

SALSA DE DURAZNOS, TOMATES Y MAÍZ

Tiempo de preparación: 10 minutos

Ideal para 4 a 6 personas



Ingredientes:

- 2 duraznos maduros, cortados en cubitos
- 2-3 tomates Roma medianos, picados
- 1 taza de maíz (2 mazorcas)
- 1 cebolla roja pequeña, picada
- Un manojo pequeño de hojas frescas de cilantro, picadas
- 1 diente de ajo, triturado
- Jugo y ralladura de un limón
- Sal y pimienta, a tu gusto

Instrucciones:

1. En una olla grande poner a cocinar las mazorcas de maíz o cocinarlas en el asador. Dejar enfriar y quitar los granos, dejar aparte y cortar los demás ingredientes.
2. En un recipiente pequeño, agrega el jugo y ralladura de limón, el diente de ajo, sal y pimienta, mezclar bien.
3. En un recipiente grande, agrega los demás ingredientes y combina suavemente, agrega el aderezo y vuelve a mezclar.

Nota:

*Refrigerar por hasta 4 días y revuelve justo antes de servir.