



ROGUE VALLEY FARM TO SCHOOL

La Cosecha del Mes

[WWW.RVFARM2SCHOOL.ORG/HARVEST](http://www.rvfarm2school.org/harvest)

GALLETA DE JARDÍN

INGREDIENTES:

- ½ taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 1 cebolla grande
- 2 ½ tazas de harina de trigo integral
- 1 cucharadita de paprika
- Sal, a gusto
- Cebollinos u otro allium de primavera para usar como cobertura

INSTRUCCIONES:

1. Corta la cebolla en rebanadas finas, y la saltea en una sartén con un poco de aceite de oliva hasta que empiece a estar suave y dorada
2. Deja la cebolla enfriar, y ponla en un procesador de alimentos con el resto del aceite de oliva y el vinagre.
3. Mezcla la harina y la paprika, y después añade la mezcla de cebolla. Mezcla la masa hasta que todo esté incorporado.
4. Extiende la masa encima de un pedazo de papel de horno hasta que esté muy delgada. Pon el papel encima de una bandeja para hornear y usa un cortador de pizza para hacer cuadros.
5. Esparce la sal y los cebollinos encima de las galletas, y hornea a 400 F por 10-15 minutos, hasta que las galletas empiecen a dorar. Déjalas enfriar completamente para que puedan estar crujientes.

