



Salsa taquera verde

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: 1 1/2 Litro de salsa

El detalle de la calabacita hace toda la diferencia del mundo. Esta es mi salsa favorita de favoritas porque me la puedo comer con mis amadas «Conchitas» y con papas y fritos naturales. ¿Así o más antojada?.

Les recomiendo que cuando licúen esta salsa lo hagan en velocidad muy alta y mientras está caliente. El modo de licuar influye mucho en la textura de las salsas aunque no lleven aceite.

Ingredientes:

- 12 Tomatillos verdes
- 3 Calabacitas medianas
- 2 Dientes grandes de ajo
- 4 Chiles jalapeños
- 4 Chiles serranos
- ½ Cebolla grande
- ½ Manojito de cilantro
- 2 Cucharaditas de Knorr Select
- 1 Chorrito de aceite (opcional).

Procedimiento:

En una olla con agua hirviendo se ponen a cocer los chiles serranos (sin el cabito), los ajos, la cebolla y los chiles de jalapeños.

Una vez que están cocidos se sacan del agua a escurrir y se agregan los tomatillos; una vez que cambian de color, se sacan y se escurren.

Después se pone a cocer en la misma olla la calabacita cortada en rodajas, solo a que se suavice un poco. Se escurre y se pasa a la licuadora junto con el resto de los ingredientes, el cilantro y las cucharaditas de consomé. Se licúa hasta que quede bien integrado.

En caso de querer otra textura en la salsa, mientras se licúa aún caliente, se deja caer en forma de hilo un chorrito de aceite, sin parar la licuadora, para que se haga una emulsión y quede más cremosa.

¡BUEN PROVECHO!