ROSCA DE VERDURAS CON ADEREZO DE CHAMOY

Ingredientes:

- 3 tazas de jícama rallada
- 2 tazas de zanahoria rallada
- 2 tazas de pepino rallado
- 2 tazas de mango cortado en tiritas
- ½ taza de chamoy líquido (125 ml)
- 2 piezas de naranja (sólo jugo)

Procedimiento:

1. En un molde de rosca coloca la jícama y compacta con la ayuda de una cuchara.
2. Encima coloca el pepino y compacta nuevamente. Coloca un poco de chamoy previamente mezclado con el jugo de naranja.
3. Cubre con la zanahoria y con el mango. Compacta con la cuchara.
4. Desmolda y sirve con un poco más de chamoy.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4