

Salsa de pera y granada



**GREATER
CHICAGO**
- FOOD -
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

Sirve: 4

Prep: 10 minutos

INGREDIENTES

- 2 peras frescas, sin corazón y cortado en cubos
- 1 granada fresca, sin semillas
- 1/2 cebolla roja, cortada en cubos
- 1/2 taza cilantro fresco, picado
- 1/2 limón, exprimido



PREPERACIÓN

1. Ponga todos los ingredientes en un tazón y revuelve para combinar.
2. Sirva inmediatamente o refrigérela por 2 días.

Notas:

- Agregue aguacate o cebolla verde para sabor extra.
- Sirve con chips de tortilla, como un alternativo de salsa tradicional o con hojas verdes para una ensalada saludable.

Fuente de receta: Gimme Some
Oven

Información Nutricional	
<i>Porción: 1/4 de receta</i>	
Calorías	84
Grasa total	1 g
Grasa saturada	0g
Colesterol	0 mg
Sodio	3 mg
Carbohidratos	21 g
Fibra	4 g
Azúcares	14 g
Proteína	1 g