

SALSE E SUGHI

Salsa tomatillo-chipotle

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

- 1 cucchiaino di sale o quantità a piacere
- 2 spicchi d'aglio sbucciati
- da 4 a 6 peperoncini Chipotles o Moritas arrostiti
- senza semi e svenati se si desidera immersi in acqua calda per 10 minuti oppure 2 peperoncini Chipotles sottaceto
- 1 ½ tazze di tomatillos sbucciati e bolliti in acqua
- ½ cipolla bianca media cotta con i tomatillos
- 10 rametti di cilantro
- 1/3 cipolla bianca media tritata
- da 1/3 a ½ tazza d'acqua
- ¾ di tazza di coriandolo fresco tritato.

PREPARAZIONE

1 Se si sta usando il mortaio classico con la pietra, macinare il sale e l'aglio innanzitutto prima di aggiungere gli altri ingredienti così che il loro sapore possa permeare gli altri ingredienti.

Se si sta usando un mixer, si può aggiungere in questo ordine, ma questo è estremamente importante per sbattere il più velocemente possibile quando si miscelando così che gli ingredienti formeranno un composto grumoso. Guarnire con il coriandolo.