



Receta autentica

PICO DE GALLO

Tiempo de preparación: 15 min

Porciones: 6

Ingredientes:

- 3 A 4 TOMATES ROMA, CORTADO EN CUBITOS**
- ½ CEBOLLA (BLANCA O ROJA), PICADA**
- 1 JALAPEÑO, FINAMENTE PICADA**
- ½ TAZA DE CILANTRO, PICADA**
- 2 CUCHARADITAS DE JUGO DE LIMÓN**
- 1/2 CUCHARADITA DE SAL, O AL GUSTO**

procedimiento:

- 1. AGREGUE LOS TOMATES PICADOS, LA CEBOLLA, EL JALAPEÑO Y EL CILANTRO A UN CUENCA MEDIANA Y REVUELVA PARA COMBINAR.**
- 2. AGREGUE 2 CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN Y SAZONE LIGERAMENTE CON UNA 1/2 CUCHARADITA DE SAL.**
- 3. ¡DISFRUTA!**

PICO DE GALLO SE COME MEJOR FRESCO PERO SE PUEDE GUARDAR EN EL REFRIGERADOR DURANTE 1-2 DÍAS

EXTRA:

- PARA UNA OPCIÓN MÁS PICANTE PRUÉBELO CON UN CHILE SERRANO.**
- PRUÉBELO CON UN AGUACATE PICADO EN CUBITOS PARA DARLE MÁS SABOR**

