



Pico de Gallo

RECETA

INGREDIENTES

- tres tomates cereza (tomates cherry)
- una cebolla verde
- uno o dos tallos de cilantro
- un cuarto de limón amarillo o limón verde
- un puño de totopos
- una pizca de chile en polvo
- una a tres pizcas de sal

UTENSILIOS DE COCINA

- una tabla para cortar
- un cuchillo de plástico para los niños
- una cuchara de madera
- un plato hondo para mezclar
- un plato para servir

CANTIDAD DE PORCIÓN

1

TIEMPO DE PREPARACIÓN

20 minutos

PROCEDIMIENTO

1. Corte los tomates cereza (tomates cherry) en octavos.
2. Corte las raíces de la cebolla verde. Corte la cebolla verde hasta que llegue a la parte verde, luego pique finamente las rodajas.
3. Quite las hojas de cilantro de los tallos y póngalas en una pilita. Amontone el cilantro con los dedos y córtelo más pequeño.
4. Combine los tomates, la cebolla verde, y el cilantro en un plato hondo.
5. Agregue 3 pizcas de sal y 1 pizca de chile en polvo.
6. Exprima el limón amarillo o limo verde dentro del plato hondo.
7. Mezcle bien los ingredientes.
8. Enfríe la salsa en el refrigerador por una hora y sívala con totopos. O disfrute de inmediato.

