

# 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

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

\*Sustituciones

Jalapeños —> Salsa picante, al gusto

Fuente de receta: Tasty