

Recette de la Salsa Criolla Traditionnelle

Description

- La Salsa Criolla est un condiment incontournable de la cuisine latino-américaine.
- Fraîche, croquante et acidulée, elle accompagne parfaitement les viandes grillées, les poissons et les empanadas.
- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de repos : 30 minutes

Ingrédients

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

Étapes de préparation

- Placer les oignons émincés dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes pour adoucir leur saveur, puis égoutter soigneusement.
- Dans un saladier, combiner les oignons, les dés de tomates et le piment haché.
- Ajouter la coriandre fraîche ciselée au mélange.
- Verser le jus de citron vert et l'huile d'olive sur les légumes.
- Assaisonner avec le sel et le poivre, puis mélanger délicatement pour ne pas écraser les tomates.
- Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de servir pour permettre aux saveurs de se marier.

Conseils du chef

- Pour une texture optimale, coupez les ingrédients avec un couteau bien aiguisé plutôt qu'au robot.
- La salsa se conserve jusqu'à 24 heures au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

- Ajustez la quantité de piment selon votre tolérance aux épices.