



## Marinada de Hierbas Asiáticas

4 Porciones • 1 Porción = ¼ Taza

### INGREDIENTES

- ¼ taza de cilantro
- 1/3 taza de jengibre fresco picado
- 1/3 taza de menta
- 5 dientes de ajo cortados por la mitad
- ½ chile serrano, sin semillas y cortado en trozos
- ½ cucharada de aceite de sésamo tostado
- 1 cucharada de jugo de lima
- ½ cucharadita de pimienta negra recién molida
- ¼ cucharadita de sal kosher

### INDICACIONES

1. Mezcle todos los ingredientes en una licuadora o procesadora. Procese hasta que la mezcla llegue a ser una pasta espesa; si es necesario, raspe los bordes del tazón.

Nutrition Facts	
4 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>1/4 cup</b>
<b>Amount per serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>30</b>
	<b>% Daily Value*</b>
<b>Total Fat</b> 2g	<b>3%</b>
<b>Saturated Fat</b> 0g	<b>0%</b>
<b>Trans Fat</b> 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 150mg	<b>7%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 4g	<b>1%</b>
<b>Dietary Fiber</b> 1g	<b>4%</b>
<b>Total Sugars</b> 0g	
<b>Includes 0g Added Sugars</b>	<b>0%</b>
<b>Protein</b> 1g	
<b>Vitamin D</b> 0mcg	<b>0%</b>
<b>Calcium</b> 16mg	<b>2%</b>
<b>Iron</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Potassium</b> 76mg	<b>2%</b>

\*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

[chefs.org](http://chefs.org)

@CHEFSanAntonio

