



Salsa de mango y pera

Preparación: 30 min
Rinde hasta 6 porciones

Ingredientes

- 2 peras medianas
- 1/2 mango grande
- 1/3 taza de pimiento amarillo picado
- 1/3 taza de pimiento rojo picado
- 1/4 taza de cebolla morada picada
- 1 chile jalapeño picado, sin semillas
- 3 cucharadas de cilantro fresco, finamente picado
- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- Jugo de limón y sal al gusto

Instrucciones



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

1. Pele, descorazone y corte las peras en trozos pequeños.
2. Sostenga medio mango en posición vertical y córtelo en línea recta hacia abajo a lo largo del borde de la semilla para separarla de la pulpa. A continuación, tome la mitad del mango y corte la pulpa a lo largo y a lo ancho para formar cuadritos, sin llegar a cortar toda la cascara. Por último, utilice una cuchara o un cuchillo para separar la pulpa del mango de la cascara.
3. En un tazón grande, mezcle la fruta con el resto de ingredientes. Refrigere la salsa durante al menos 30 minutos en un recipiente tapado.
4. ¡Sírvalo con totopos y buen provecho!