

Receta salsa verde mexicana



Salsa verde mexicana

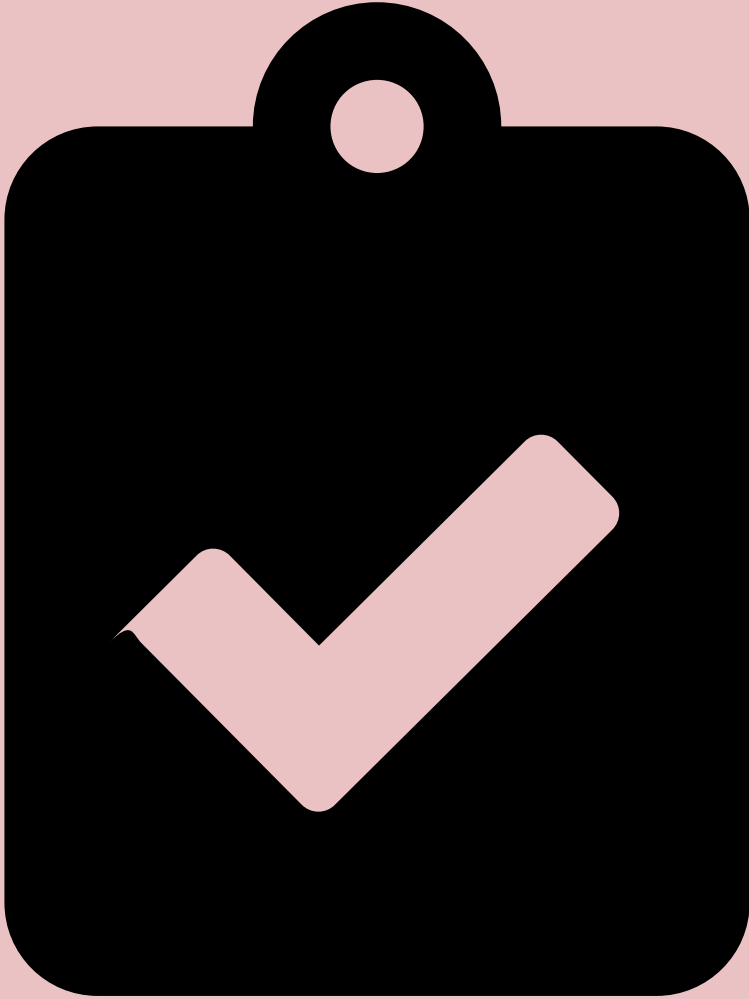
La salsa verde receta mexicana tiene su origen en México, pero su uso se ha extendido por todo el mundo. Normalmente a **base de tomatillo** (a diferencia de la salsa roja a base de tomate). Se suele utilizar como salsa para patatas fritas o en tacos (itambién me encanta en enchiladas, fajitas, tostadas y chimichangas!)

Aprende cómo se hace la salsa verde mexicana con esta versión asada de la salsa de jalapeño y tomatillo, nada excesivamente asado o demasiado ennegrecido, sólo una justa carbonización en dos lados.

Definitivamente prefiero este método de asado a las versiones crudas o hervidas. Es uno de mis aperitivos y aderezos

favoritos, ¡pruébalo y verás por qué!

