

# Pico de Gallo a la Italiana

8 Porciones • 1 Porción = ¼ Taza



## INGREDIENTES

- 6 tomates Roma cortados en trozos
- 1 chile poblano cortado en trozos
- 1 chalote cortada en trozos finos
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de albahaca fresca o seca
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de perejil
- 2 cucharada de vinagre balsámico

## INDICACIONES

1. En un tazón grande, mezcle los tomates, el pimiento y el chalote. Revuelva hasta mezclar bien.
2. Agregue el ajo en polvo y las hierbas. Agregue el vinagre balsámico y mezcle suavemente para combinar.

Nutrition Facts	
8 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>1/4 cup</b>
<b>Amount per serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>20</b>
<b>% Daily Value*</b>	
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate 4g	1%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 3g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 1g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 16mg	2%
Iron 0mg	0%
Potassium 168mg	4%

\*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.

Recipe developed by the San Antonio Food Bank



[chefs.org](http://chefs.org)  
[@CHEFSanAntonio](https://www.instagram.com/CHEFSanAntonio)



© Culinary Health Education for Families