



**WELCOME TO COMMUNITY CONVERSATIONS**  
#ShareYourFoodways



## **Carolina's Sensational Corn Salsa**

by Chef Carolina Moratti

### **Ingredients**

- 1 can of sweet corn
- 1 jalapeño pepper without seeds
- 1 fresh tomato, diced
- Half a red onion, diced
- ¼ cup chopped cilantro
- 1 lemon
- 2 tablespoons of oil (olive oil or whatever is available)
- Pinch of salt & pepper
- Pinch of cumin

### **Method**

1. Mix ingredients together and serve

---

Chef Carolina Moratti is a graduate of Elijah's Promise Culinary School and Community Organizer. Follow her on Facebook or Instagram @moratticarolina.  
**To watch Carolina make this dish, please visit [www.middlesexcreates.com](http://www.middlesexcreates.com)**

*This project is funded with support by the Middlesex County Board of Chosen Freeholders and the New Jersey State Council on the Arts, a partner agency of the National Endowment of the Arts.*



## BIENVENIDO A CONVERSACIONES DE COMUNIDAD #CompartiTuFoodways



### La Salsa de Maíz Sensacional de Carolina

por Chef Carolina Moratti

#### Ingredientes

- 1 lata de maíz dulce
- 1 jalapeño sin semilla
- 1 tomate fresco, cortado en cubitos
- Media cebolla roja, cortada en cubitos
- ¼ vaso de cilantro cortado
- 1 limón
- 2 cucharadas de aceite
- Pellizco de sal y pimienta
- Pellizco de comino

#### Preparacion

1. Mezcla los ingredientes y servir

---

La chef Carolina Moratti es graduada de la escuela culinaria Elijah's Promise y es una organizadora de la comunidad. Siguenla en Facebook o Instagram @moratticarolina.

**Para ver a Carolina preparar este plato, visite al [www.middlesexcreates.com](http://www.middlesexcreates.com)**

*Este proyecto es financiado con el apoyo por el Middlesex County Board of Chosen Freeholders y el New Jersey State Council on the Arts, una agencia socia del National Endowment of the Arts.*