

Salsa verde

Preparación: 20 min

Tiempo de cocción:

10 min

Rinde hasta 2 ½ cups

Ingredientes

- 12-15 tomatillos medianos (sin cáscara)
- ½ taza de cebolla blanca, picada
- ½ taza de cilantro, picado
- 2 chiles serranos o jalapeños, sin tallo, sin semillas y picados
- 1 cucharada de jugo de limón
- ½ cucharadita de sal



Instrucciones



¡Comienza con las manos limpias!
Lávate las manos con jabón y agua

1. Ponga los tomatillos en una cacerola y cúbralos con agua.
2. Lleve a ebullición y cocine a fuego lento durante 5 minutos o hasta que estén blandos. Escorra el agua.
3. Ponga los tomatillos y todos los demás ingredientes en una licuadora o procesador de alimentos. Licúe hasta que la salsa quede tan espesa como a usted le gusta.
4. Enfríe poniendo en el refrigerador antes de servir.
5. Sirva con totopos o utilícela como aderezo para tacos, arroz, huevos y mucho más.

Los tomatillos son una fruta verde de sabor ácido. El fruto está cubierto por una cáscara de papel que se quita antes de cocinarlo. Son originarios de México y suelen utilizarse en salsas y conservas.

Este material fue financiado por el Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria del USDA - SNAP.

Esta institución ofrece igualdad de oportunidades.