

## Salsa de aguacate y maíz



**Hace:** 5 porciones

**Costo total:** \$\$\$\$

El aguacate y el maíz intensifican su sabor con el cilantro fresco y el limón. Sirva esta salsa con nuestro pollo al horno para una comida fácil entre semana.

### Ingredientes

- 1 aguacate (cortado en cubos)
- 3/4 taza de maíz congelado (descongele antes de usar)
- 1/2 taza tomates uva cortados en cuartos
- 1 cucharada de cilantro fresco picado
- 2 cucharaditas jugo de limón
- 1/4 cucharadita de sal

### Preparación

1. Lávese las manos con agua y jabón.
2. Mezcle el aguacate, el maíz, los tomates, el cilantro, el jugo de limón y la sal en un tazón mediano.
3. Enfríe durante una hora y luego sirva.

### Notas

Puede usar hierbas tanto frescas como deshidratadas, y añadir otras, si así lo desea.

Origen:

Bronson Wellness Center

Bronson Healthcare - Michigan