



Salsa Pico de Gallo

Description

Salsa Pico de Gallo – Pico de Gallo Sauce -Mexican Sauce(English version below)

Ingredientes

- 3 tomates maduros
- 1 cebolla roja
- 2 pimientos de aji o jalapeños sin semillas
- 1 cucharadita de ají (opcional)
- 1 diente de ajo
- 1/4 taza de cilantro fresco finamente picado (sin tallos)
- Jugo de 1 limón fresco
- 3 cucharadas de aceite de oliva (opcional)
- Sal y pimienta, al gusto

Preparación

1. Picar finamente todos los ingredientes y mezclar en un tazón
2. Salpimentar al gusto y dejar reposar tapado en la nevera por 15 minutos antes de servir. Así los jugos se combinarán mejor.

Pico de Gallo Sauce (English version)

Ingredients

- 3 ripe tomatoes
- 1 red onion
- 2 jalapeno peppers, seeded
- 1 teaspoon red chilli pepper (optional)
- 1 clove garlic
- 1/4 cup finely chopped fresh coriander (stems removed)
- Juice 1 fresh lemon
- 3 tablespoons olive oil (optional)
- Salt and pepper, to taste

Preparation

1. Finely chop all ingredients and mix in a bowl
2. Add salt and pepper to taste and let sit covered in the refrigerator for 15 minutes before serving, so juices are best combined.