

Salsa de pepino, albahaca y fresa

Preparación: 10 min
Rinde hasta: 3-4 tazas

Ingredientes

- 3/4 de libra de fresas (aproximadamente 12 fresas grandes) - suficiente para hacer 2 tazas picadas
- 1 pepino pequeño o 1/2 pepino grande, picado
- 1 cucharada de albahaca fresca picada (aproximadamente 6 hojas grandes)
- 1½ cucharadas de jugo de limón (la mitad de un limón)
- 1½ cucharadas de miel
- 1/4 cucharadita de sal kosher



Instrucciones



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

1. Corte cada fresa en cuatro partes. Debe alcanzar para 2 tazas de fresas picadas.
2. En un tazón, mezcle las fresas, el pepino y la albahaca.
3. Mezcle el jugo de limón, la miel y la sal. Vierta sobre la mezcla de pepino y fresa. Mezcle bien.
4. Sirva con chips de tortilla o pita o utilícela como salsa para pescado o pollo.

Este material fue financiado por el Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria del USDA - SNAP.

Esta institución ofrece igualdad de oportunidades.