



## Pico de pimientos

**Tiempo de preparación:** 30 minutos

**Tiempo de cocimiento:** N/A

**Tiempo total:** 30 minutos

**Porciones:** N/A

El «Pico de Gallo», complemento perfecto en la gastronomía de nuestro país, tan sencillo y tan completo sale directo de la milpa mexicana, en su versión original.

No es una salsa pues sus ingredientes no van molidos sino picados, «como picoteados por un gallo» dicen por ahí.

Variedades hay muchas y dependiendo del lugar donde se prepara recibe diferentes nombres.

### Ingredientes:

- Pimiento morrón rojo
- Pimiento morrón anaranjado
- Pimiento morrón verde
- Pimiento morrón amarillo
- Cebolla morada
- Cilantro
- Limón
- Sal de mar
- Chorrillo de aceite de uva
- Todos los ingredientes son al gusto

### Procedimiento:

Picar todo en cuadros pequeños y revolver con el limón, aceite y cilantro, condimentando solo con sal.

.Es dulzón y delicioso, se recomienda para tostadas con alfalfa y atún, con aguacate y queso panela, con aguacate y atún ahumado desmenuzado o simplemente con totopos de maíz salados.

**¡BUEN PROVECHO!**