

# Salsa de tomatillo

---

## INGREDIENTES

- ¼ taza de cebolla picada
- ½ limón, sólo el jugo
- 4 piezas de tomatillo
- 1 diente de ajo
- ½ cucharadita de chile serrano fresco
- ⅓ de cucharadita de sal de mar
- ¼ de taza de cilantro finamente picado
- ¼ de aguacate cortado en cubos

## PROCEDIMIENTO

En un recipiente colocar la cebolla, el jugo de limón, integrar y dejar reposar.

En la licuadora colocar los tomatillos, el ajo, el chile, la sal, moler muy bien, colocar en un recipiente, agregar la cebolla, el cilantro, integrar, agregar el aguacate, integrar y disfrutar.

## ENLACE AL VIDEO

<https://player.vimeo.com/video/282913897>

## AUTORA

Lic. en Nutrición Liz Juárez de Puesan