

Salsa de pepino



**GREATER
CHICAGO**
-FOOD-
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

Sirve: 4

Prep: 15 minutos

INGREDIENTES

- 2 pepinos, sin semillas y picados en cuadritos
- 2 tomates, picados en cuadritos*
- 1/2 taza pimiento verde, picado en cuadritos
- 1 jalapeño, sin semillas y picado en cuadritos
- 1 cebolla pequeña, picada en cuadritos
- 1 diente de ajo picado*
- 2 cucharadas jugo de limón
- 2 cucharaditas cilantro, picado*
- 1/2 cucharadita sal

PREPERACIÓN

1. En un tazón mediano, mezcle los pepinos, los tomates, el pimiento verde, el jalapeño, la cebolla, el ajo, el jugo de limón, el cilantro y la sal.
2. Cubra y refrigere durante 1 hora.
3. Sirva con más cilantro, chips de tortilla o sus platos Mexicanos favoritos si desea.

*Sustituciones

1 diente de ajo picado	→	1/8 cucharadita de ajo en polvo
2 cucharaditas de cilantro	→	1/2 cucharadita de eneldo seco



Información Nutricional

Porción: 1/4 de receta

Calorías	54
Grasa total	0 g
Grasa saturada	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	292 mg
Carbohidratos	9 g
Fibra	3 g
Azúcares	4 g
Proteína	2 g

Notas:

- Cuidado: Chiles picantes pueden causar irritación en los ojos y en la piel. Lave muy bien sus manos después de preparar.

Fuente de receta: Simply Recipes