

# Corn and Tomato Salsa

*Serves 4*

## Ingredients

- 3 ears of corn
- 1 medium-to-large tomato, about 12 ounces
- ½ medium red onion
- Extra virgin olive oil
- Lime
- Salt and pepper
- Optional: 1 clove garlic
- Optional: Cilantro, basil, parsley, or chives to taste

## Directions

1. Crush and peel garlic, removing any green shoots. Finely chop the garlic. Place garlic in a medium bowl.
2. Shuck corn and remove the silk. Rinse off corn. Cut corn off the cob: hold corn upright in a bowl and cut down the sides of the cob to remove corn kernels. Rotate the cob and repeat until all kernels have been removed.
3. Wash the tomato. Cut out and discard the core. Cut tomato into small chunks (about ½-inch cubes). Add tomato to the bowl and stir.
4. Wash the onion. Cut the onion in half lengthwise (through the root) and peel it. Finely chop or thinly slice half of the onion. Add the chopped/sliced onion to the corn mixture to taste; you do not have to add all of it. Stir to combine. If using, wash, dry, and chop herbs.
5. Add oil, lime, salt, and pepper to taste to the bowl. Stir to combine, taste, and adjust seasoning if necessary. If using, add chopped herbs to taste, and mix. Can be served immediately or covered and chilled for later use.
6. Enjoy!

# Salsa de maíz y tomate

4 porciones

## Ingredientes

- 3 mazorcas de maíz
- 1 tomate mediano o grande; alrededor de 12 onzas
- ½ cebolla roja mediana
- Aceite de oliva extra virgen
- Limón verde
- Sal y pimienta
- Opcional: 1 diente de ajo
- Opcional: cilantro, albahaca, perejil o cebollino al gusto

## Instrucciones

1. Aplaste el ajo y pélelo, retirando cualquier brote verde. Píquelo finamente y colóquelo en un tazón mediano.
2. Pele el maíz y retire las barbas. Enjuague el maíz y córtelo de la mazorca: mantenga la mazorca en posición vertical en el tazón y corte hacia abajo para separar los granos de maíz. Gire la mazorca y repita hasta separar todos los granos.
3. Lave el tomate, descórzelo y córtelo en trozos pequeños (cubos de alrededor de ½ pulgada). Agregue el tomate al tazón y revuelva.
4. Lave la cebolla, córtela por la mitad longitudinalmente (a través de la raíz) y pélela. Pique media cebolla finamente o en finas rodajas. Agregue las cebollas picadas o rebanadas a la mezcla de maíz al gusto; no tiene que añadir toda la cebolla picada. Revuelva para combinar. Si se utilizan, lave, seque y pique las hierbas.
5. Añada de aceite, limón, sal y pimienta al gusto al tazón. Revuelva para combinar, pruebe y ajuste el sazón de ser necesario. Si se utilizan, añada las hierbas picadas al gusto y mezcle. Se puede servir inmediatamente, o cubrirse y refrigerarse para su uso posterior .
6. ¡A disfrutar!