

Salsa de mango y papaya

Escanea para una receta interactiva



**GREATER
CHICAGO**
-FOOD-
DEPOSITORY.

Sirve: 8

Prep: 15 minutos

INGREDIENTES

- 1 mango, pelado y cortado en cubos
- 1 papaya, pelada y cortada en cubos
- 1 pimiento rojo, cortado en cubos
- 1 aguacate, cortado en cubos
- 1/2 cebolla, cortada en cubos
- 2 cucharadas cilantro, picado
- 1 jalapeño, cortado en cubos (opcional)
- 2 cucharadas vinagre balsámico*
- Sal y pimienta, al gusto

PREPERACIÓN

1. Añade mango, papaya, pimiento rojo, aguacate, cebolla, cilantro, jalapeño si deseas, y vinagre balsámico a un bol mediano. Revuelve con cuidado para combinar.
2. Sazona con sal y pimienta al gusto. Cubre y enfría en el refrigerador por lo menos 30 minutos antes de servir. Sirve solo o como una guarnición para pollo o pescado.

*Sustituciones

2 cucharadas de vinagre balsámico → 2 cucharadas de jugo de limón



Información Nutricional

Porción: 1/8 de receta

Calorías	77
Grasa total	4g
Grasa saturada	0.6g
Sodio	5.3mg
Carbohidratos	11g
Fibra	3g
Azucares	7g
Proteína	1g

Fuente de receta:
allrecipes.com