



The world's finest.

SALSA DE AGUACATE Y MANGO

Receta cortesía de Kathy Tauber de Great Gatherings, Houston TX

Esta salsa añade un toque picante a las carnes asadas a la parrilla o para servir como una sabrosa salsa para botanas.

- 1 aguacate mexicano maduro, cortado por la mitad, deshuesado, pelado y picado en trozos
- 1 mango pequeño, pelado deshuesado y cortado en cuadritos (aproximadamente 1 taza)
- 1/2 taza de cebolla roja picada
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de cilantro fresco picado
- 1/2 a 1 cucharadita de chile habanero sin semillas, picado
- 1/4 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta negra

En un tazón mediano revolver con cuidado el aguacate, el mango, la cebolla, el jugo de limón, el cilantro, el chile habanero, la sal y la pimienta. Servir con puerco, pollo, pescado o tostaditas.

RINDE 2 -1/2 tazas

Para buscar más recetas e información, visitar www.avocadofiesta.com