



FRUIT SPLASH

From Colombia



Makes approximately 4 servings

INGREDIENTS

- Half a watermelon or enough to make about 2 to 3 cups of juice.
- 1 cup of papaya
- 1 cup of mango
- 1 cup of pineapple
- 1 cup of banana
- Ice

Optional

1/2 cup of orange juice

ice cream

Wafer sticks

Other fruits

PREP TIME

- Prep | 20 m
- Cook | Not required
- Ready in | immediately
- Duration | 1 day in fridge

HOW TO?

1

Make watermelon juice, by placing the red part of the watermelon in a blender until liquid or approx 30 seconds. Put juice in the fridge to cool off.

2

Peel banana, pineapple, mango and papaya and cut them in 1 inch cubes.

3

Place mixed fruits in jar or container, add watermelon juice until desire consistency. Add ice and enjoy!

*

For a sweeter touch: add orange juice. You can also add: ice cream, wafers, other fruits.



SALPICÓN

de frutas colombiano



INGREDIENTES

Rinde aproximadamente 4 porciones

- Una mitad de sandía o lo necesario para 2 tazas de jugo.
- 1 taza de papaya
- 1 taza de mango
- 1 taza de piña
- 1 taza de banana
- Hielo

Opcional:

1/2 taza de jugo de naranja

Helado

Barquillos de wafer

Otras frutas

CUANTO TARDA?

- Preparación | 20 min
- Cocinar | No necesario
- Listo en | inmediatamente
- Una vez listo dura hasta 1 día refrigerado

PREPARACIÓN

1

Extraer la parte roja de la sandía y licuarla por aproximadamente 30 segundos. Luego colocar la mezcla en la nevera para enfriar.

2

Pelar y cortar en cubos de una pulgada las frutas restantes.

3

Transfeir las frutas a una jarra y agregar el jugo de sandía hasta obtener la consistencia deseada. Agregar hielo y disfrutar Salpicón tradicional!

*

Para un sabor mas dulce se le puede añadir jugo de naranja e ingredientes extras como: helado, wafers u otras frutas de preferencia.