

Pico de gallo



**GREATER
CHICAGO**
- FOOD -
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

Sirve: 4

Prep: 10 minutos

INGREDIENTES

- 2 tomates, cortados en cubos
- 1/2 cebolla roja, cortada en cubos
- 1 jalapeño, sin semillas y cortado en cubos*
- 1 diente de ajo, picado
- 3 cucharadas cilantro fresco, picado
- 1/2 cucharadita sal kosher
- 1/4 cucharadita pimienta
- 1/2 limón, exprimido

PREPERACIÓN

1. Combine tomates, cebolla, jalapeño, ajo, cilantro, sal, pimienta y jugo de limón en un tazón pequeño y revuelva.
2. Transfiera a un recipiente hermético y guarde en el refrigerador hasta 6 días.



Información Nutricional

Porción: 1/2 taza

Calorías	22
Grasa total	0 g
Grasa saturada	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	295 mg
Carbohidratos	5 g
Fibra	1 g
Azúcares	2 g
Proteína	1 g

*Sustituciones

Jalapeños —> Salsa picante, al gusto

Fuente de receta: Tasty