

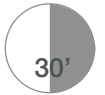


Salsa de tomate

2 personas



Tiempo:



Preparación:
5 Mins

Tiempo de cocción:
25 Mins



Tiempo total:
30 Mins

Ingredientes:

- 3 tomates frescos, cortados por la mitad y sin semillas
- 1-2 cebolla roja, pelada y cortada en cuartos
- 1 guindilla, sin tallo, sin semillas y picada
- Un ramillete de hojas de cilantro fresco
- 1 cucharada de jugo de limón
- Condimento al gusto

Método:

Fase 1: Preparación

1. Coloca la cuchilla. 
2. Añade el tomate, la cebolla y la guindilla al bol con el cilantro, el jugo de limón y el condimento. Pica durante 30 segundos pulsando el botón de triturar. 
3. Sirve inmediatamente.