

Salsa de Frutas

- 2 tazas de frutas frescas de temporada**
(como duraznos o nectarinas, bayas, o manzanas)
- 2 cucharadas de jugo de naranja concentrado**
- 2 cucharadas de mermelada de manzana**
- 2 ½ cucharadas de azúcar morena**

Lavar todo la fruta, luego picar finamente y poner en un tazón grande. En un tazón pequeño, combina el jugo de naranja concentrado, mermelada y azúcar morena. Revolver en la fruta. Refrigerar por varias horas antes de servir.



Consejos de Seguridad de Agricultores de los Alimentos del Mercado

- **Consejos de Seguridad de Agricultores de los Alimentos del Mercado**
- **Lavar las manos con jabón y agua tibia por 20 segundos antes y después de manejar productos frescos.**
- **Lavar tablas de cortar con agua tibia y jabonosa, después de cada uso o ejecutar a través de la lavavajillas.**
- **Mantener productos frescos separados de carnes crudas, aves y mariscos.**
- **Refrigerar comida que sobre dentro de 2 horas de servir.**

Food Safety Cooking Demonstrations and materials are supported by a Food Safety Training and Education grant provided by the Michigan Department of Agriculture and Rural Development.