

SALSE E CONDIMENTI

Salsa de aòbaniles

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cipolla sbucciata e tagliata in quarti	1
Aglio sbucciato	2 spicchi
Sale	2 cucchiaini
Cilantro fresco tritato	8 rametti
Peperoncini serranos freschi (o 6 peperoncini jalapeno senza gambo e arrostiti)	12
Tomatillos sbucciati, arrostiti o bolliti in acqua	1 1/2 tazza
Acqua	1/2 tazza
Zucchero	1 pizzico
Coriandolo fresco sminuzzato	1 tazza
Cipolle bianche, sbucciate e sminuzzate	3/4 tazza

Preparazione

- 1 Mettere la cipolla, l'aglio e il sale in un mortaio o in un mixer. Se si usa un mortaio, macinare bene. Se si usa un mixer, sbattere una volta molto velocemente.
- 2 E' molto importante non macinare troppo oppure la consistenza della salsa ne soffrirebbe. Aggiungere il coriandolo e sbattere ancora, molto velocemente.
- 3 Aggiungere i peperoncini, tomatillos e acqua e sbattere ancora. Condire a piacere. Guarnire con coriandolo tritato e cipolla.
- 4 Per preparare il tutto senza mortaio o mixer; sminuzzare tutti gli ingredienti molto finemente e miscelare.