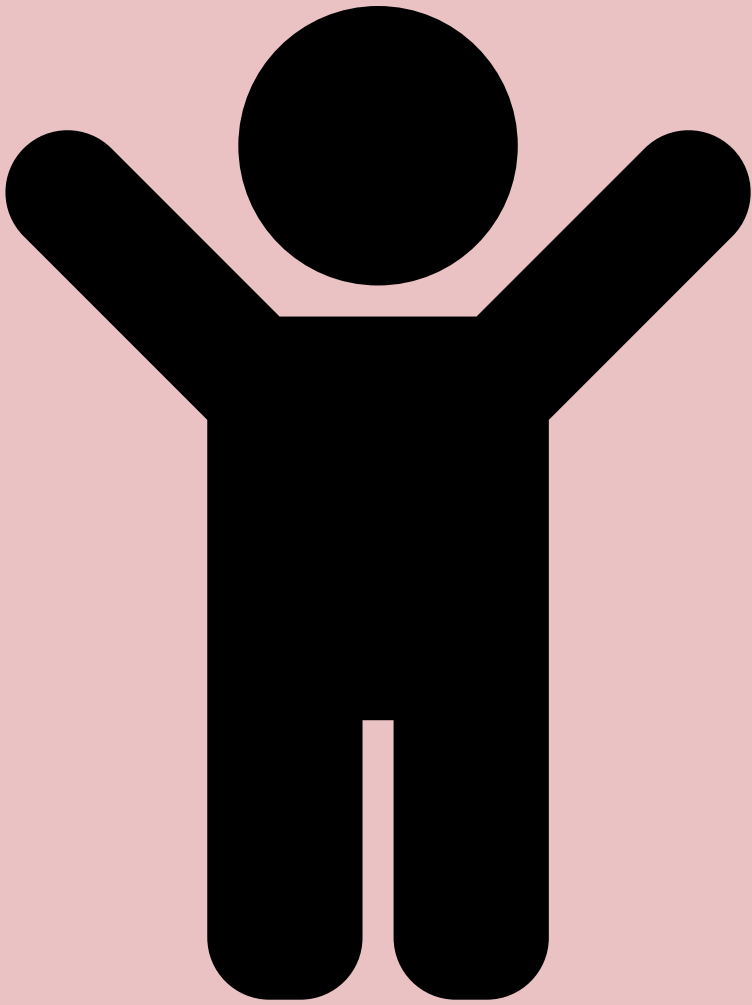
Sobre la receta



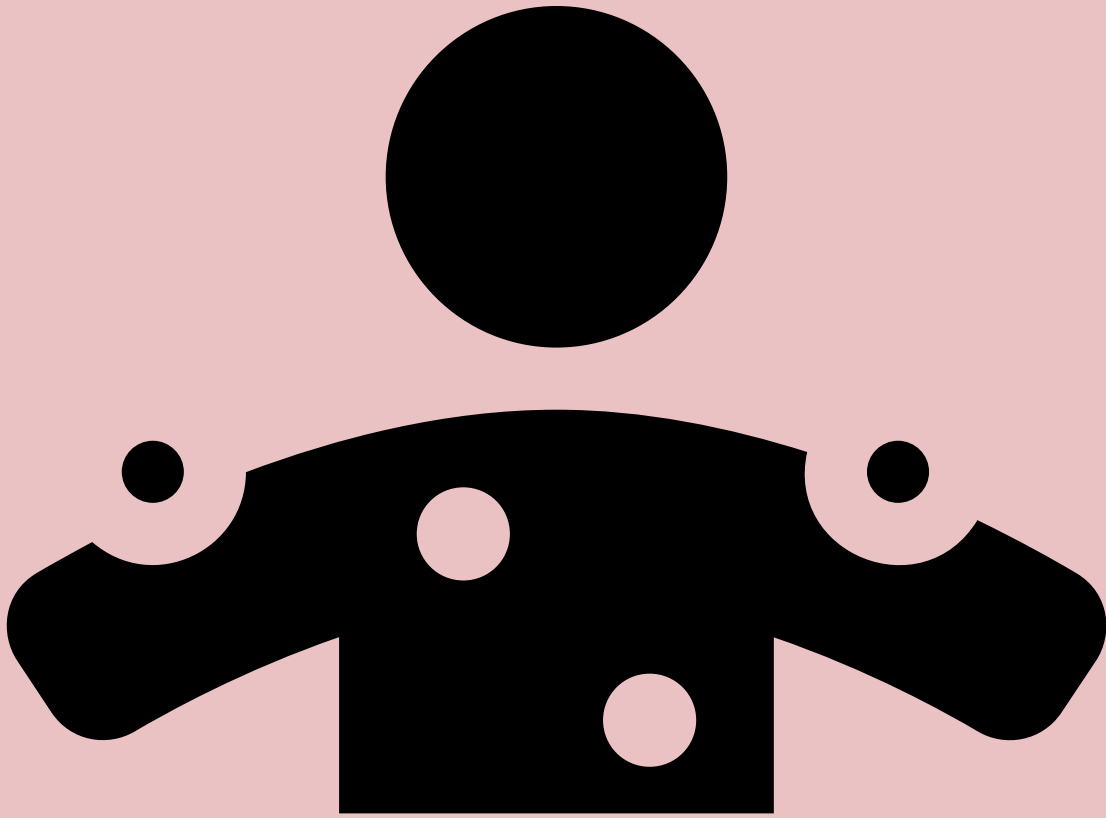
Preparación: 10 minutos



Tiempo total: 20 minutos



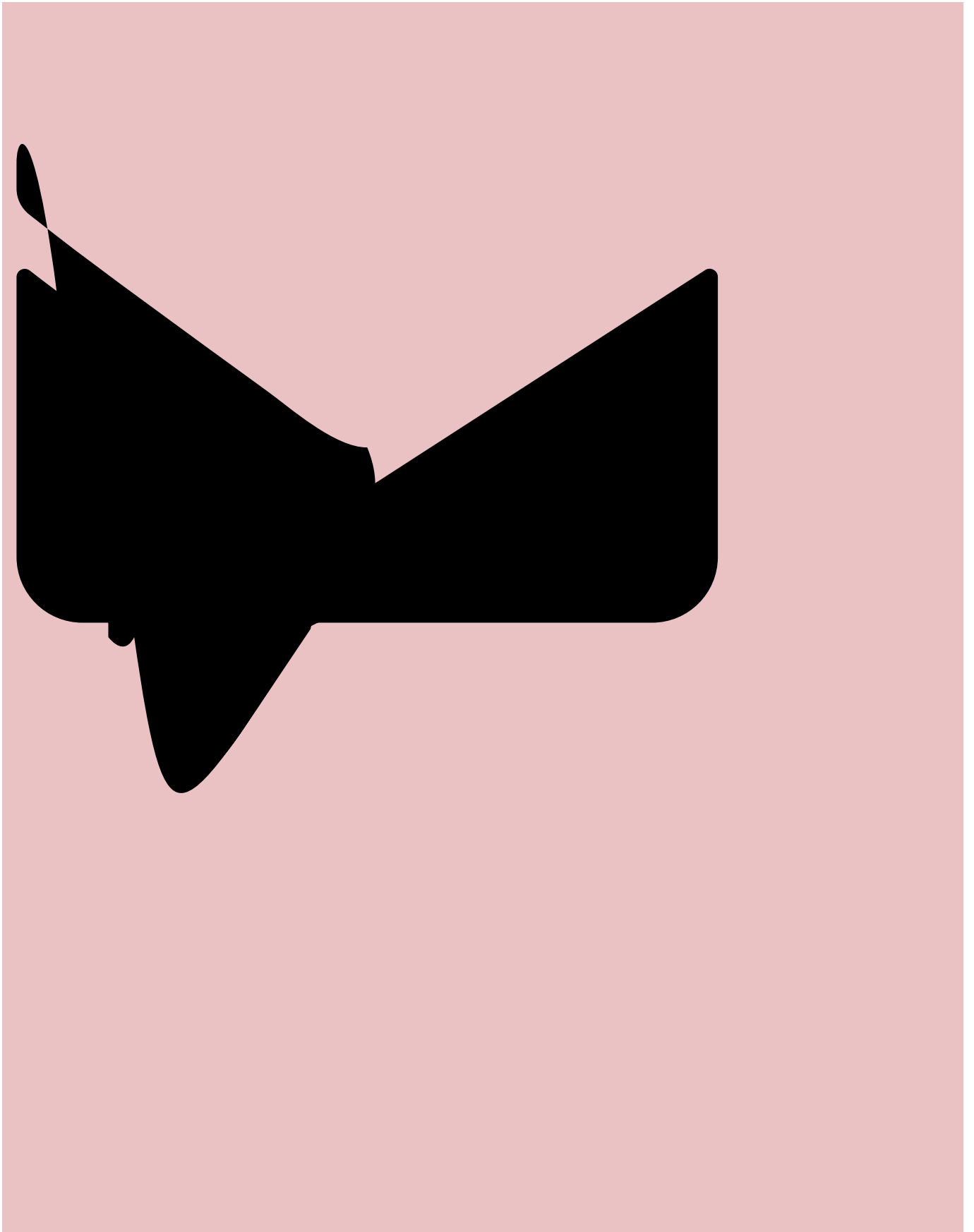
Comensales: Es un condimento, ración de 6



Dificultad: Fácil







Ingredientes

- **Tomatillos:** son una fruta de piel verde, ligeramente ácida, con una apariencia similar a la de los tomates, pero tienen un **sabor muy diferente al de los tomates**. Están cubiertos por una fina cáscara que se retira antes de asarlos y comerlos. [Puedes comprarlos envasados](#).
- **Jalapeño:** esto hace que la salsa sea picante, si la quieres suave puedes omitirlo. Si te gusta más picante, puedes dejar las [semillas de jalapeño](#) o duplicar este ingrediente.
- **Cebolla amarilla y ajo:** estos añaden mucho sabor a la salsa verde, no los omitas.
- **Cilantro fresco:** Puedes ajustar esto al gusto dependiendo de cuánto te guste o no.
- **Sal:** no te olvides de esto, resalta los sabores de la salsa y evita que tenga un sabor unidimensional.
- **Azúcar:** equilibra los sabores ácidos.
- **Zumo de lima:** añade un ligero toque de sabor fresco y brillante.
- **Agua:** no es un ingrediente típico de la salsa, pero en este caso la diluye para que tenga una consistencia mejor y más fácil de mojar.

