

Pico de gallo y mango

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 20 cc

Chile: Cantidad necesaria

Cebolla en brunoise: 50 g

Ajo: 1 Diente

Palta: 500 g

Cilantro: 5 g

Sal y Pimienta: A gusto

Tomate concasse: 50 g

Preparación de la Receta

- Mezclar *tomate concasse* con la *cebolla*, el *chile en brunoise*, el mango en cubitos y el *cilantro*, salpimentar.
- Reservar en la heladera tapado con film.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pico-de-gallo-y-mango>