

Salsa de tomate

Preparación: 10 min
Rinde hasta 4 tazas



Ingredientes

- 2 tomates medianos, picados en trozos gruesos
- 1/2 cebolla roja mediana, cortada en la mitad
- 1/4 de pimiento grande, en cortado en la mitad
- 1/4 de taza de cilantro fresco
- Jugo de 1 limón (hasta 2 cucharadas)
- 1/4 cucharadita de sal o al gusto

Instrucciones



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

1. Ponga todos los ingredientes en un procesador de alimentos o licuadora. Licúe hasta que espese según su gusto.
2. Si no tiene un procesador de alimentos, Pique los ingredientes de finamente, mezcle los ingredientes en un tazón mediano para obtener una salsa con ingredientes picados.
3. Utilícela como salsa para untar en tortillas o vegetales.