

# Salsa Cítrica

6 Porciones • 1 Porción = 1/3 Taza



## INGREDIENTES

- 3 naranjas navel
- 2 limas
- 1 pimiento serrano o jalapeño
- 1 puñado de cilantro
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ¼ cucharadita de sal

## INDICACIONES

1. Pele y corte las naranjas navel y las limas en gajos y píquelas de forma gruesa.
2. Quite las semillas del pimiento serrano o jalapeño y córtelo en trozos.
3. Pique el cilantro.
4. En un tazón pequeño, combine las naranjas, las limas, el pimiento, el cilantro, el aceite de oliva y la sal. Revuelva bien.
5. Refrigere durante 24 horas antes de consumir la salsa para que se combinen los sabores.

Nutrition Facts	
servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>(97g)</b>
Amount per serving	
<b>Calories</b>	<b>60</b>
% Daily Value*	
Total Fat 2.5g	3%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 100mg	4%
Total Carbohydrate 11g	4%
Dietary Fiber 2g	7%
Total Sugars 7g	
Includes 0g Added Sugars	0%
<b>Protein 1g</b>	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 31mg	2%
Iron 0mg	0%
Potassium 128mg	2%

\*The % Daily Values 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

