

Salsa Verde Mexicana



Salsa Verde Mexicana

Ingredientes:

- 6 tomatillos (tomate verde), lavados y cortados
- 3 chiles serranos, lavados y cortados en mitades
- 1/2 cebolla blanca cortada en trozos
- 50g de cilantro, lavado
- Sal y pimienta, a gusto

Elaboración:

1. Agregar los tomatillo (tomate verde), chile serrano, cebolla blanca en una olla. Cubrir con agua y cocinar durante 20 minutos a fuego fuerte.
2. Colar y colocar los tomatillo, los chiles serrano, la cebolla y el cilantro en la licuadora (sin agregar agua).
3. Licuar hasta que tenga una consistencia lisa. (Si quedar muy espesa agregue agua de cocción).
4. Sazonar a gusto con sal y pimienta.
5. Y listo, pronto a servir con ta-QUITOS, o con enchiladas de pollo, o ta-QUITOS de nopal.

Chef de Cuisine Luis Perrone BY-SA Copyleft 

https://es.wikipedia.org/wiki/Salsa_verde