



SALSA VERDE SUPER PICOSA

Ingredientes:

Salsa verde super picosa

¾ taza de aceite de oliva

15-20 chiles serranos

¼ de cebolla morada

1 diente de ajo grande

sal al gusto

Procedimiento:

En una ollita calienta el aceite, frie los chiles, la cebolla y el ajo durante 10 minutos hasta que los chiles cambien de color a un tono ligeramente oscuro; deberán quedar sumergidos y cubiertos en el aceite. Licua agregando sal al gusto.

Tiempo de preparación:

5 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

10-15