



Pico de gallo simple

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 15 minutos

Porciones: 10 personas

Si me ponen una bolsa de totopos de los buenos, de tortilla de nixtamal frita con su sal de grano encima... ¡ni me hablen porque no contesto! Hasta no verle el fin al plato.

Y si lo quieren poner sobre molletes, en tostadas al carbón con aguacate, sobre unos tacos de papa o como lo quieran comer, sigue siendo una delicia adictiva.

Les recomiendo que lo preparen al menos unas dos horas antes de servirlo, lo mantienen en refrigeración y cada vez que puedan, le dan una meneada con una cuchara. Al día siguiente lo van a encontrar con mucho más líquido, los tomates suavizados completamente. Lo que hago a veces es escurrido un poco.

Si no les gusta que suelte tanto líquido, quiten las semillas de los tomates a la hora de picarlos.

Ingredientes:

Las cantidades son sugeridas, se adapta al gusto.

- 5 Tomates huaje rosados y firmes (no muy rojos ni maduros).
- 1 Cebolla mediana.
- ½ Manojito grande de cilantro.
- 3 Chiles jalapeños verdes (puede ser serrano si se desea más picante).
- 4 Limones (su jugo).
- 3 Cucharadas (medidas) de aceite de uva o de aguacate.
- 2 cucharaditas de consomé de pollo en polvo para sazonar.

Procedimiento:

Picar todas las verduras en cuadros pequeños. A los tomates se les dejan las semillas.

Revolver todo junto en un tazón hondo, agregar el aceite, limón y consomé de pollo en polvo. Probar y terminar de ajustar el sabor al gusto.

Mantener en refrigeración y revolver ocasionalmente hasta el momento de servir.