

# Jícama con chile y limón



**GREATER  
CHICAGO**  
- FOOD -  
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

**Sirve:** 4

**Prep:** 5 minutos

## INGREDIENTES

- 1 jícama grande, pelada y cortada en bastones
- 2 limones, corta por la mitad
- 1 cucharada chile en polvo
- Sal, al gusto



## PREPERACIÓN

1. Pela la jícama y corta en bastones.
2. Exprime los limones encima de la jícama. Espolvorea con el chile en polvo.
3. Sazona con sal al gusto.  
¡Provecho!

### Información Nutricional

Porción: 1/4 de receta con 1/2 cucharadita de sal

<b>Calorías</b>	<b>125</b>
<b>Grasa total</b>	<b>0.6 g</b>
Grasa saturada	0 g
<b>Colesterol</b>	<b>0 mg</b>
<b>Sodio</b>	<b>322 mg</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>29 g</b>
Fibra	15 g
Azúcares	6 g
<b>Proteína</b>	<b>2.5 g</b>

Fuente de receta: [recetas-guatemala.com](http://recetas-guatemala.com)