

### Salsa Dulce de Verano con Durazno

Elaboración de un recipiente grande. Tiempo de Preparación: Alrededor de 20 minutos

#### Ingredientes

- > 1 1/2 libras de tomates, picados
- > 2 pimientos, picados
- > 2 jalapeños, finamente picados
- > 1 cebolla mediana, picada
- > 1 libra de duraznos, picados y cortados en cubitos
- > 1/2 manojo de cilantro fresco, picado
- > 2 cucharadas de jugo de limón
- > 1/4 cucharadita de pimienta negra

#### Instrucciones

1. En un contenedor grande, combine los tomates, pimientos, jalapeños, cebollas, y duraznos.
2. Agregue el cilantro, jugo de limón, y pimienta negra a la mezcla. Mezcle bien.
3. Sirva inmediatamente, o refrigere por 1-2 horas para dejar que tome sabor.

#### Almacenaje de Frutas y Vegetales

- > Almacene tomates (sin lavar) a temperatura ambiente en un lugar seco fuera de la luz directa del sol. No refrigere los tomates, ya que esto causará que estos pierdan el sabor.
- > Almacene pimientos sin lavar en una bolsa de plástico en el refrigerador, donde se conservarán hasta por una semana.
- > Guarde las cebollas, en un lugar seco, oscuro, y bien ventilado, donde se conservarán por aproximadamente de 2 a 4 semanas. No las guarde en el refrigerador.
- > Almacene los duraznos maduros en el cajón del refrigerador, donde se conservarán hasta por una semana. Guarde los duraznos verdes en una bolsa de papel – no en el refrigerador – hasta que se maduren.

Información Nutricional	
20 Porciones por receta	
Cantidad por porción	25
Calorías	
% Valor diario	
Grasa Total 0g	0%
Grasa Saturada 0g	0%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 0mg	0%
Total de Carbohidratos 6g	2%
Fibra dietética 1g	4%
Azucares 3g	
<b>Proteína 1g</b>	
Vitamina A	4%
Vitamina C	35%
Calcio	0%
Hierro	2%

### Salsa Dulce de Verano con Durazno

Elaboración de un recipiente grande. Tiempo de Preparación: Alrededor de 20 minutos

#### Ingredientes

- > 1 1/2 libras de tomates, picados
- > 2 pimientos, picados
- > 2 jalapeños, finamente picados
- > 1 cebolla mediana, picada
- > 1 libra de duraznos, picados y cortados en cubitos
- > 1/2 manojo de cilantro fresco, picado
- > 2 cucharadas de jugo de limón
- > 1/4 cucharadita de pimienta negra

#### Instrucciones

1. En un contenedor grande, combine los tomates, pimientos, jalapeños, cebollas, y duraznos.
2. Agregue el cilantro, jugo de limón, y pimienta negra a la mezcla. Mezcle bien.
3. Sirva inmediatamente, o refrigere por 1-2 horas para dejar que tome sabor.

#### Almacenaje de Frutas y Vegetales

- > Almacene tomates (sin lavar) a temperatura ambiente en un lugar seco fuera de la luz directa del sol. No refrigere los tomates, ya que esto causará que estos pierdan el sabor.
- > Almacene pimientos sin lavar en una bolsa de plástico en el refrigerador, donde se conservarán hasta por una semana.
- > Guarde las cebollas, en un lugar seco, oscuro, y bien ventilado, donde se conservarán por aproximadamente de 2 a 4 semanas. No las guarde en el refrigerador.
- > Almacene los duraznos maduros en el cajón del refrigerador, donde se conservarán hasta por una semana. Guarde los duraznos verdes en una bolsa de papel – no en el refrigerador – hasta que se maduren.

Información Nutricional	
20 Porciones por receta	
Cantidad por porción	25
Calorías	
% Valor diario	
Grasa Total 0g	0%
Grasa Saturada 0g	0%
Grasa Trans 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 0mg	0%
Total de Carbohidratos 6g	2%
Fibra dietética 1g	4%
Azucares 3g	
<b>Proteína 1g</b>	
Vitamina A	4%
Vitamina C	35%
Calcio	0%
Hierro	2%



Notas:



Notas: