

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

SALSA Y ADEREZOS

PICO DE GALLO

INGREDIENTES:

- 4 Tazas de tomates sin semillas picados
- $\frac{3}{4}$ Taza de cebolla finamente picada, enjuagadas y escurridas
- 2 Cubos de caldo de ajo desmoronados
- 2 Cucharadas de jugo de limón verde
- $\frac{1}{4}$ Taza de cilantro picado
- 162 Chiles serranos, sin semillas y finamente picados

PREPARACION:

Mezcla todos los ingredientes en un tazón.

Refrigera por -aproximadamente- dos horas para asentar los sabores.

Decóralo con ramas de cilantro y sírvelo con totopos (chips de tortillas).