

# Tazpachos pequeños



**Taste!**  
York Fresh Food Farms

Cultivado por nosotros preparado por Ud.

## INGREDIENTS:

- 1 litro de tomates cherry grandes
- 1 pepino pequeño
- ½ medio pimiento rojo
- 1 cebolla verde
- sal y pimienta
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de vinagre de sidra o jugo de lima

## INSTRUCTIONS:

- 1 Corta finamente la parte inferior de cada tomate cherry. Corta la parte superior y guarda. Ahuecar los tomates cherry, sin romper el fondo. Un cuchillo de sierra pequeño o una cuchara para pomelo funcionan bien. Corta la pulpa de los tomates en trozos pequeños.
- 2 Pelar el pepino. Córdalo por la mitad a lo largo; quitar todas las semillas. Corta las paredes del pimiento lejos del corazón con semillas. Pica el pepino, el pimiento y la cebolla verde en trozos pequeños.
- 3 Mezcle las verduras cortadas con sal, pimienta, aceite y vinagre (o jugo de lima). Coloque la mezcla de verduras cortadas en los tomates cherry preparados.