

Salsa verde cruda



Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad

Agua: Cantidad necesaria

Cilantro: 1 Manojó

Ajo: 1 Diente

Sal:

Aguacate:

Chiles de árbol: 2 Unidades

Tomates Verdes: 5 Unidades

Pimienta:

Preparación de la Receta

- Cortamos 5 tomates verdes en cuarterones y llevamos a la licuadora
- Agregamos 2 chiles de árbol limpios y desvenados, $\frac{1}{4}$ de *cebolla*, 1 manojó de *cilantro* y 1 diente de *ajo*
- Sazonamos con sal y pimienta.
- Licuamos con un poco de agua hasta integrar completamente.

Para terminar

- Vaciamos en una salsera y agregamos cubos de *aguacate* y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-verde-cruda>