

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, despepite el jalapeño antes de combine con otros ingredientes.



Información Nutricional

Porción: 1/2 de receta

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

Fuente de receta: The Kitchn