

# All About Papalo!



Originating in central and South America **Papalo** is said to have a flavor similar to cilantro with just a hint of lime

**Papalo** is also known as "*summer cilantro*" due to its heat loving character and not bolting and setting seed until the late summer or early fall.

**Choose** younger leaves for a milder flavored, and choose more mature leaves for stronger pungency and complexity .

**Refrigerate** unwashed greens for up to 5 days. Refrigerated greens will last longer when wrapped in a damp paper towel and stored in a plastic bag.

**Use** as a garnish on a finished meal or add close to a dish towards the end of preparation for added flavor.



## RECIPE

### Fruit and Papalo Salsa



**Servings:** 12

**Prep time:** 5 minutes

**Cook Time:** 15 minutes

**Ingredients:**

- 5 garden paste tomatoes
- 1 – 3 small chilies
- 1/4 cup finely chopped onion
- 1 avocado, finely chopped
- 2 tablespoons finely chopped papalo
- 3 – 5 tablespoons fresh lime juice
- 1 cup of any fruit, diced finely (peaches, mangos, pear, , pine-apple, etc.)
- Salt and pepper

**Preparation:**

1. Put onions and chilis in a bowl with lime juice and set aside for at least 5 minutes
2. Add salt, papalo, avocado, and optional sugar, mint, and/or ginger to the mixture
3. Add diced tomatoes (last, because salt draws out the juices)
4. Garnish with whole papalo leaves and eat immediately!



# Todo sobre el Papalo!



Originado en sur América, se dice que el **Papalo** tiene un gusto muy similar al cilantro con un poquito de limon.

**El Papalo** también se conoce como " el cilantro de verano" por su característica de amar el calor y por no sembrar hasta fines de verano o temprano en el otoño.

**Escoje** hojas mas jóvenes para un sabor mas suave, y escoja hojas mas maduras para un sabor mas acre y complejo.

**Guarde** sin lavar en la heladera hasta 5 días. Durara mas tiempo si lo envuelve en una toalla de papel húmeda adentro de una bolsa de plástico

**Use** para adornar una comida o agréguelo a su comida al fin para obtener mas sabor.



## RECETA

### Salsa de fruta y papalo



**Porciones:** 12

**Preparación:** 5 minutos

**Cocción:** 15 minutos

**Ingredientes:**

- 5 tomates de jardín
- 1 – 3 chiles pequeños
- 1/4 taza de cebolla picada, finita
- 1 aguacate, picado
- 2 cdas de pápalo picado
- 3 – 5 cda jugo de limón fresco
- 1 taza fruta que desee (durazno, mangos, pera ananá etc.)
- Sal y pimienta a gusto
- Opcional: azúcar, menta, jengibre

**Preparación:**

1. Coloque las cebolla y chiles en un bol, agregue el jugo de limón y haga a si un lado por 5 minutos.
2. Agregue la sal, pápalo, aguacate, las frutas, y los ingredientes opcionales.
3. Agregue los tomates (Ultimo porque la sal extrae los jugos)
4. Adorne con hojas de pápalo enteras y coma inmediatamente!

