

Fiche Recette : Salsa Criolla Traditionnelle

Présentation

- La salsa criolla est un condiment frais et acidulé incontournable de la cuisine latino-américaine.
- Elle accompagne parfaitement les viandes grillées, les empanadas, les poissons ou les légumes rôtis.
- Temps de préparation : 15 minutes.
- Temps de repos : 30 minutes (recommandé).

Ingrédients

- 2 oignons rouges moyens, émincés très finement
- 2 tomates fermes, épépinées et coupées en petits dés
- 1 poivron rouge, coupé en petits dés
- 1 piment frais (type aji ou piment doux), épépiné et haché finement
- Le jus de 2 citrons verts frais
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 bouquet de coriandre fraîche, ciselée
- Sel et poivre noir du moulin, selon le goût

Matériel nécessaire

- Couteau de chef bien aiguisé
- Planche à découper
- Bol de mélange en verre ou en inox
- Presse-agrume

Étapes de préparation

- Préparation des légumes : Coupez les oignons en lamelles très fines, puis détaillez les tomates et le poivron en dés réguliers.
- Mélange : Dans un bol, combinez les oignons, les tomates, le poivron et le piment haché.
- Assaisonnement : Versez le jus de citron vert et l'huile d'olive. Salez et poivrez généreusement.
- Repos : Mélangez délicatement et laissez mariner au réfrigérateur pendant 30 minutes pour permettre aux saveurs de se développer.

- Finition : Juste avant de servir, incorporez la coriandre fraîche ciselée pour conserver sa couleur vive.

Conseils de chef

- Conservation : Se conserve jusqu'à 24 heures au réfrigérateur dans un récipient hermétique.
- Variante : Pour une version plus douce, vous pouvez faire dégorger les oignons dans de l'eau glacée pendant 10 minutes avant de les mélanger.
- Équilibre : N'hésitez pas à ajuster l'acidité en ajoutant un peu plus de jus de citron selon vos préférences.