

SALSA VERDE CON AGUACATE

Una variante de la salsa verde, agregando un poco de aguacate, esta salsa adquiere una textura cremosa y especial para ser utilizada en tacos dorados, flautas, quesadillas y en lo que prefieras.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 500 ml aproximadamente.

- Un trozo de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 Chiles verdes -

Cilantro

- 5 tomates verdes
- 1 Aguacate
- Sal

NOTA: Todas las verduras, deben de estar lavadas y desinfectadas.

Modo de preparación

al vaso de la licuadora 5 tomates verdes partidos por la mitad, un trozo de cebolla, un diente de ajo, 2 chiles serranos sin rabito y un puño grande de cilantro trozado.

2.- Agregamos la pulpa de un aguacate, una cucharadita de sal y licuamos hasta que se integren bien todos los ingrediente (sin agua)

la licuadora. Probamos de sal y agregamos al gusto. Si le agregan más sal, recuerden que hay que volver a licuar.

.

Ver video