

jicama sticks

*Kids and adults love
crunchy jicama sticks!*

Jicama is a root vegetable with a thick brown peel. After it is peeled and cut into sticks, jicama is white, crunchy and has a slightly sweet taste.

Select: Choose a firm jicama that smells fresh. Look for one that is small, about 2 to 3 inches long, and has a smooth light brown peel.

Store: Refrigerate jicama in a plastic bag. Use within 2 weeks.

Prepare: Rinse jicama with water before peeling. Use a sharp knife to cut off the ends. Rest the jicama on one flat end. Follow the curve of the jicama with your knife to cut the peel off. Cut into thin sticks.

palitos de jícama

*A los niños y a los adultos les encantan
los palitos crujientes de jícama.*

La jícama es una hortaliza de raíz que tiene una gruesa cáscara marrón. Una vez pelada y cortada en palitos, la jícama es blanca, crujiente y tiene un sabor ligeramente dulce.

Selección: Elige una jícama firme que huele fresca. Busca una que sea pequeña, de unos 5 a 7 cm de largo, y que tenga una cáscara lisa de color marrón claro.

Almacenamiento: Refrigerá la jícama en una bolsa de plástico. Úsalas en el lapso de 2 semanas.

Preparación: Antes de pelar la jícama, lávala con agua. Usa un cuchillo afilado para cortar los extremos. Apoya la jícama en un extremo plano. Sigue la curva de la jícama con el cuchillo para pelar la cáscara. Córtala en palitos finos.