



El Mejor Cocktail de Frutas Frescas de New Jersey

por Chef Michelle Washington Wilson

Combine la fruta fresca con la fruta enlatada para obtener un sabor a la vez fresco y confitado.

Ingredientes

- 1 melón fresco o 2 tazas de trozos de melón
- 1 cuarto de galón de frutas frescas, cortadas por la mitad
- 2 tazas de moras azules frescas
- 2 tazas de moras frescas
- 1 lata de 8 oz de duraznos en almíbar
- 1 lata de 8 oz de anillos de piña en almíbar
- 1 lata de coctél de frutas
- 1 taza de trozos de piña fresca
- 1 taza de uvas rojas sin semillas cortadas por la mitad
- 1 taza de uvas verdes sin semillas cortadas por la mitad
- 1 frasco pequeño de pequeño de cerezas al marrasquino para decorar

Preparación

1. Cortar el melón por la mitad, reservando la cáscara del melón para usar como tazón.
2. Saca o rebana el melón del melón y córtalo en trozos pequeños.
3. Combine la fruta fresca en un tazón grande.
4. Agregue las frutas enlatadas con la mitad del líquido de cada producto.
5. Mezclar todos los ingredientes.
6. Transfiera la ensalada de frutas al tazón de cáscara para presentarla, o sívala directamente al tazón.
7. Agregue una cereza marrasquino a cada porción como guarnición.
8. ¡Servir disfrute! Porciones 5-8.



Scan the QR code para ver cómo preparar este plato y otros

Share Your Foodways es un proyecto del Division of Folklife and Cultural Heritage en el Instituto del Artes de Middlesex County. Financiado con el apoyo del Middlesex County Board of County Commissioners, el New Jersey Folk Festival, el New Jersey State Council on the Arts, una agencia asociada del National Endowment for the Arts, y el National Endowment for the Arts.