



# Salsa Verde



## Ingredientes

- 8 onzas (5 a 6 medianos) de tomatillos, pelados y enjuagados
- Chiles verdes frescos y picantes, al gusto (aproximadamente 2 serranos o 1 jalapeño), sin tallo
- 5 o 6 ramitas de cilantro fresco (sin los tallos gruesos), picado en trozos grandes
- 1/4 taza de cebolla finamente picada
- Sal

## Direcciones

### Para la versión All-Raw:

1. Picar en trozos grandes los tomatillos y los chiles.
2. En una licuadora o procesador de alimentos, combine los tomatillos, los chiles, el cilantro y 1/4 taza de agua.
3. Procese hasta obtener un puré grueso, luego raspe en un plato para servir.
4. Enjuague la cebolla con agua fría, luego sacúdala para eliminar el exceso de humedad.
5. Agregue la salsa y sazone con sal, generalmente 1/4 de cucharadita generosa.

### Para la versión Tostada:

1. Precaliente un asador.
2. Ase los tomatillos y los chiles en una bandeja para hornear 4 pulgadas por debajo de un asador muy caliente hasta que estén tostados oscuros, incluso ennegrecidos en algunos puntos, aproximadamente 5 minutos.
3. Voltéelos y ase el otro lado, de 4 a 5 minutos más obtendrá tomatillos y chiles manchados de negro y ampollados.
4. En una licuadora o procesador de alimentos, combine los tomatillos y los chiles, incluido todo el jugo delicioso que se haya derramado sobre la bandeja para hornear.
5. Agregue el cilantro y 1/4 taza de agua, mezcle hasta obtener un puré grueso y raspe en un plato para servir.
6. Enjuague la cebolla con agua fría, luego sacúdala para eliminar el exceso de humedad.
7. Agregue la salsa y sazone con sal, generalmente 1/4 de cucharadita generosa.