



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

*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

@CHEFSanAntonio

