

Salsa Criolla

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
15 minutos	45 minutos	8

Ingredientes

- 1 lb de tomates frescos
- 1 cebolla amarilla mediana
- 1 pimiento amarillo mediano
- 1 pimiento verde mediano
- 2 dientes de ajo
- ¼ de manojo de perejil italiano fresco
- 1 jalapeño pequeño
- 3 cucharadas de vinagre de vino tinto
- ½ cucharadita de adobo
- ¼ de taza de aceite de oliva extra virgen
- ½ cucharadita de orégano seco

Pasos

1. Retira las semillas de los tomates. Pica finamente los tomates, la cebolla, ambos pimientos, el ajo, el perejil y el jalapeño, desechando las semillas y las membranas si lo deseas.
2. Bate el vinagre, el adobo, el aceite y el orégano en un tazón mediano. Agrega las verduras picadas. Refrigerar la salsa durante 30 minutos. Revuelve de nuevo y sírvela.

Información nutricional

Cantidad por 1/8 de porción de receta: Calorías 80, Grasa total 7g, Grasa saturada 1g, Grasa trans 0g, Colesterol 0mg, Sodio 100mg, Carbohidratos 5g, Fibra 2g, Azúcares totales 3g (incl. 0g de azúcares añadidos), Proteína 1g, Vitamina D 0%, Calcio 2%, Hierro 6%, Potasio 4%