

Salsa de granada



**GREATER
CHICAGO**
- FOOD -
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

Sirve: 10

Prep: 10 minutos

INGREDIENTES

- 2 granadas, con las semillas extraídas
- 1/2 taza cilantro, picado
- 1/3 taza cebolla, cortada en cubos
- 1 jalapeño, cortado en cubos
- 1 limón, exprimido
- 1 cucharada aceite de oliva
- 1 cucharada miel



PREPERACIÓN

1. En un bol mediano, combina las semillas de granada, cilantro, cebolla y jalapeño.
2. En un bol pequeño, revuelve con una batidora de mano el jugo de limón, aceite y miel. Vierte encima de la mezcla de granada y revuelve.
3. Sirve inmediatamente con totopos, tacos o encima de carne cocinada. Guárdala cubierta en el refrigerador por hasta 1-2 días.

Notas:

- Para una salsa más picante, añádele jalapeño.
- Cuando manipules el jalapeño, ¡ten cuidado! No toques tus ojos ni cara hasta que te hayas lavado los manos bien con agua y jabón.

Información Nutricional

Porción: 1/4 taza

Calorías	42
Grasa total	1 g
Grasa saturada	0.2 g
Colesterol	0 mg
Sodio	1 mg
Carbohidratos	8 g
Fibra	0.4 g
Azúcares	6 g
Proteína	0.3 g

Fuente de receta:
twohealthykitchens.com