



Jicaletas

Categoría: Postre

Para esas tardes de antojo te compartimos esta receta que te fascinará.



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de Salsa Picante para Botana La Costeña®
- 3 cdas de Salsa Negra La Costeña®
- 1 bote de Chilito La Costeña®
- 1 pieza de Jícama
- 4 cdas de Chamoy
- 2 cdas de Jugo de Naranja
- 2 cdas de Jugo de limón



Preparación

1. Pela la jícama completamente, rebánala en rodajas de 2 cm de ancho y ensarta cada rebanada con 1 palillo grande. Reserva.
2. Mezcla la Salsa Picante para Botana La Costeña®, la Salsa Negra La Costeña®, el chamoy, el jugo de naranja y de limón. Vierte la mezcla en un plato extendido y reserva.
3. En otro plato extiende el Chilito La Costeña® y reserva.
4. Cubre las jicamas completamente con la salsa líquida, pásalas por el chilito y cúbre las totalmente.