Salsa messicana fatta in casa

Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aceto di vino bianco: 1 cucchiaino
- Cipolla in polvere: 1 cucchiaino
- Coriandolo: 1/2 cucchiaino
- Pepe nero: 1/2 cucchiaino
- Peperoncino: 1
- Sale: 1/2 cucchiaino
- Succo di lime: 1
- Tabasco (opzionale): 1/2 cucchiaino
- Zucchero: 1/2 cucchiaino

Preparazione

Preparare la **salsa messicana** in casa è molto semplice e veloce. Questa salsa è una ricetta perfetta per tutti gli amanti del peperoncino messicano e della cucina piccante. Ma è la salsa di pomodoro a fare la differenza! Come prima cosa mettete la ***polpa fine Pomì*** all'interno di un contenitore stretto e lungo ed unite l'aceto, la cipolla in polvere, il peperoncino precedentemente sciacquato ed asciugato, il succo di lime filtrato, il tabasco, sale, pepe nero e zucchero.

Con un frullatore ad immersione, frullate tutti gli ingredienti della salsa messicana ed unite infine il coriandolo. Questa **salsa piccante** è pronta per accompagnare i vostri antipasti, secondi di carne o nachos, è cremosa e deliziosa! La salsa messicana fatta in casa si conserva in frigorifero per un massimo di 3 giorni.

For this recipe we used:

Polpa Fine 250 gr