

OILAR MOKOA (PICO DE GALLO)

written by Errezetak

Odeian gauzak izatean baditu bere gauza onak eta beste batzu txarrak, batzutan argazkiak galdu egiten dira, errezeta berriro prestatzen ez dudan bitartean, tira...

4 Perts.

2 Tomate txiki heldu edo bat handia

1/3 Tipulin

1 Piper berdea

1/2 Piper gorria

1 limaren zukua

Martorri nahi adina

gatza

Tomatea garbiriketa hazirik gabe 1 zm kubotan moztu. Tipula, piper berdea eta piper gorria garbirik 1zm tako kubotan moztu. Barazki guztiak katilu batera gehitu. Martorria txikitu ahal den guztia multzoari gaineratu. Gatzez ondu, ondoren limaren zukua gehitu. Film plastikoarekin estaliz, 20 minutuz hotzkailuan gorde. Natxoekin batera zerbitzatu.

PICO DE GALLO: Limpiar los tomates, despepitar y cortar en cubos de 1cm. Limpiar la cebolla, pimiento verde y rojo cortar en cuadrados de 1cm. Añadir todos los elementos a un bol y salar, después añadir el zumo de lima. Tapar con papel film y enfriar al menos durante 20 min. Servir acompañados de nachos.