Salsa verde cruda



Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad
Agua: Cantidad necesaria
Cilantro: 1 Manojo
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, ¼ de *cebolla*, 1 manojo 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