

Recetas de Salsa Verde

Salsa picante de jalapeño

5 jalapeños
2 serranos
trozo de cebolla blanca
2 dientes de ajo con piel + 1/2 diente de ajo crudo
1/4 taza de aceite
1/2 taza de agua
sal

Char los chiles, la cebolla y los dientes de ajo sin pelar en una sartén seca y muy caliente (preferiblemente de hierro fundido) hasta que se ampollen y estén suaves. Dejar a un lado y enfriar.

Retire los tallos de los chiles y colóquelos en una licuadora con la cebolla. Pelar los dientes de ajo y agregar. Agrega el ajo crudo, aceite y agua. Mezclar hasta que esté suave.

Salsa mediana de jalapeño

8 tomatillos
2 serranos
1 jalapeño
2 dientes de ajo + 1/2 de uno grande
trozo de cebolla blanca
puñado de cilantro
1/8 de cucharadita de comino
1 cucharada de aceite
sal

Pelar y lavar los tomatillos. Colócalos en una sartén y cúbrelos con agua. Agrega los 2 dientes de ajo y la cebolla. Cocine a fuego lento durante unos 20 minutos hasta que los tomatillos ya no sean de color verde brillante.

Retire los tomatillos, la cebolla y el ajo del agua en una licuadora. Presione hacia abajo para extraer el jugo de los tomatillos. Agregue los ingredientes restantes y mezcle hasta que quede suave.

Salsa suave de jalapeño

2 aguacates pequeños

1 jalapeño grande - la mitad sin semillas y sin membrana

puñado de cilantro

jugo de 1/2 lima

Agua

sal

Coloque todos los ingredientes en a. licuadora y licuar hasta que quede suave y cremoso.

©TheFrugalChef2020