

Salsa de fruta de hueso



**GREATER
CHICAGO**
- FOOD -
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

Sirve: 6

Prep: 20 minutos

INGREDIENTES

- 1 taza de frutas de hueso (como duraznos, ciruelas, o nectarinas), deshuesadas y cortados en cubos
- 1/2 taza de pimiento, cortado en cubos
- 1/3 taza de cebolla, cortado en cubos
- 2 cucharadas de jalapeño, cortado en cubos
- 1 cucharada cilantro, picado
- 1 cucharada jugo limón
- 2 cucharaditas aceite de oliva
- 1 pizca de pimienta cayena
- Sal y pimienta al gusto

PREPERACIÓN

1. Combina nectarina, pimiento, cebolla, jalapeño y cilantro en un bol.
2. Agrega y mezcla el jugo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta de cayena.
3. Cubre. Refrigerera para dejar que los sabores se desenvuelvan, 30 minutos a 1 hora. Antes de servir, añade y mezcla la pimienta y sazona al gusto con sal.
4. Sirve con totopos o encima de tu carne cocinada favorita.



Información Nutricional

Porción: 1/6 de receta con nectarinas

Calorías	33
Grasa total	2 g
Grasa saturada	0.2 g
Colesterol	0 mg
Sodio	195 mg
Carbohidratos	5 g
Fibra	1 g
Azúcar	3 g
Proteína	0.5 g

Nota:

- ¡Añade más cayena o jalapeño picado para que quede más picante!

Fuente de receta: AllRecipes