

SALSE E CONDIMENTI

Salsa tomatillo

Origine: Messico

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Tomatillo	1000 g
Acqua fredda	1 tazza
Aglione tritato	4 spicchi
Cipolla piccola tritata	1
Peperoncini jalapeno tritati (o peperoncini serrano tritati)	2
Coriandolo fresco	
Olio d'oliva	2 cucchiai
Sale	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino

Preparazione

- 1 Rimuovere la pelle esterna dei tomatillos. Cuocere in 4 tazze di acqua per 10 minuti. Scolare. Mettere in un mixer con 1 tazza d'acqua fredda, aglio, peperoncini, cipolla e coriandolo.
- 2 Frullare fino a che sia pressoché liquido. Scaldare l'olio in una casseruola e versarci la salsa. Condire con sale e zucchero. Abbassare il fuoco e sobbollire per 5 minuti.
- 3 Se diventa troppo acido aggiungere un altro cucchiaino di zucchero. Variazioni: per una salsa con un sapore "tostato", scaldare i tomatillos su in una padella pensante o su di una griglia, girandoli frequentemente, fino a che le bucce siano quasi marroni e la polpa sia soffice.
- 4 Rimuovere la pelle e usare i tomatillos. Non frullare la salsa per avere una salsa a pezzettoni. Eccellente accompagnato da pollo, maiale o manzo, burritos, tacos, enchiladas di pollo e tostadas.