



Gazpacho tipo Michoacán con chamoy

Categoría: Salsas, Frutas

Perfecto para preparar en días calurosos.



Preparación
15 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de Naranja cortada en cubos
- 1 taza de Sandía cortada en cubos
- 1 taza de Jícama cortada en cubos
- 60 g de Cacahuates japoneses
- 4 cdas de Salsa Botánica La Costeña®
- 460 mls de Salsa Chamoy La Costeña®
- Sal al gusto
- 4 cdas de Jugo de limón



Preparación

1. Mezclar la naranja, la sandía, la jícama, los cacahuates, la salsa botánica, la salsa chamoy, la sal y el jugo de limón.
2. Servir en recipientes individuales y añadir chamoy al gusto.