![C:\Users\HP\AppData\Local\Microsoft\Windows\Temporary Internet Files\Content.IE5\PP2I1JHB\2723634976_29ff594e07_o[1].jpg]()

[**el**](http://www.spanishdict.com/translate/el)**[ingrediente](http://www.spanishdict.com/translate/ingrediente)**

1 tomate (grande) o lata de tomates
1 pepino
2 pimiento verde
1/4 de cucharadita de ajo en polvo
1 1/2 tazas de jugo de tomate

(Normal / Sin o con bajo contenido de sodio)
1 1/2 tazas de agua
3 cucharadas de vinagre de vino tinto
2 cucharadas de aceite vegetal
1/4 de cucharadita de pimienta negra
3 tallos de apio
1 cebolla roja pequeña (opcional)
2 limón cortado en 4 trimestres = 8 piezas

[**cobertura**](http://www.spanishdict.com/translate/cobertura)

Cilantro fresco picado
dados fruta
rodajas frescas
rodajas Ají Jalapeño
salsa picante (opcional)

 **Direcciones**

 1. Lavar y cortar el tomate, lavar el pepino y corte longitudinalmente luego cuchara

 las semillas, lavar y semillas  Pimientos, lavar el apio y pelar la cebolla

picar todo en pedazos muy pequeños.

2. Ponga todos los ingredientes en un vaso grande o recipiente de plástico.

3. Revuelva bien con un mazo de madera o cuchara de plástico.

4. Enfriar en el frigorífico durante 1-2 horas antes de servir./ si fuera echar cubitos

de hielo para mantener fría.

5. Ingredientes -Colocar en la seccional de charola o separar cuencos de

fresco cilantro picado,

 fresco trocitos de fruta, melones, Mangos y sandías. Fresh rodajas de limón.

6. tenga una botella de salsa picante o rodajas de jalapeños para aquellos

que les guste picante

7. Configurar y dejar que los huéspedes construir sus propias.