

CORN SALSA



Servings

4-6 People



Cook time

40 Minutes



Calories

230

INGREDIENTS:

- 1 ½ cup corn
- 1 cup diced tomatoes
- ½ cup diced red onion
- ¼ cup chopped fresh cilantro
- 1-2 jalapeños, seeded and finely chopped
- Juice of 1 lime
- Salt and pepper

STEPS FOR COOKING:

1

In a large bowl, mix together the corn, diced tomatoes, red onion, cilantro, and jalapeños (if using).

2

Squeeze the juice of one lime over the mixture and stir to combine.

3

Add salt and pepper to taste. Adjust lime juice if needed for extra tang.

4

For the best flavor, let the salsa sit in the refrigerator for about 30 minutes before serving.

5

Enjoy your corn salsa with tortilla chips, tacos, or as a topping for grilled meats!

MORE RECIPES AT WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES

SALSA DE MAÍZ



Porciones

4-6 Personas



Hora de concinar

40 Minutos



Calorias

230

INGREDIENTES:

- 1 ½ taza de maíz
- 1 taza de tomates cortados en cubitos
- ½ taza de cebolla morada picada
- ¼ de taza de cilantro fresco picado
- 1-2 jalapeños, sin semillas y finamente picados
- Jugo de 1 lima
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

1

En un tazón grande, mezcle el maíz, los tomates cortados en cubitos, la cebolla morada, el cilantro y los jalapeños (si los usa).

2

Exprima el jugo de una lima sobre la mezcla y revuelva para combinar.

3

Agregue sal y pimienta al gusto. Ajuste el jugo de lima si es necesario para darle más sabor.

4

Para obtener el mejor sabor, deje reposar la salsa en el refrigerador durante unos 30 minutos antes de servir.

5

¡Disfruta tu salsa de maíz con totopos, tacos o como aderezo para carnes asadas!

MÁS RECETAS EN WWW.FOODSHARE.COM/RECIPES