

Jicama Salad

Ingredients:

1 large jicama, peeled and finely julienned
½ cabbage, shredded
2 carrots, julienned
½ cup lime juice
2 tablespoons rice vinegar

2 tablespoons honey
1-2 tablespoons chili powder
½ cup oil
Salt and pepper to taste
¼ cup cilantro (optional)

Directions:

1. Place jicama, cabbage, and carrots in large bowl.
2. In small bowl whisk together lime juice, vinegar, honey, chili powder, oil, salt, and pepper.
3. Pour lime juice mixture over jicama mixture and toss to coat.
4. Mix in cilantro (optional).
5. Serve immediately or cold. Serves 8.

Optional: to add more spice use more chili powder. Also try salad with jalapeno, sliced apples, or orange segments.



COMMUNITY
HEALTH &
ENGAGEMENT

Ensalada de jícama

Ingredientes:

1 jícama grande, pelada y finamente cortada en juliana

1/2 repollo rallado

2 zanahorias cortadas en juliana

1/2 taza de jugo de lima

2 cucharadas de vinagre de arroz

2 cucharadas de miel

1-2 cucharadas de chile en polvo

1/2 taza de aceite

Sal y pimienta a gusto

1/4 taza de cilantro (opcional)

Preparación:

1. Coloque la jícama, el repollo y las zanahorias en un bol grande.
2. En un bol pequeño, bata juntos el jugo de lima, el vinagre, la miel, el chile en polvo, el aceite, la sal y la pimienta.
3. Vierta la mezcla de jugo de lima sobre la mezcla de jícama y revuelva para recubrir.
4. Agregue el cilantro (opcional).
5. Sirva inmediatamente o frío. Rinde 8 porciones.

Opcional: para que sea más picante, utilice más chile en polvo. Además, pruebe la ensalada con jalapeños, manzanas cortadas en rodajas o trozos de naranja.