

## Ensalada de Jícama



### Sirve:

8 porciones

### Pieza:

Saladmaster Food Processor  
large mixing bowl

**Valora:** ★★★★★

### Agregar un Comentario

- 1 jícama grande, rallada con Cono #2
- ½ pimiento rojo, finamente picado
- ½ pimiento amarillo, finamente picado
- ½ pimiento verde, finamente picado
- ½ cebolla morada, rallada con Cono #2
- ½ pepino, rallado con Cono #2
- 2 naranjas, peladas y cortadas en trozos tamaño bocado
- ½ taza de cilantro fresco picado

(8

9)

- ⅓ taza de jugo de limón

(80

ml)

Una pizca de pimienta roja

Una pizca de paprika

Sal al gusto

### Preparación :

1. En un tazón grande, mezcla la jícama, pimientos, cebolla morada, pepino, naranjas y cilantro.
2. Vierte el jugo de limón sobre la mezcla y espolvorea con la pimienta roja y la paprika.
3. Sazona con sal y deja marinar la ensalada durante 30 minutos antes de servir.

### Consejos:

- Puedes añadir 1 aguacate, picado o en rodajas, si lo deseas.

### Información nutricional por ración

**Calorías:** 91  
**Grasa Total:** 0g  
**Grasa** 0g  
**Saturada:**  
**Colesterol:** 0mg  
**Sodio:** 46mg  
**Carbohidratos:** 22g

**Fibra** 9g  
**Dietética:**  
**Proteína:** 2g

---