

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.