

# Salsa de tomatillo



**GREATER  
CHICAGO**  
-FOOD-  
DEPOSITORY.

Escanea para una receta interactiva

**Sirve:** 3

**Prep:** 5 minutos | **Cocinar:** 10 minutos

## INGREDIENTES

- 4 tomatillos, sin cáscaras y cortados en cubos
- 1/2 taza cebolla picada
- 1/2 taza agua
- 1 cucharada salsa de tomate
- 1 cucharadita jugo de limón
- 1/4 cucharadita sal
- 1/2 cucharadita pimienta
- 4 ramitos de cilantro, picados en cuadritos
- Pizca de pimienta de cayena\*

## PREPERACIÓN

1. Lave tomatillos y pique en cuadritos. Ponga los tomatillos y agua en una olla. Cocine a fuego lento hasta que los tomatillos empiecen a ponerse blandos.
2. Añada todos los otros ingredientes y cocine por 5 minutos mas.
3. Ponga la mezcla en una licuadora y licuar por 30 segundos.
4. Enfríe la salsa antes de servir—se pondrá espesa durante este tiempo. Sirve con chips o sus platos Mexicanos favoritos.

\*Sustituciones

Pizca de pimienta cayena → Salsa picante al gusto



## Información Nutricional

Porción: 1/3 de receta

<b>Calorías</b>	<b>60</b>
<b>Grasa total</b>	<b>0 g</b>
Grasa saturada	0 g
<b>Colesterol</b>	<b>0 mg</b>
<b>Sodio</b>	<b>269mg</b>
<b>Carbohidratos</b>	<b>13 g</b>
Fibra	3 g
Azúcares	9 g
<b>Proteína</b>	<b>2 g</b>

Fuente de receta: Greater Chicago Food Depository