

# QUICK BITES: JICAMA

## PREPARATION

Peel the tough outer skin before slicing or dicing.

### JICAMA STICKS WITH LIME & CHILI

Slice jicama, sprinkle with lime juice and chili powder.

### JICAMA & CUCUMBER SALAD

Toss jicama and cucumber with lime and salt.

### JICAMA SLAW

Shred jicama, mix with vinegar, salt, and shredded carrots.

### JICAMA & ORANGE SALAD

Mix jicama with orange slices, lime juice, and mint.

### JICAMA & PEANUT BUTTER BITES

Dip jicama sticks in peanut butter for a snack.

### JICAMA & BLACK BEAN TOSTADAS

Top tostadas with jicama slaw and beans.

### JICAMA & MANGO SALSA

Combine diced jicama and mango with lime and cilantro.



COMMUNITY FOOD BANK  
OF SOUTHERN ARIZONA



# BOCADILLOS. RÁPIDOS: JICAMA

## PREPARACIÓN

Pele la cáscara exterior dura antes de cortarla en rebanadas o cubitos.

### PALITOS DE JÍCAMA CON LIMÓN Y CHILE

Corte la jícama en rebanadas, exprima jugo de limón y espolvoree chile en polvo.

### ENSALADA DE JÍCAMA Y PEPINO

Mezcle la jícama y el pepino con limón y sal.

### ENSALADA DE JÍCAMA

Ralle la jícama, mézclela con vinagre, sal y zanahoria rallada.

### ENSALADA DE JÍCAMA Y NARANJA

Mezcle jícama con rebanadas de naranja, jugo de limón y menta.

### BOCADOS DE JÍCAMA Y CREMA DE CACAHUATE

Sumerja palitos de jícama en crema de cacahuete para un refrigerio.

### TOSTADAS DE JÍCAMA Y FRIJOLES NEGROS

Cubra las tostadas con ensalada de jícama y frijoles.

### SALSA DE JÍCAMA Y MANGO

Mezcle jícama y mango cortados en cubitos con limón y cilantro.



COMMUNITY FOOD BANK  
OF SOUTHERN ARIZONA

