

SALSA VERDE DE TOMATE DE FRESADILLA

Ingredientes:

- ½ kilo de Tomate de Fresadilla
- 100 gms de Chile serrano (6 a 10 piezas)
- 1 diente de ajo
- ½ manojo de cilantro
- ¼ de taza de aceite
- 2 cucharitas de sal

Preparación:

1. Los tomates, los chiles y el ajo se ponen en una ollita y se agrega agua sólo a que cubra la mitad del tomate. Hervirlos tapados hasta que estén apenas cocidos los tomates, que no se revienten. Se escurren.
2. Se ponen en la licuadora los tomates, los chiles, el ajo, el cilantro, el aceite y la sal.
3. Se licúa hasta que la salsa se vea muy tersa.
4. Sirve para acompañar tacos sudados o flautas.