





SALSA PICO DE GALLO TRADICIONAL

Esta es receta salsa de pico de gallo o Salsa Mexicana es muy popular. Es una de las salsas más sencillas de preparar aparte de que no necesita cocción. Todo va fresco y picadito. Accede la receta original aquí <https://www.mexicoenmicocina.com/salsa-pico-de-gallo-tradicional/>

-  20 minutos
-  20 minutos
-  2 porciones

INGREDIENTES

- 2 tomates grandes cortados en cuadritos
- ½ cebolla mediana cortada en cuadritos
- el jugo de un limón
- ¼ taza de cilantrillo picadito
- ⅓ cucharadita de sal

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Coloca el tomate y la cebolla, ya picaditos, en un envase.
- 2º Mézclalos bien y agrega el jugo de limón y el cilantro.
- 3º Mezcla otra vez con mucho cuidado para que los ingredientes mantengan su textura.
- 4º Sazona con sal al gusto.
- 5º Cubre el tazón con un plástico y refrigera por lo menos 20 minutos antes de servir.
- 6º Esta salsa se mantiene muy bien en la nevera por unos dos y hasta tres días. Puedes cortar todos los ingredientes con anticipación, guardar por separado cada ingrediente en el refrigerador, y mezclar con el jugo de limón hasta la hora de servir.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN [291 g]	% DDR
ENERGÍA	21 kcal	61 kcal	3 %
GRASA	0 g	0 g	1 %
GRASAS SATURADAS	0 g	0 g	0 %
COLESTEROL	0 mg	0 mg	0 %
SODIO	141 mg	411 mg	17 %
H. CARBONO	4 g	11 g	4 %
AZÚCARES	3 g	10 g	—
FIBRA ALIMENTARIA	1 g	3 g	12 %
PROTEÍNA	1 g	2 g	—