

# SALSA VERDE CRUDA

Deliciosa y tradicional salsa mexicana, que no debe faltar en la mesa.

¡Tú eliges si la quieres más picosita!

## INGREDIENTES

**PORCIÓN: 1 taza y 1/2**

- 4 chiles verdes
- 1/4 Cebolla
- Un diente de ajo
- $\frac{3}{4}$  de cucharadita de Sal
- 7 tomates verdes
- Cilantro

**NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.**

Modo de preparación

7 tomates verdes, crudos y partidos en 4 partes al vaso de la licuadora. Agregamos 4 chiles verdes (Serranos), partidos en mitades y sin rabito (opción el número de chiles)

un diente de ajo picado y  $\frac{1}{4}$  de cebolla en trozos. Agregamos unas ramas de cilantro troceadas y  $\frac{3}{4}$  de cucharadita de sal.

unos segundos (No debe de quedar muy licuada)

Ver video

**@celeneespino6941**

Que rica salsa sra Bonita, yummy se me antojaron esos ricos y saludos

Excelente receta...   

**@montanorlu**

Hola Equipo Vegan Fácil. Me han enseñado desde guisos más elaborados, hasta una rápida y rica salsa. Saludos.

**@olgaa7115**

Wow hice la salsa y quedo Rica. Muchas gracias . Saludos

**@RosaRosa-mh7hx**

Tengo que decir que de todas las salsas, esta es mi favorita! Cómo me gusta! Muchas gracias y saludos cordiales para todos.