



STRAWBERRY JALAPENO SALSA

gluten free + vegan + nut free



WE DON'T WASTE

Ingredients Yields: 2 cups

2 cups

Strawberries, chopped into bite-sized pieces

1

Lime, juiced

1 tbsp

Basil, finely chopped

1

Red onion, finely chopped

1 tbsp

Cilantro, finely chopped

to taste

Salt and pepper

1

Jalapeno, finely chopped (remove the seeds unless you want extra spice)

optional

Scallions

View the Recipe Online



Directions

- 1 Wash produce thoroughly. Then, chop the red onion, jalapeno, cilantro, and basil.
- 2 Chop the strawberries into small pieces after removing the stems. Chop the stems to be added into the salsa as well.
- 3 Add everything into a bowl, including the lime juice, salt, and pepper, and stir to combine.
- 4 Enjoy with your favorite tortilla chips!



SALSA DE FRESA JALAPEÑO

sin gluten + vegano + sin nueces



WE DON'T WASTE

Ingredientes Produce: 2 tazas

- | | | | |
|---------|---|----------|--------------------------------|
| 2 tazas | fresas, picadas en trozos pequeños | 1 | lima, en jugo |
| 1 cs. | albahaca, finamente picada | 1 | cebolla roja, finamente picada |
| 1 cs. | cilantro, finamente picado | probar | sal y pimienta |
| 1 | jalapeño, finamente picado (quite las semillas a menos que quiera especias adicionales) | opcional | cebolletas |

Ver la receta en línea



Instrucciones

- 1 Lave bien los productos. Luego, pica la cebolla roja, el jalapeño, el cilantro y la albahaca.
- 2 Corta las fresas en trozos pequeños después de quitarles los tallos. Picar los tallos para agregarlos a la salsa también.
- 3 Agregue todo en un tazón, incluido el jugo de lima, la sal y la pimienta, y revuelva para combinar.
- 4 ¡Disfrútalo con tus chips de tortilla favoritos!