

Porciones: 4 • Tamaño de la porción: ½ taza

10
minutos

PREPARACIÓN: 10 minutos

SALSA

Picante con Manzanas del Huerto

3 manzanas sin el centro
½ pimentón rojo, sin semillas y picado en cuatro
¼ cebolla roja pequeña, picada en cuatro
1 chile jalapeño, sin semillas y picado en cuatro
1 o 2 cdtas. de sazón de Chipotle del Sudoeste
⅓ taza de jugo de lima
1 cda. de miel

Sal y pimienta al gusto

1. Prepara la Mandolina con la perilla redonda y la perilla triangular configuradas en 9.
2. Pega las manzanas, una por una, al sujetador de alimentos. Para cortarlas en dados, desliza las manzanas hacia abajo en la Mandolina hasta pasar por las cuchillas. Levanta el sujetador de alimentos y gíralo 90 grados.
3. Coloca el indicador con la manzana hacia abajo en la parte superior de la Mandolina y deslízala hasta llegar al final. Repite este paso hasta haber cortado todas las manzanas.
4. Coloca el resto de los ingredientes en la base del Sistema Quick Chef Pro™ con el accesorio de la cuchilla. . Procesa la mezcla hasta que quede todo bien picado.
5. Saca la cuchilla e incorpora las manzanas cortadas en dados, sazona a tu gusto con sal y pimienta.

Información Nutricional (por porción):

Calorías: 100, Grasa Total: 0 g, Grasa Saturada: 0 g, Colesterol: 0 mg,
Carbohidratos: 25 g, Azúcares: 18 g, Fibra: 4 g, Proteínas: 0 g, Sodio: 300 mg,
Vitamina A: 10 %, Vitamina C: 45 %, Calcio: 0 %, Hierro: 0 %

PARA DEMOSTRAR



Mandolina



Chipotle del Sudoeste



Quick Chef® Pro

OPCIONAL



Tazas Medidoras



Cucharas Medidoras



Espátula de Silicona