



Ensalada de jícama con fruta.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 15 minutos

Porciones: N/A

El «munchie» perfecto, como snack y a veces hasta como desayuno. Las cantidades de los ingredientes varían de acuerdo a el número de personas que estén considerando.

A continuación les enumero todos los elementos que pueden ir en la ensalada y de ahí ustedes escojan y porcionen a su gusto.

Lo que sí no se pueden perder son los productos de La Cueva (en San Pedro y Monterrey están las tiendas). Ya saben que los recomiendo porque sé de primera mano cómo están hechos, sin colorantes, de un modo artesanal y fiel a las recetas originales que dejó mi papá. Además de su sabor por supuesto.

Ingredientes:

- Jícama.
- Piña.
- Pepino (sin semillas).
- Mango.
- Cacahuete japonés.
- Tiritas (La Cueva) cortadas a la mitad
- Pulpa de tamarindo (La Cueva)
- Conchitas (frituras de maíz natural)

Procedimiento:

La jícama y toda la fruta se corta en cuadros pequeños y se guarda en el refrigerador hasta el momento de su consumo.

Al servirse se agregan cacahuates japoneses, tiritas (o cualquier otro dulce de tejocote o tamarindo) y pulpa.

Listo, delicioso y bajo en calorías, además de refrescante para esas albercadas o tardes de verano con los amigos. Es un postre perfecto y ligero después de una carne asada o cualquier comida pesada.

¡BUEN PROVECHO!