



## Peach Salsa

4 Peaches, peeled & pitted  
2 tomatoes  
 $\frac{1}{2}$  onion  
2 garlic cloves  
2 jalapeno peppers, seeded  
 $\frac{1}{2}$  cup cilantro  
2 tsp. cider vinegar  
1 tsp lime juice

Dice peaches, tomatoes, onion, garlic & peppers.  
Chop cilantro.

To serve as a dip with chips with chips, mix all ingredients and chill.

To serve as a salad, quarter the peaches. Halve the peppers & grill. Add grilled peaches and peppers to the rest of the diced ingredients.

Presented by Tommy Conzel  
Lions Club  
Howard County Farmers' Market  
August 15, 2014

Check the Chamber of Commerce website at [nashvillear.com/farmers](http://nashvillear.com/farmers) for handouts from other cooking demos, information on workshops and updates on what is expected at market!



## Salso de Melocotón

4 duraznos, pelados y picados  
2 tomates  
 $\frac{1}{2}$  cebolla  
2 dientes de ajo  
2 pimientos jalapeños, sembrados  
 $\frac{1}{2}$  taza de cilantro  
2 cucharaditas de vinagre de sidra  
1 cucharadita de jugo de limón

Dados los duraznos, tomates, cebolla, ajo y pimientos.  
Picar el cilantro.

Para servir como un chapuzón con patatas fritas, mezcle todos los ingredientes y enfriar.

Para servir como una ensalada, cuarto de los melocotones.  
Corte los pimientos por la mitad y parrilla. Añadir los melocotones asados y pimientos al resto de los ingredientes en cuadritos.

Presented by Tommy Conzel  
Lions Club  
Mercado de granjeros del Condado de Howard  
15 de agosto de 2014

Revise el sitio web de la cámara de comercio en [nashvillear.com/farmers](http://nashvillear.com/farmers) para folletos de otra cocción demostraciones, talleres y actualizaciones sobre lo que se espera en el mercado!