

Ensalada de Jicama

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Jicama, pelada, cortada (1/4")	11 lb	2 1/2 cuarto gl
Pimiento rojo, cortado (1/4")	3 lb	2 1/2 cuarto gl
Pimiento verde, cortado (1/4")	3 lb	2 1/2 cuarto gl
Cebolla morada, cortada (1/4")	4 lb	2 1/2 cuarto gl
Zanahorias, peladas, cortadas (1/4")	3 lb	2 1/2 cuarto gl
Cilantro fresco, cortado	17 oz	3 cuarto gl 1/2 tza
Jugo de limón		1 cuarto gl
Vinagre vino rojo		1 tza
Miel	8 oz	1/2 tza
Aceite, canola, oliva o mezclado		2 tza
Pimentón cayenne		2 cda
Pimentón - Paprika		

Sal	2 cda
Pimienta negra	1 Cda 1/2 cda

Directions

1. Mezcle juntos la jícama, pimiento rojo y verde, cebollas rojas, zanahorias y cilantro.
2. Mezcle juntos con el jugo de limón, vinagre de vino rojo, miel, aceite, pimienta cayena y pimentón.
3. Viértalo sobre la mezcla de vegetales.
4. Condiméntelo con sal y pimienta, mézclelo hasta que esto todo bien combinado.
5. Refrigérello por lo menos por 30 minutos antes de servir. PCC: Manténgalo a 41°F o más bajo antes y durante se sirva.
6. Distribuya porciones con cuchara servidora No. 8 (1/2 taza).