

Pico de gallo (receta mexicana)



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pico-de-gallo-receta-mexicana>

Preparación

Corte los tomates en cuartos, retíreles las semillas y la pulpa. Coloque el tomate boca abajo sobre papel de cocina para drenar. Mientras que los tomates están drenando, agregue la cebolla, el cilantro, el jalapeño y el ajo en un tazón grande. Cortar los tomates en juliana y luego en dados. Añadir el tomate a la mezcla de cebolla y revuelva para combinar. Añadir la sal y el jugo de limón a gusto y mezclar de nuevo. Permitir que los sabores se junten a temperatura ambiente durante al menos 30 minutos antes de servir. Disfrute!

▣ **Tip para la receta**

Esta receta se puede hacer con un día de antelación, cúbrala con papel film y refrigere. Llevar a temperatura ambiente antes de servir.



Ingredientes

- 6 Tomates grandes
- 1/2 Cebolla picada
- 1 puñado/s Cilantro picado
- 2 Chiles Jalapeño sin semillas y picados
- 2-4 cucharada/s Jugo de limón
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 2 diente/s Ajo picados

Categorías

Mexicana, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Salsa