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