



The world's finest.



### **ENSALADA DE AGUACATE Y FRUTAS TROPICALES**

Añada un toque de dulzura y textura a sus tacos o carnes asadas a la parrilla con esta colorida ensalada.

- 1 aguacate mexicano maduro, cortado por la mitad, deshuesado y pelado
- 1 mango grande, deshuesado y pelado
- 1 lata (20 onzas) de piña molida, escurrida
- 1/2 taza de cebollín verde (*scallions*)
- 1/4 taza de semillas de calabaza o de girasol, tostadas
- 3 cucharadas de cilantro fresco picado
- 1 a 2 cucharaditas de chile jalapeño finamente picado (opcional)
- 3 cucharadas de jugo fresco de limón

Cortar el aguacate y el mango en cuadritos. Mezclar el aguacate, el mango, la piña y 2 cucharadas del almíbar, el cebollín verde, las semillas, el cilantro, el chile jalapeño y el jugo de limón. Servir con pollo, pescado o camarones a la parrilla.

RINDE aproximadamente 4 tazas

Para buscar más recetas e información, visitar [www.avocadofiesta.com](http://www.avocadofiesta.com)