

All About Pipicha



Fun Fact: Pipicha is a herb native to Mexico and most often used in Mexican dishes. It is also in the Daisy family.

Pipicha is a grass-like herb that has a distinct flavor, stronger than cilantro with a hint of mint and a bit of a citrus finish.

Choose pipicha that has firm stems and aromatic green leaves. It is a strong herb when at its peak of freshness so let your nose and taste buds be the judge!

Uses: Pipicha is used fresh, often as a condiment or final addition to a dish. Roughly chop and add to salads, salsa, sauces or any dish you would use cilantro.

Store pipicha in the refrigerator in a plastic bag and use within a few days. The tender nature of pipicha makes it more perishable.



RECIPE

Chermoula Grain Bowl



Servings: 4-6

Prep Time: 20 minutes

Ingredients:

2 cups Grain Bowl Mix, cooked according to instructions on package

Chermoula Sauce:

2-3 tbsp pipicha, finely minced

1 bunch cilantro, finely minced

3-4 cloves garlic, finely minced

1 hot pepper, deveined, deseeded, finely minced

1/4 cup apple cider vinegar

1/2 cup olive oil

2 tbsp oil

1 medium onion, diced

3-4 sweet/frying peppers, diced

Salt and pepper (to taste)

Preparation:

1. Cook the Grain Bowl Mix according to instructions on the package, set aside.

To make the Chermoula sauce:

2. In a small bowl combine the pipicha, cilantro, garlic, hot pepper and apple cider vinegar. Whisk in oil and season with salt and pepper, to taste.*

Note: For a more robust flavor, make the sauce a day prior and let it sit in your fridge overnight!

3. In a large skillet on medium-high heat, add 2 tbsp of cooking oil and the onions and peppers, stirring occasionally for 5-7 minutes, or until they soften and brown.

4. In a bowl, add the Grain Bowl Mix, top with peppers and onions, and drizzle the chermoula sauce on top.

5. Serve warm and enjoy!

** This sauce can also be made in a blender or food processor!*



Todo sobre pipicha



Dato curioso: Pipicha es una hierba nativa de México y se usa con mayor frecuencia en platos mexicanos. También está en la familia Daisy.

Pipicha es una hierba similar a la hierba que tiene un sabor distintivo, más fuerte que el cilantro con un toque de menta y un toque cítrico.

Elija pipicha que tenga tallos firmes y hojas verdes aromáticas. Es una hierba fuerte cuando está en su apogeo de frescura, ¡así que deja que tu nariz y paladar sean los jueces!

Usos: Pipicha se usa fresca, a menudo como condimento o adición final a un plato. Corte en trozos y agregue a las ensaladas, salsas, salsas o cualquier plato que usaría cilantro.

Guarde la pipicha en el refrigerador en una bolsa de plástico y úsela dentro de unos días. La naturaleza tierna de pipicha lo hace más perecedero.



RECETA

Tazon de granos con salsa chermoula



Porciones: 4-6

Tiempo de preparación: 20 minutos

Ingredientes:

2 tazas de mezcla de tazón de granos, cocinada de acuerdo con las instrucciones del paquete

Salsa Chermoula:

2-3 cucharadas de pipicha, finamente picada

1 manojo de cilantro, finamente picado

3-4 dientes de ajo, finamente picados

1 pimiento picante, desvenado, sin semillas, finamente picado

1/4 taza de vinagre de manzana

1/2 taza de aceite de oliva

2 cucharadas de aceite

1 cebolla mediana, cortada en cubitos

3-4 pimientos, cortados en cubitos

Sal y pimienta (al gusto)

Preparación:

Cocine la mezcla de tazón de granos de acuerdo con las instrucciones en el paquete, reserve.

Para hacer la salsa Chermoula:

2. En un tazón pequeño, combine la pipicha, el cilantro, el ajo, el pimiento picante y el vinagre de manzana. Batir en aceite y sazonar con sal y pimienta, al gusto. *

Nota: Para un sabor más robusto, prepara la salsa un día antes y déjala reposar en tu refrigerador durante la noche.

3. En una sartén grande a fuego medio-alto, agregue 2 cucharadas de aceite de cocina y las cebollas y pimientos, revolviendo ocasionalmente durante 5-7 minutos, o hasta que se ablanden y doren.

4. En un tazón, agregue la Mezcla del tazón de granos, cubra con pimientos y cebollas, y rocíe la salsa de chermoula encima.

¡Sirve caliente y disfruta!

* ¡Esta salsa también se puede hacer en una licuadora o procesador de alimentos!

