

Salsa Roja

INGREDIENTS

-  4 tomatillos
-  4 Roma tomatoes
-  4 jalapeños
-  4 garlic cloves
-  4 dried árbol chiles
-  1 red onion
-  1 bunch of cilantro
-  1 can of chipotle peppers in adobo sauce
-  Juice of 2 limes
-  Olive oil
-  Salt, pepper, and Knorr Suiza to taste



PREPARATION

- 1 Wash the tomatillos, tomatoes, jalapeños, and cilantro thoroughly.
- 2 Cut the onion into large pieces.
- 3 Heat a little olive oil in a skillet.
- 4 Roast the tomatillos, tomatoes, jalapeños, garlic, dried árbol chiles, and onion until softened and lightly browned.
- 5 Transfer all the roasted ingredients to a blender.
- 6 Add the fresh cilantro, chipotle peppers in adobo sauce, and the juice of two limes.
- 7 Add salt, pepper, and Knorr Suiza to taste.
- 8 Blend until you reach your desired consistency.



TIP: Taste the salsa and adjust the salt, lime juice, or spiciness as desired.

Pico de Gallo

INGREDIENTS

-  4 Roma tomatoes
-  ½ red onion
-  4 jalapeños
-  1 small bunch of cilantro
-  Juice of 2 limes
-  Salt to taste

PREPARATION

- 1 Wash the tomatoes, jalapeño, and cilantro thoroughly.
- 2 Dice the tomatoes into small pieces.
- 3 Finely chop the red onion.
- 4 Chop the jalapeño into small pieces. For a milder salsa, remove the seeds before chopping.
- 5 Finely chop the cilantro.
- 6 Place all the ingredients in a bowl.
- 7 Add the juice of two limes.
- 8 Add salt to taste.
- 9 Mix all the ingredients well.
- 10 Taste and adjust the salt or lime juice as desired.



TIP: For more flavor, let the salsa rest in the refrigerator for 15–30 minutes before serving.



Salsa Roja

INGREDIENTES

- 4 tomatillos
- 4 tomates Roma
- 4 jalapeños
- 4 dientes de ajo
- 4 chiles de árbol secos
- 1 cebolla morada
- 1 manojo de cilantro
- 1 lata de chiles chipotles en adobo
- Jugo de 2 limones
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta y Knorr Suiza al gusto

PREPARACION

- 1 Lava bien los tomatillos, tomates, jalapeños y cilantro.
- 2 Corta la cebolla en trozos grandes.
- 3 En un sartén, calienta un poco de aceite de oliva.
- 4 Asa los tomatillos, tomates, jalapeños, ajo, chiles de árbol y cebolla hasta que estén suaves y ligeramente dorados.
- 5 Coloca todos los ingredientes asados en la licuadora.
- 6 Agrega el cilantro fresco, los chiles chipotles en adobo y el jugo de los dos limones.
- 7 Añade sal, pimienta y Knorr Suiza al gusto.
- 8 Licúa hasta obtener la consistencia deseada.
- 9 Prueba la salsa y ajusta la sal, el limón o el picante al gusto.



TIP: Si quieres una salsa menos picante, puedes usar menos jalapeños, chiles de árbol o chipotle. Para una salsa más líquida, agrega un poco de agua al momento de licuar.

Pico de Gallo

INGREDIENTES

- 4 tomates Roma
- ½ cebolla morada
- 4 jalapeños
- 1 manojo pequeño de cilantro
- Jugo de 2 limones
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

- 1 Lava bien los tomates, el jalapeño y el cilantro.
- 2 Corta los tomates en cubitos pequeños.
- 3 Pica finamente la cebolla morada.
- 4 Pica el jalapeño en trozos pequeños. Si prefieres menos picante, retira las semillas antes de picarlo.
- 5 Pica finamente el cilantro.
- 6 Coloca todos los ingredientes en un recipiente.
- 7 Agrega el jugo de los dos limones.
- 8 Añade sal al gusto.
- 9 Mezcla bien todos los ingredientes.
- 10 Prueba y ajusta la sal o el limón según tu gusto.



TIP: Para que tenga más sabor, déjalo reposar en el refrigerador de 15 a 30 minutos antes de servir.