

# Rosemary



**Season:** All year

**Selection:** Snip tall, bright green stems from plant to use or use dried.

**Growing Tip:** Grows great in containers and is drought tolerant. Can tolerate light freezes.

**Storage:** Fresh cuttings can be stored in the refrigerator for 2-7 days.



[ntfb.org/nutrition-services](https://ntfb.org/nutrition-services)

# Romero



**Temporada:** Todo el año

**Selección:** Recorte tallos altos y de color verde brillante de la planta para usar o usar secos.

**Consejo de crecimiento:** Crece muy bien en contenedores y es tolerante a la sequía. Puede tolerar congelaciones ligeras.

**Almacenamiento:** Los esquejes frescos se pueden almacenar en el refrigerador durante 2-7 días.



[ntfb.org/nutrition-services](https://ntfb.org/nutrition-services)

# Rosemary Potatoes

Adapted by: [www.foodnetwork.com](http://www.foodnetwork.com)



## INGREDIENTS:

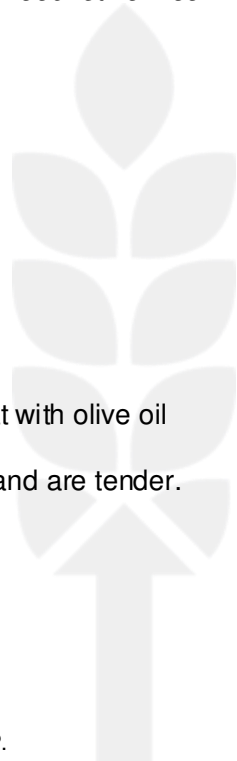
- 1.5 lbs of 1 inch diced potatoes
- Olive oil
- 1 tsp minced garlic
- 2 tsp of chopped rosemary

## DIRECTIONS:

1. Preheat oven to 400 degrees
2. Combine potatoes, garlic, rosemary in mixing bowl and coat with olive oil
3. Spread potatoes out onto baking sheet
4. Bake for about 40 minutes or until potatoes have browned and are tender.

**Servings:** 4

**Time:** 55 minutes



This institution is a provider of equal opportunities. This material was funded by the USDA Supplemental Nutrition Assistance Program - SNAP.

# Patatas al Romero

Adaptado by: [www.foodnetwork.com](http://www.foodnetwork.com)



## INGREDIENTES :

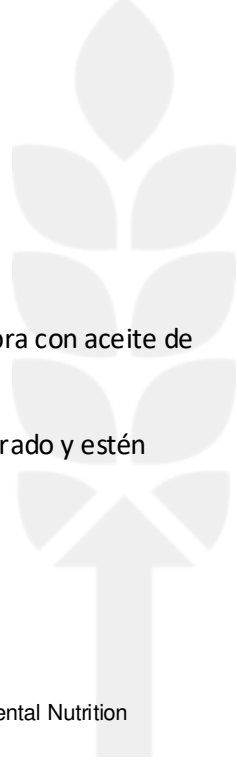
- 1.5 libra de papas cortadas en cubitos de 1 pulgada
- 1 cucharadita de ajo picado
- 2 cucharaditas de romero picado
- Aceite de oliva

## PREPARACIÓN:

1. precalentar el horno a 400 grados
2. Combine las papas, el ajo, el romero en un tazón para mezclar y cubra con aceite de oliva
3. extender las patatas en la bandeja para hornear
4. Hornea durante unos 40 minutos o hasta que las papas se hayan dorado y estén tiernas.

**Servings:** 4

**Time:** 55 minutes



Esta institución es un proveedor que brinda igualdad de oportunidades. Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program (SNAP en inglés) del Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA siglas en inglés).