

Salsa estilo restaurante



Tempo di preparazione: 15 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Cebolla morada, picada gruesa: 1/3 de taza
- Diente de ajo: 1
- Hojas y tallos de cilantro, cortados en trozos grandes: 1/3 de taza
- Jalapeño, sin semillas ni venas: 1
- Sal kosher: 3/4 cucharadita
- Zumo de lima grande: 1

For this recipe we used:

Tomates Troceados 400 gr



Preparación

En el bol de un procesador de alimentos equipado con el accesorio de cuchilla, añadir la cebolla, el ajo, el jalapeño, el cilantro y el zumo de lima. Pulsar 3-4 veces, hasta que todo esté combinado y finamente picado.

Añadir los tomates y la sal al procesador de alimentos y pulsar una o dos veces más, hasta que se incorporen pero sigan siendo trozos.

Pasar a un bol y servir o guardar en la nevera hasta una semana.