



Salsa Zhoig

Una salsa liviana y refrescante que lleva ajo, jalapeños, cardamomo, ¡y mucho más!

INGREDIENTES

- 4 dientes de ajo medianos picados
- 2 puñados de cilantro (aproximadamente 473 ml de hojas)
- 4 jalapeños medianos (quítales las semillas para que sean menos picantes)
- 5 gramos de sal de mar fina
- 5 gramos de cardamomo molido
- 3,7 gramos de comino molido
- 2,84 gramos de pimienta roja molido, más al gusto
- 180 ml de aceite de oliva extra virgen

INSTRUCCIONES

1. Añadir el cilantro, el jalapeño, el ajo, la sal, el cardamomo, el comino y el pimienta roja molido a un procesador de alimentos.
2. Procesar hasta que la mezcla esté homogénea y muy picada.
3. Mientras el procesador de alimentos está en marcha, añadir lentamente el aceite de oliva.
4. Raspar los lados y batir hasta que la salsa esté casi homogénea.
5. ¿Muy amarga? Puedes añadir más sal o darle tiempo a que se asienten los sabores. El sabor de esta salsa cambia con el transcurso del tiempo. Deja que se enfríe en la nevera y pruébala dentro de una hora.
6. Servir con Lamb Weston® Stealth Fries™ CrissCut™ Papas fritas con cáscara (S15).

Rendimiento

- 1 porción