



Salsa de Mango



porciones: 4



15 minutos

INGREDIENTES

1/2 cebolla rojo,
cortando pequeno
1 jalapeno pequeno,
semillas y veins
opcional
sal and pimienta negra
2 jugo de lima
1 pimiento rojo
1 mango, cortado
mediano a pequeno
1/4 taza cilantro, picado
1/2cucharada cumino

INSTRUCCIONS

1. Cortar la cebolla y jalapeno muy fino y las mesclan en un recepiente grande con sal. Dejan para marinar al menos 10m minutos.
2. agregar el jugo de 2 limones
3. agrega el resto de los ingredientes. Ajustar la sazón si es necesario.
4. Servir con totopos, chicharones, encema de pescado *Dejar marinar los sabores antes de comer.

NOTA:

Usa mangos que son maduros que no son tan blandos que son fibroso.
Busca en internet como cortar mangos eficientemente.



Mango Salsa



Yields: 4



15 minutos

INGREDINETS

1 red onion

1 jalapeno, seeds and veins
optional

salt and black pepper juice of

2 limes

1 red bell pepper, small diced

2 ea mango, chopped medium
to small

1/2 c chopped cilantro

1/4 tsp cayenne

1/2 tsp cumin

INSTRUCTIONS

1. Small dice the onion and jalapeno. toss them together with salt in a large bowl and allow sit for 10 minutes.
2. Squeeze juice of 2 limes over onions
3. Add the remining ingredients to the bowl. Adjust the seasoning and add more lime if needed.
4. Serve with chips, chicharrons or as a topping to fish.
5. Allow the flavors to marinade before eating.

NOTE:

Mangos should be firm enough to cut but not mushy and stringy when you cut them. There are a few ways to cut mangos efficiently. Search here for ideas:

https://youtu.be/pGLUt_kBXjo?si=rUo58bzekiDp8iOP