

Salsa de melón



Ingredientes:

- 2 tazas de melón, dulce o rocío de miel, cantalupo, o sandía (fresco, sin semillas y picado; puede usar un solo tipo de melón o una combinación de estos)
- 1 taza de pepino (pelado, sin semillas y picado)
- ¼ taza de cebolla, roja o blanca (picada)
- 2 cucharadas de menta o cilantro fresco picado (opcional)
- 1 jalapeño (sin semillas y picado en trozos finos, o salsa picante al gusto)
- ¼ taza de jugo de limón verde o amarillo

**Seasonal
and Simple**

Un programa de extensión
de University of Missouri



12 porciones

Vea las instrucciones al dorso.

Fuente: seasonalandsimple.info

Salsa de melón continuación

Instrucciones:

1. Mezclar todos los ingredientes en un tazón mediano.
2. Probar y sazonar con más jugo de limón verde o amarillo.
3. Tapar y dejar enfriar durante al menos 30 minutos.

¡Disfrute de hacer esta saludable y deliciosa receta!

Visite marc.org/kcfresh para obtener más información y recetas.

