

Salsa de sandía



**GREATER
CHICAGO**
- FOOD -
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

Sirve: 8

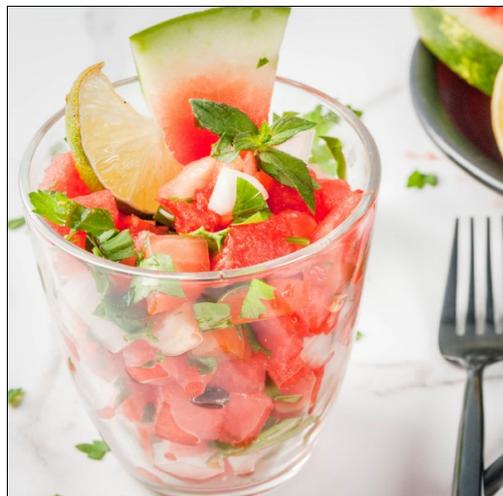
Prep: 30 minutos

INGREDIENTES

- 4 tazas sandía, cortada en cubos
- 1 taza cebolla, cortada en cubos
- 2 cucharadas jugo de limón (como 1 limón)
- 2/3 taza cilantro, picado
- 1-2 jalapeños, cortados en cubos (opcional)

PREPERACIÓN

1. Corta la sandía, cebolla, cilantro y jalapeño(s) si los vas a usar. Exprime el limón si vas a usar un limón fresco.
2. Añade todos los ingredientes a un bol mediano. Mezcla con cuidado para combinar. Sirve o cubre y refrigera por hasta 2 días.



Información Nutricional

Porción: 1/8 de receta

Calorías	30
Grasa total	0.1 g
Grasa saturada	0.1 g
Colesterol	0 mg
Sodio	3mg
Carbohidratos	8g
Fibra	0.7g
Azúcares	5g
Proteína	0.7 g

Receta adaptado de:
gimmesomeoven.com