

Tomato Zucchini Salad

Ingredients:

4 large tomatoes (1 pound), cut into wedges
2 small zucchini, sliced thin
1 bell pepper, sliced thin
2 ½ tablespoons apple cider vinegar
1 ½ tablespoons oil
½ tablespoon sugar
½ teaspoon salt
½ tablespoon fresh basil
½ tablespoon fresh parsley

Directions:

1. In large bowl add tomatoes, zucchini, peppers.
2. In small bowl whisk together vinegar, oil, sugar, and salt. Stir in fresh basil and parsley.
3. Before serving pour dressing mixture over vegetables and gently toss.
4. Serve immediately. Makes 6 servings.

Tomato Zucchini Salad

Ingredients:

4 large tomatoes (1 pound), cut into wedges
2 small zucchini, sliced thin
1 bell pepper, sliced thin
2 ½ tablespoons apple cider vinegar
1 ½ tablespoons oil
½ tablespoon sugar
½ teaspoon salt
½ tablespoon fresh basil
½ tablespoon fresh parsley

Directions:

1. In large bowl add tomatoes, zucchini, peppers.
2. In small bowl whisk together vinegar, oil, sugar, and salt. Stir in fresh basil and parsley.
3. Before serving pour dressing mixture over vegetables and gently toss.
4. Serve immediately. Makes 6 servings.

Ensalada De Tomate y Calabacín

Ingredientes:

- 4 tomates grandes (1 libra), cortados en gajos
- 2 calabacines pequeños, en rodajas finas
- 1 pimiento, en rodajas finas
- 2 ½ cucharadas de vinagre de sidra de manzana
- 1 ½ cucharada de aceite
- ½ cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharada de albahaca fresca
- ½ cucharada de perejil fresco

Direcciones:

1. En un tazón grande, agregue los tomates, el calabacín y los pimientos.
2. En un tazón pequeño, mezcle el vinagre, el aceite, el azúcar y la sal. Agregue la albahaca fresca y el perejil.
3. Antes de servir, vierta la mezcla de aderezo sobre las verduras y revuelva suavemente.
4. Sirva inmediatamente. Sirve a 6 personas.

Ensalada De Tomate y Calabacín

Ingredientes:

- 4 tomates grandes (1 libra), cortados en gajos
- 2 calabacines pequeños, en rodajas finas
- 1 pimiento, en rodajas finas
- 2 ½ cucharadas de vinagre de sidra de manzana
- 1 ½ cucharada de aceite
- ½ cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharada de albahaca fresca
- ½ cucharada de perejil fresco

Direcciones:

1. En un tazón grande, agregue los tomates, el calabacín y los pimientos.
2. En un tazón pequeño, mezcle el vinagre, el aceite, el azúcar y la sal. Agregue la albahaca fresca y el perejil.
3. Antes de servir, vierta la mezcla de aderezo sobre las verduras y revuelva suavemente.
4. Sirva inmediatamente. Sirve a 6 personas.