

SALSA PICO DE GALLO

Muy sencilla de preparar y deliciosa salsa tradicional.

El **Pico de Gallo** es una salsa típica de la cocina mexicana.

Se trata de una de las preparaciones más clásicas de nuestro país, y se encuentra en casi todas las regiones con sus variantes.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 1 y 1/2 tazas.

- 2 jitomates
- 1 limón
- 1 chile serrano
- 1 trozo de cebolla
- Cilantro
- Sal
- Aceite de oliva

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

Modo de preparación

en un recipiente 2 jitomates partidos en pequeños cubos y agregamos 1/4 de cebolla finamente picada. Agregamos un manojo de cilantro finamente picado. Agregamos de 1 a dos chiles serranos finamente picados. Agregamos el jugo de un limón y $\frac{3}{4}$ de cucharadita de sal. Agregamos un poco de aceite de oliva. Mezclamos muy bien y agregamos un poquito de agua (opcional)

Mezclamos.

Ver video