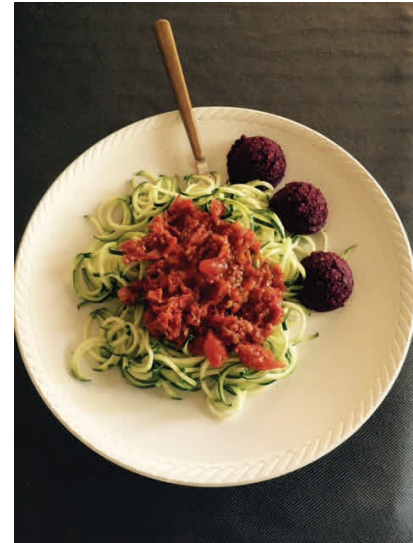


## Salsa de Tomate Cruda

### Ingredientes:

1 tomate mediano de su elección  
 1/2 taza de tomates secados al sol con hierbas en aceite de oliva  
 1/2 cucharadita de orégano seco  
 1/2 cucharadita de albahaca seca  
 1/2 cucharadita de condimento italiano  
 1 diente pequeño de ajo triturado  
 1/4 cucharadita de sal



### Porciones: 2

### Nutrition Facts

Serving Size 1/2 cup (105g)  
 Servings Per Container

Amount Per Serving

Calories 80      Calories from Fat 35

% Daily Value\*

Total Fat 4g      6%

Saturated Fat 0.5g      3%

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg      0%

Sodium 320mg      13%

Total Carbohydrate 11g      4%

Dietary Fiber 2g      8%

Sugars 2g

Protein 2g

Vitamin A 8%      • Vitamin C 70%

Calcium 4%      • Iron 6%

\*Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

		Calories:	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g	
Saturated Fat	Less than	20g	25g	
Cholesterol	Less than	300mg	300mg	
Sodium	Less than	2,400mg	2,400mg	
Total Carbohydrate		300g	375g	
Dietary Fiber		25g	30g	

Calories per gram:

Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4



\*VEGAN



\*GLUTEN-FREE

### Instrucciones:

1. Coloque todos los ingredientes en el procesador de alimentos.
2. Pulso para incorporar toda la salsa de tomate ingredientes. (No procese en exceso, es bueno dejar esta salsa un poco chunky).
3. Servir.
4. Guarde las sobras en la nevera.