



Salchichas tipo cocktail

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: N/A

Porciones: N/A

Es un clásico como botana y lo mejor de todo es que se pueden adaptar las cantidades de todos los ingredientes al gusto.

Ojalá las disfruten mucho, a mí me gustan bien picositas y por eso le dejo las semillas a los chiles.

Ingredientes:

- 750 gr. Salchichas tipo cocktail.
- 1 Naranja grande.
- 2 Limones.
- ½ Manojito de cilantro finamente picado.
- ½ Cebolla grande picada en cuadros pequeños.
- 1 Chile serrano cortado en cuadros pequeños (con o sin semillas).
- ¾ Taza de salsa Catsup.
- 1 Cucharada de salsa "Tabasco".

Procedimiento:

En un recipiente hondo poner todos los ingredientes y revolver bien ayudando con el jugo de la naranja y los limones.

Agregar las salchichas e integrar. Son para servirse en el momento ya que si se guardan en el refrigerador por mucho tiempo, se espesará la salsa y habrá que aligerar nuevamente con jugo de limón o naranja y habrá que rectificar todos los sabores otra vez.

¡BUEN PROVECHO!