

## HOW TO:

# RADISHES *Rábanos*

---



**WHAT IS A RADISH?** A radish is a peppery-tasting root vegetable closely related to the cabbage. Radishes may be eaten raw, cooked, or pickled.

**HOW TO SELECT RADISHES:** Look for radishes that are firm and smooth.

### HOW TO PREPARE RADISHES:

- **Raw Radish:** Serve raw radish slices in a salad, on top of a sandwich, or as part of a slaw for tacos. Add diced radishes to your favorite salsa.
- **Roasted Radish:** Chop radishes, toss them in olive oil until coated, and sprinkle with pepper, garlic powder, and rosemary. Spread on baking sheet and roast for 20-25 minutes at 350°F until crispy and brown around the edges. Drizzle with lemon juice and serve.
- **Pickled Radish:** Make a quick pickle by letting sliced radishes sit in a solution of apple cider vinegar, water, sugar, salt, and whole black pepper. Add these pickled radishes to tacos and sandwiches.

**¿QUÉ SON RÁBANOS?** El rábano es una verdura de raíz que sabe a pimienta y está relacionada con la col. Los rábanos pueden ser consumidos crudos, cocidos, o en vinagre.

**CÓMO SELECCIONAR RÁBANOS:** Busca rábanos que estén firmes y con piel lisa.

### CÓMO PREPARAR RÁBANOS:

- **Rábanos Crudos:** Sirve rebanadas de rábanos crudos en una ensalada, sándwich, o como ingrediente en una ensalada de col para tacos. Añade rábanos en cubos pequeños a su salsa favorita.
- **Rábanos Asados:** Corta los rábanos, mézclalos con aceite de oliva hasta que estén cubiertos, y echa una pizca de pimienta, ajo en polvo, y romero. Distribúyelos en una bandeja para hornear y ásalos por 20-25 minutos a 350°F hasta que estén crujientes y tostados en los bordes.
- **Rábanos en Vinagre:** Deja reposar rebanadas de rábanos en una solución de vinagre de cidra de manzana, agua, azúcar, sal, y granos enteros de pimienta negra. Agrega estos rábanos en vinagre a tacos y sándwiches.