

## SALSA VERDE DE CILANTRO

### INGREDIENTES

20 g de cilantro fresco (con rabillos incluidos)

3 dientes de ajo

2 cucharadas de cominos en grano (o una cucharadita de comino en polvo)

1 cucharada de vinagre

70 g de aceite de oliva

2 chiles frescos sin semillas (se encuentran en el corte inglés)

Sal al gusto

200 g de agua

### PREPARACIÓN

Ponga todos los ingredientes en el vaso de la thermomix, excepto los ajos, y programe velocidad 5 unos segundos. Con la máquina en marcha, eche los ajos a través del bocal y déjelo unos 40 segundos en velocidad 9.

Programe, a continuación, velocidad espiga durante un minuto y termine programado un minuto más en velocidad 9. Rectifique de sal.

Nota:

Los ingredientes son para 6 personas.

Sugerencia:

Esta salsa se puede servir con patatas cocidas, pescado hervido.