



Salsa “Pico de gallo” - z pomidorami i ostrą papryczką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Salsa to bardzo znany i bodaj najbardziej rozpoznawalny meksykański sos składający się głównie z pomidorów, soku z limonki i świeżej kolendry. Odmian salsy o nazwie „pico de gallo” co w dosłownym tłumaczeniu znaczy dziób koguta, jest piekielnie ostra, ponieważ w jej składzie nie powinno zabraknąć słynnych papryczek odmiany serrano lub jalapeno.

Przygotowanie

Krok 1

Obrane ze skórki pomidory, cebulę oraz pozbawione gniazd nasiennych papryki kroimy w jak najdrobniejszą kosteczkę.

Krok 2

Pokrojone warzywa mieszamy w misce, dodajemy do nich zmiażdżony ząbek czosnku, niezbyt drobno poszatkowane listki kolendry, sól, pieprz, sok z limonki i oliwę.

Krok 3

Wszystkie składniki dokładnie mieszamy ze sobą. Powstałą w ten sposób salsę schładzamy w lodówce i podajemy do przekąsek przybraną listkami świeżych ziół.

Wskazówki

Uwaga zielone papryczki jalapeño są naprawdę bardzo pikantne, jeśli nie gustujecie w ostrych potrawach można użyć w ich miejsce czerwonych papryczek chilli. Dla osób rozpoczynających dopiero swoją przygodę z meksykiem rada- zaczniacie przygotowywać salsę od użycia połowy ostrej papryczki.

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

4 dojrzałe pomidory

½ czerwonej cebuli

½ pęczka liści kolendry (opcjonalnie pietruszka)

1 ząbek czosnku

½ zielonej papryki

1 ostra papryczka odmiany serrano lub jalapeño

Sok z ½ limonki lub cytryna

2 łyżki oliwy z oliwek

Sól

Pieprz