

SALSE E SUGHI

## Salsa a base di avocado da La Parilla Suiza

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 6 tomatillos
- 4 peperoncini serrano (più o meno a piacere)
- 2 avocado medi (sbucciati e senza semi)
- 1 tazza d'acqua
- ¼ tazza di cilantro (foglie legate insieme abbastanza saldamente)
- sale a piacere

### PREPARAZIONE

**1** Rimuovere la buccia dai tomatillos e sobbollire per 10 minuti o fino a che si ammorbidiscano. Se si usano quelli in scatola, non c'è bisogno di farli sobbollire. Si possono sobbollire i serranos con i tomatillos, se si vuole.

Mettere tutti gli ingredienti in un mixer e miscelare fino a che diventi omogeneo. Questo non dovrebbe durare per molto dal momento che l'avocado tende a diventare marrone.

La consistenza ideale dovrebbe essere abbastanza liquida da poter essere versata senza essere acquosa.