

SALSA VERDE

Servings: 2 ½ Cups

Prep Time: 10 min.

Cooking Time: 10 min.



INGREDIENTS

- 8-6 tomatillos
- 1 medium white onion- quartered
- 1-3 jalapeños (depending on spice level preference)
- 6-8 fresh cilantro sprigs
- 2 tbs. olive oil
- 2 garlic cloves-peeled
- 1 tsp of salt
- ½ tsp of pepper
- ½ lime-juiced
- ¼ C. warm water

DIRECTIONS

- Remove the papery husk from the tomatillos and rinse under water to remove the sticky residue.
- In a bowl add the olive oil, onion, tomatillos, jalapenos, and garlic toss until well combined.
- Place the ingredients in the bowl onto a hot grill/skillet. Turn ingredients occasionally until they are soft and toasted (charred, but not burned); on each side about 5 min.
- Add all ingredients to blender along with the cilantro, warm water, lime juice, salt and pepper.
- Blend all ingredients until desired consistency.
- Take a clean spoon to taste the salsa, add salt as needed.
- Transfer the salsa to a clean bowl and enjoy!



SALSA VERDE

Porciones: 2 ½ Tazas

Preparación: 10 min.

Cocción: 12 min.



INGREDIENTES

- 8-6 tomatillos
- 1 cebolla blanca mediana - en cuartos
- 1-3 jalapeños (dependiendo de la preferencia del nivel de picante)
- 6-8 ramitos de cilantro
- 2 cucharadas aceite de olivo
- 2 dientes de ajo pelados
- 1 cdta de sal
- 1/2 cdta de pimienta
- 1/2 limón - exprimido
- 1/4 taza de agua tibia

INSTRUCCIONES

- Quitele la cáscara a los tomatillos y enjuague con agua para quitar el residuo pegajoso.
- En un plato hondo, agregue el aceite, la cebolla, los tomatillos, jalapeños y el ajo y mezcle hasta combinar todo bien.
- Ponga los ingredientes del plato hondo a una parrilla o sartén caliente. Voltee los ingredientes de vez en cuando hasta que estén suaves y tostados (que estén carbonizados, pero no quemados); en cada lado unos 5 min.
- Agregue todos los ingredientes a la licuadora junto con el cilantro, el agua tibia, jugo de limón, la sal y pimienta.
- Licue todos los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.
- Con una cuchara limpia pruebe la salsa, agregue sal al gusto.
- Transfiera la salsa a un plato hondo y disfrute!

