

Ensalada de jícama

Preparación: 20
min
Rinde hasta 2
tazas



Ingredientes

- 1 jícama grande
- 1 pimentón, cortado
- 1/2 cebolla roja, picada en cuadros
- 1/2 taza de cilantro
- 1/4 taza de jugo de limón (aproximadamente 2 limones)
- 1/4 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta al gusto

CoBERTuras opcionales:

1/2 pepino picada en cuadros, 1 aguacate picado en cuadros, 1 mango picado en cuadros

Instrucciones



¡Comienza con las manos limpias!
Lávate las manos con jabón y agua

1. Pele la cascara de la jícama y deséchela.
2. Corta la jícama en tiras finas, o rállalo con un rallador.
3. Picar o desmenuzar el cilantro en trozos pequeños.
4. Agregue todos los ingredientes a un tazón grande hasta mezclar bien.
5. Deje reposar por 30 minutos antes de

Jicama es un vegetal que suele cultivarse en México y Centroamérica. Es marrón por fuera, pero cuando se pela, tiene una pulpa blanca parecida a la de una papa cruda. Es crujiente y algo dulce, y se puede disfrutar cruda.