

Salsa Verde para Chilaquiles



Ingredientes:

15 Tomates verdes pequeños
2 Ramitas de cilantro
3 a 5 Chiles Serranos
1/2 Cebolla Blanca
1 Cucharada o cubo de Consomé de Pollo Knorr
Sal al Gusto
Agua

Preparación:

1. Cocer a alto fuego todos los vegetales y chiles durante 10-15 minutos, una pista para comprobar que ya están cocidos es que el chile serrano y los tomates estén con un color verde seco.
2. Dejar reposar y enfriar la olla durante 10 minutos antes de colocar los ingredientes a la licuadora, para tener un sabor más suave.
3. Colocar los ingredientes junto con una cucharada o cubo de Knorr Suiza y agua dependiendo que tan aguada la desees a la licuadora, licúa el tiempo deseado.
4. Disfrutar