



Salsa piquante con tomate



Temps de préparation: 15mn

Temps de cuisson: 5mn

Ingrédients:

6 tomates mûres moyennes
2 piments
1 oignons
1 botte de coriandre
ketchup
sel

Préparation:

1. Faire bouillir de l'eau. Y plonger les tomates quelques secondes. Egoutter.
2. Peler puis épépiner les tomates. Les couper en petits cubes.
3. Hacher finement l'oignon.
4. Laver, sécher puis couper finement la coriandre.
5. Mélanger l'oignon, la coriandre, les piments émincés avec les tomates. Ajouter le ketchup pour lier.
6. Ajouter quelques pincées de sel pour rectifier l'assaisonnement.