

QUICK BITES: PEACHES

PEACH SALSA

Dice peaches, red onion, cilantro, lime juice, and jalapeño.

PEACH & CHICKEN SKEWERS

Cube chicken and peaches, skewer, season, and grill until peaches are caramelized and chicken is cooked.

PEACH BRUSCHETTA

Toast bread, top with grilled or fresh peaches, prosciutto or burrata, and a balsamic glaze.

GRILLED PEACHES

Slice peaches, brush with oil, grill cut-side down for 4-5 minutes until softened and caramelized. Serve over vanilla ice cream or plain yogurt.

PEACH SMOOTHIE

Blend fresh or frozen peaches with yogurt or milk and a touch of peach nectar.

PEACHY TOPPINGS

Add fresh sliced peaches to salad, waffles, or pancakes.

PEACH AGUA FRESCA

Blend peaches, water, lime juice, and a touch of agave.



COMMUNITY FOOD BANK
OF SOUTHERN ARIZONA

BOCADILLOS. RÁPIDOS. DURAZNO

SALSA DE DURAZNO

Corte en cuadritos durazno, cebolla roja y jalapeño, añada cilantro picado y jugo de limón.

BROCHETAS DE DURAZNO CON POLLO

Corte el pollo y los duraznos en cubos, ensártelos en palitos, sazone al gusto y áselos hasta que el durazno se caramelice y el pollo esté bien cocido.

BRUSCHETTA DE DURAZNO

Tueste el pan, cúbralo con duraznos asados o frescos, prosciutto, queso burrata y reducción de balsámico.

DURAZNOS A LA PARRILLA

Rebane los duraznos, úntelos con aceite y áselos con el lado cortado hacia abajo por 4 a 5 minutos hasta que queden suaves y caramelizados. Sirvalos sobre helado de vainilla o yogur natural.

LICUADO DE DURAZNO

Licúe duraznos frescos o congelados con yogur o leche y un toque de néctar de durazno.

COBERTURA DE DURAZNO

Agregue duraznos frescos en rebanadas a ensaladas, waffles o hotcakes.

AGUA FRESCA DE DURAZNO

Licúe duraznos, agua, jugo de limón y un toque de agave.



COMMUNITY FOOD BANK
OF SOUTHERN ARIZONA