

Succotash

Serves 8

Ingredients

- 2 cups fresh lima beans, shelled
- 6 ears of corn
- 3 large tomatoes
- Extra virgin olive oil
- Lemon
- Salt and pepper

Directions

1. Rinse the lima beans in a colander.
2. Husk the corn and remove the silk. Rinse under cold water to remove any remaining silk. Working one ear of corn at a time, hold corn upright in a medium or large bowl. Cut down the sides of the corncob to remove the kernels. Rotate the corn and repeat until all the kernels have been removed. Repeat with remaining ears of corn. (Leftover corn cobs can be used to make corn stock: place in a pot, cover with cold water, boil for 30 minutes, and strain. Cool and freeze for later use)
3. Wash and dry tomatoes. Cut out and discard the cores. Cut tomatoes into medium chunks (about $\frac{3}{4}$ -inch pieces).
4. Place lima beans in a large frying pan. (They should fit in a fairly thin layer.) Add enough cold water to just cover the lima beans. Place on the stove and bring to a simmer. Cook for 3 or 4 minutes, or until lima beans are almost fully cooked, and then add corn. Stir to combine and continue cooking until water has evaporated and beans are tender, usually another minute or 2. Transfer corn and bean mixture to a bowl.
5. Add tomatoes to the bowl and stir to combine. Dress lightly with extra virgin olive oil and lemon juice, to taste, and season to taste with salt and pepper.

Recipe Tips and Tricks

Can be prepared several hours in advance, covered, and refrigerated until use. Using a serrated knife makes it easier to cut tomatoes.

Succotash

8 porciones

Ingredientes

- 2 tazas de habas frescas y peladas
- 6 mazorcas de maíz
- 3 tomates grandes
- Aceite de olive extra virgen
- Limón amarillo
- Sal y pimienta

Instrucciones

1. Enjuague las habas en un colador.
2. Pele la mazorca y remueva lo pelos. Lávelos bajo agua fría y quite los pelos que hayan quedado. Maniobrando una mazorca a la vez, colóquela en un tazón mediano o grande. Corte los granos de maíz por todos los lados de la mazorca. Gire la mazorca y repita el proceso hasta que se hayan removido todos los granos. Repita el proceso con el resto de las mazorcas. (Las mazorcas (ya sin los granos de maíz) que sobran pueden usarse para hacer un caldo de maíz: colóquelos en una olla, cúbralos con agua fría, que hierva por 30 minutos y drénelos. Que se enfríen y refrigérelos hasta que se use en otro momento.)
3. Lave y seque los tomates. Corte y bote el corazón. Corte los tomates en pedazos medianos (pedazos de $\frac{3}{4}$ de pulgada.)
4. Coloque las habas en una sartén grande. (Deben entrar perfectamente en una delgada capa.) Agregue suficiente agua fría para que cubra las habas. Colóquelas en la hornilla y que de un hervor. Cocínelas entre 3 a 4 minutos o hasta que las habas estén totalmente cocidas, luego agregue el maíz. Mueva para mezclar y continúe cocinando hasta que el agua se evapore y las habichuelas estén suaves, usualmente es por otros 2 minutos. Transfiera la mezcla de maíz y habichuelas al tazón.
5. Agregue los tomates al tazón y mueva para mezclar. Aderece con un poco de aceite de oliva extra virgen y jugo de limón al gusto; sazone con sal y pimienta al gusto.

Consejos y trucos

Puede ser preparado con muchas horas de anticipación, cúbralo y refrigérelo hasta que lo vaya a usar.

Para cortar tomates es más fácil si se emplea un cuchillo serrado.