

Salsa de Tomatillo

Ingredientes

10-12 tomatillos sin cáscara

3-5 dientes de ajo

2-4 chile de árbol

2-4 chile Chiltepin

1/2 cebolla blanca

1 taza de agua

Sal



Chile Chiltepin



Chile de árbol



Tomatillos



Salsa de Tomatillo

Preparación (20 minutos)

1. A fuego medio, en una sartén o papel de aluminio, asa los tomatillos, los chiles y el ajo.
2. Asegúrate de que los tomatillos tengan pequeñas marcas marrones.
3. Apagar el fuego y dejar enfriar.
4. Agrega todos los ingredientes a la licuadora con la cebolla y el agua. Agrega un poco de sal.
5. Mezclar hasta que esté suave.
6. Pon la salsa licuada en un hoyo mediano a fuego medio. Revuelva de vez en cuando.
7. Apague el fuego cuando comience a hervir a fuego lento.

Se puede disfrutar con tacos o lo que usted quiera!

La salsa esta llena de vitaminas!



PARA MÁS INFORMACIÓN VISITA WWW.FAMILIAENACCION.ORG



FACEBOOK.COM/FAMILIAENACCION



@FAMILIAENACCION