Cómo hacer, paso a paso, la salsa verde mexicana

1. **Caliente la parrilla:** Mueva la rejilla del horno unos 10 centímetros por debajo de la parrilla. Precaliente la parrilla a fuego alto (180°).
2. **Asa los tomatillos y el jalapeño:** Coloca los tomatillos (si son frescos) y el jalapeño en una bandeja para hornear, luego colócalos en el horno y **ásalos unos 4 a 5 minutos** hasta que estén carbonizados por encima (vigila las cosas porque se pueden carbonizar muy rápido, especialmente el chile).

3. **Gira y sigue asando:** Gira las verduras hacia el lado opuesto y ásalas hasta que estén carbonizadas por el lado opuesto, unos 3 – 5 minutos más.
4. **Añade los ingredientes al procesador de alimentos:** Corta el pimiento en rodajas (o pártelo por la mitad y quítale las semillas) y añádelo al procesador de alimentos junto con la cebolla, el cilantro, el ajo, la sal, el azúcar, el zumo de lima, el agua y los tomatillos (y los jugos que haya en la sartén).
5. **Triturar hasta obtener una textura gruesa:** Pulsar varias veces hasta conseguir que la salsa picante verde que de como un puré. Añada más agua para diluirlo si lo desea. Servir caliente como cobertura o enfriar en la nevera para utilizarlo como salsa para patatas fritas.

Así acaban los pasos de cómo hacer salsa verde mexicana picante. Seguro que no has tenido ningún problema en le cocinado y ya estás disfrutando de esta salsa picante con su toque dulce tan típica de las gastronomía de México.

TRUCOS

1. Hay que picar primero la cebolla, el ajo y el cilantro para que tengas algo de textura en tu salsa cuando los tomatillos se hayan procesado en lugar de ser sólo un puré.
2. Si no abres el jalapeño y dejas sus semillas la salsa será más picante.

¿Es necesario añadir azúcar a la salsa verde?

Sí, el azúcar equilibra la acidez de los tomatillos y añade profundidad a la salsa verde casera. No te preocupes, ino la

notarás en absoluto!

¿Esta salsa verde es realmente picante?

El jalapeño añade una cantidad decente de picante a la receta de salsa verde, pero no demasiado. Si no te gusta el picante, quita las semillas del pimiento antes de mezclarlo con los demás ingredientes u omite el jalapeño por completo.

Si prefieres puedes comprar la salsa picante verde ya preparada

[La Costena Green Mexican Salsa Medium 475g - 1...](#)

[Ver precio](#)

[Salsa Verde Clemente Jacques 370G](#)

[Ver precio](#)

[SALSA VERDE 475gr LA COSTEÑA](#)

[Ver precio](#)

[Oliva Lima Salsa De Chile Jalapeño Picante Para...](#)

[Ver precio](#)

Salsa verde mexicana con aguacate

Hay otra versión de la salsa verde, con aguacate. Esta salsa verde de aguacate está hecha con ingredientes crudos y es muy común en el centro de México donde se usa para tacos «al pastor» u otras carnes a la parrilla. Es una versión muy refrescante de la salsa de tomatillo cocido. Espero que disfrutes de esta deliciosa receta.

Así que por eso hemos preparado esta mini receta, fácil y rápida, para que sepas cómo hacer salsa verde mexicana para

tacos. Pruébala y nos cuentas.

INGREDIENTES

- 3 cáscaras de tomatillos frescos removidos picados
- 2 chiles serranos o 1 jalapeño picado
- 6 ramitas de cilantro picado
- Unas 2 cucharadas de cebolla picada
- 1 aguacate mediano
- $\frac{1}{3}$ taza de agua
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Coloca los tomatillos en la licuadora con la cebolla picada, los chiles serranos y el agua. El proceso a una textura gruesa.
2. Agrega el cilantro y la pulpa del aguacate. Procese nuevamente hasta obtener la textura deseada, ya sea suave y cremosa o gruesa. Agregue sal al gusto salsa verde cremosa de aguacate.

¿Quieres hacer otras salsas picantes caseras? Encuentra todo tipo de recetas



Start search

x

Search in title
Search in title
 Search in content
Search in content
 Search in excerpt
 post
post
 page
page

