúcidos con un poco de color marrón. Si no, colócalos nuevamente en el horno con las otras verduras.
6. A los 20 minutos, verifique que las papas y las zanahorias estén blandas probando un pedazo de cada una. Si no está listo, continúe horneando durante 2-3 minutos hasta que las papas estén tiernas.
7. Mezcle la calabaza de verano y el cebollín en un tazón/recipiente. Agregue las verduras calientes del horno. Abra la bolsa de ajo y exprima cuidadosamente el ajo suave de cada mitad con un tenedor. Desechar la cascara. Agregue la mezcla de verduras y ajuste el condimento según sea necesario.

Asar las verduras concentra su sabor y agrega más sabor al caramelizar las (dorarlas). El chef Gil eligió asar las verduras por separado porque se cocinan durante diferentes períodos de tiempo. Las cebollas quemadas pueden arruinar todo el plato, por lo que las saca primero. La calabaza de verano no toma casi nada de tiempo, por lo que simplemente la revuelve al final y deja que las verduras calientes las cocinen. Si dejas las verduras asadas en el mostrador por alguna razón, las encontrarás casi desaparecidas a la hora de la cena. Tu tripulación hambrienta los habrá enguido al pasar.



Este material fue financiado por el Programa de asistencia de nutrición complementaria de la USDA. 2017-70025-26683.



**VIVA FARMS**

Receta por Chef Gilbert Rodriguez