

Salsa de Tomate

Makes: 96 servings

96 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Tomates, triturados, en salsa preparada, enlatados, no escurridos		1 lata #10
Ajo en polvo		1/2 cda
Cilantro, seco		1 Cda
Comino, molido		2 Cdas
Jugo de limón, enlatado		2 Cdas
Copos de cebolla deshidratada		1/2 tza
Chiles jalapeños, enlatados, escurridos (opcional)	2 oz	

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	14	
Total Fat	NA	
Protein	NA	
Carbohydrates	3 g	
Dietary Fiber	NA	
Saturated Fat	NA	
Sodium	103 mg	

Directions

1. Mezcle todos los ingredientes excepto los chiles jalapeños.
2. Opcional: Pique o haga un puré de los chiles jalapeños (opcional) antes de añadirlos a la salsa. Mezcle bien.
3. Refrigere por lo menos por una hora para mezclar bien los sabores. PCC: Refrigere hasta que vaya a servir. Para servirlo frío manténgalo a 41° F o más bajo.
4. Puede preparar las porciones previamente.

Notes

Consejos para servir:

Sustituciones y variaciones: - Puede aumentar o disminuir la cantidad de chiles jalapeños y/o condimentos al gusto. -

Puede sustituir chiles frescos por chiles enlatados; ajo fresco por ajo en polvo; cebollas frescas por cebollas secas; jugo de limón verde por jugo de limón amarillo y/o cilantro fresco por cilantro seco. - Puede sustituir los tomates en cuadritos por tomate triturado.