

# Salsa de jalapeño y kiwi



**GREATER  
CHICAGO**  
-FOOD-  
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

**Sirve:** 2

**Prep:** 10 minutos

## INGREDIENTES

- 3-4 kiwis, pelados y picados en cuadritos
- 1/4 taza cebolla roja, picada en cuadritos
- 1/4 taza cilantro o perejil fresco, picado
- 1 jalapeño, picado en cuadritos
- Sal, al gusto

## PREPERACIÓN

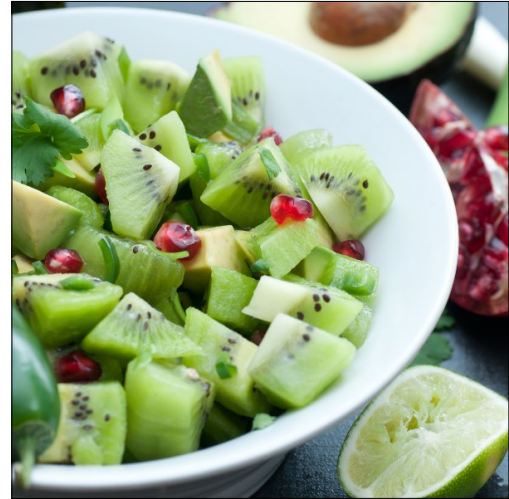
1. En un tazón mediano, mezcle kiwi, cilantro o pajaril, y jalapeño. Sazone con sal al gusto.
2. Sirve inmediatamente o almacene en el refrigerador por 1-2 días.

Otros ingredientes opcionales:

- 1/4 taza semillas de granada
- 1/2 aguacate, picado
- 1 taza pepino picado
- 2 tazas tomates picados

Nota:

- Por una salas más picante, desepite el jalapeño antes de combine con otros ingredientes.



### Información Nutricional

Porción: 1/2 de receta

<b>Calorías</b>	<b>95</b>
<b>Grasa total</b>	<b>1 g</b>
Grasa saturada	0g
<b>Colesterol</b>	<b>0 mg</b>
<b>Sodio</b>	<b>291 mg</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>23 mg</b>
Fibra	3 g
Azúcares	17 g
<b>Proteína</b>	<b>2 g</b>

Fuente de receta: The Kitchn