

28.- Salsa mexicana

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/salsa%20mexicana.html>

Aquesta salsa és una de les més popular de la cuina mexicana. També li diuen “pico de gallo”. Es fa amb ingredients frescos i veureu que és molt fàcil de preparar.

Ingredients

3 Tomàquets vermells

1 ceba de figueres

4 branquetes de coriandre

Bitxo fresc o pebre de caiena

Dues cullerades soperes de suc de llimona

Sal

Elaboració

Es tallen els tomàquets en quadrets petits; es piquen la ceba, el coriandre i el bitxo, tots ells ben petits.

Es barreja tot juntament amb el suc de llimona i una mica de sal. Es deixa reposar una estona a la nevera i després, es pot tastar per ajustar el punt de picant i de sal si cal. És important no fer servir bitxos de llauna. Si no en teniu de frescos més val posar-hi pebre de caiena. La quantitat de picant depèn del gust de cadascú. Us recomano que en poseu poc i al cap d'una estona ajusteu el punt de picant.