

MANGO SALSA

gluten free + nut free + vegan



WE DON'T WASTE



Ingredients

Portions: 4

- 1 mango peeled, pitted, and finely diced
- 1/2 red pepper, finely chopped
- 1/2 red onion, finely chopped
- 1/2 jalapeno, minced
- 3 tbsp cilantro, chopped
- 1 lime, juiced
- to taste garlic powder, salt, pepper, and chili powder

View the Recipe Online



Directions

- 1 Wash all produce.
- 2 Peel, pit, and finely dice the mango.
- 3 Finely chop the red pepper and red onion.
- 4 Mince the jalapeno and chop the cilantro.
- 5 Place the ingredients in a medium size bowl with the lime juice and seasonings.
- 6 Mix ingredients well with a spoon.
- 7 Serve and enjoy with your favorite tortilla chips, on top of fish, or on top of tacos!

MANGO SALSA

sin gluten + sin nueces + vegano



WE DON'T WASTE



Ingredientes

Porciones: 4

- 1 mango, pelado, sin hueso y finamente picado
 - 1/2 pimiento rojo, finamente picado
 - 1/2 cebolla roja, finamente picada
 - 1/2 jalapeño, picado
 - 3 cs cilantro fresco, picado
 - 1 lima, en jugo
- probar ajo en polvo, sal, pimienta y chile en polvo

Ver la receta en línea



Instrucciones

- 1 Lave todos los productos.
- 2 Pelar, deshuesar y picar finamente el mango.
- 3 Picar finamente el pimiento rojo y la cebolla roja.
- 4 Picar el jalapeño y picar el cilantro.
- 5 Coloque los ingredientes en un tazón mediano con el jugo de lima y los condimentos.
- 6 Mezcla bien los ingredientes con una cuchara.
- 7 ¡Sirve y disfruta con tus totopos favoritos, encima de pescado o encima de tacos!