

Salsa de Melón

Sirve: 12 porciones

Ingredientes

2 tazas melón fresco rebanado (melón, melón chino, sandía o una combinación)

1 taza pepino en trozos, sin semillas y sin monda

1/4 taza cebolla picada, blanca o roja

2 cucharadas cilantro o menta (opcional)

1/2 chile jalapeño finamente rebanado y sin semillas o salsa picante al gusto

1/4 taza jugo de lima o de limón

1 cucharada azúcar blanco o moreno

Preparación

1. En un tazón mediano, mezcle todos los ingredientes.
2. Pruebe y sazone con más lima o limón, azúcar según sea el caso.
3. Cubra y refrigere durante por lo menos 30 minutos.
Sirva con pescado o pollo a la parrilla

Nota: Precaución: Cuando maneje chiles picantes, los aceites del chile pueden causar irritación en los ojos y en la piel. Usted puede utilizar guantes para cocinar o lavarse muy bien las manos después de preparar este platillo. **NO PONGA SUS MANOS EN CONTACTO CON SUS OJOS.**

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	15
Grasa total	0 g
Grasa saturada	0 g
Colesterol	0 mg
Sodio	0 mg
Total de Carbohidrato	4 g
Fibra dietética	0 g
Azúcares totales	3 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	0 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

