

Salsa de tomate

6 porciones

Ingredientes

- 2 jalapeños
- ½ cebolla roja mediana
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de vinagre de sidra
- 1 lata (de 14½ onzas) de tomates en cubitos, sin sal agregada

Ingredientes opcionales:

- ¼ de taza de hojas de cilantro frescas



Preparación

1. Enjuague los jalapeños. Quite las semillas y píquelos.
2. Pele la cebolla y el ajo. Enjuague la cebolla y píquela. Pique el ajo.
3. Si las usa, enjuague y pique las hojas de cilantro.
4. En una olla mediana, agregue los jalapeños, el ajo, la cebolla, el vinagre de sidra y los tomates enlatados. Caliente la mezcla a fuego medio durante 15 minutos. Revuelva de vez en cuando.
5. Enfrié antes de servir. Si lo usa, agregue el cilantro a la salsa fría.

Notas del chef:

- Use cualquier tipo de cebolla o chile picante que desee.
- Para darle un poco mas picante, agregue un tercer jalapeño o un chile serrano.
- Cuando están en temporada, use 3 tomates frescos medianos o 2 grandes en lugar de los enlatados.
- Use el jugo de medio limón verde en lugar del vinagre de sidra si lo desea.
- Pruebe servir esta salsa con totopos caseros, para cubrir papas al horno o tacos o como salsa para carnes y pescado a la parilla.
- Prepare un lote más grande y congele la salsa extra.



SNAP-Ed

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION

facebook.com

/WSUExtensionSnohomishCountySNAPed