



EMMSA
Empresa Municipal
de Mercados S.A.



ZARZA DE CEBOLLA

www.munlima.gob.pe



MUNICIPALIDAD DE
LIMA



ZARZA DE CEBOLLA

INGREDIENTES

- 1/2 cebolla roja
 - 1 ají
 - 1 limón
- 1 cdita. de culantro picado
- 1 cda. de aceite de oliva
 - Sal
 - Pimienta

PREPARACIÓN

1. Cortar la cebolla roja en estilo juliana y dejar remojar en agua fría por 20 minutos para quitar la amargura inicial.
2. Mezclar la cebolla con el jugo del limón, ají, culantro, aceite, sal y pimienta. Dejar reposar por 5 minutos y servir. ¡Provecho!

