

Salsa criolla



Dificultad: □□□□□

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

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/salsa-criolla>

Preparación

Cortar cebollas en tajadas bien finas. Poner a remojar en un bol con agua, mezclando bien. Escurrir y dejar que sequen. Colocar las cebollas en un bol, sazonar con sal y pimienta. Rociar el jugo de limón. Incorporar ají y aceite al gusto. Mezclar bien. Rectificar la sazón. Servir esta salsa como acompañamiento.

Ingredientes

- 2 Cebollas medianas
- 1 o 2 Pimientos amarillo fresco, sin semillas ni venas, cortados a la juliana
- Sal
- Pimienta
- Jugo de 3 limones
- 1 poco de Aceite vegetal
- 1 poco Perejil picado

Categorías

Económico, Vegetales, Salsa

