

[**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.