

20.- Salsa verda

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/salsa%20verda.html>

La salsa verda es una de les més típiques de la cuina mexicana. Es prepara amb uns fruits que a Mèxic s'anomenen tomates o tomatillos verdes. Allà al tomàquet se'n diu "jitomate". Encara que un cop treta la pellofa sembla un tomàquet verd, no ho és ja que és el fruit d'una planta anomenada *Physalis ixocarpa*. Aquí es pot trobar a l'estiu en mercats especialitzats com per exemple a la Boqueria. Jo el cultivo al meu jardí i quan faig la collita, cuino la salsa i la congelo en racions per a tot l'any.

Per a cada Kg de tomates cal:

mitja ceba picadeta fina

1-2 bitxos "serranos o jalapeños" també picadets

sal

oli d'oliva

un vas d'aigua

Elaboració

Treure la pellofa dels tomates i rentar-los amb aigua de l'aixeta. Posar-los en una cassola amb mig vaset d'aigua i coure'ls a foc alt fins que canviïn de color. Anar-los traient i posant en un altre recipient a mida que es vagin coent. Si se'n tenen molts cal anar-ho fent per fases de tal manera que els tomates cobreixin la superfície de la cassola cada vegada. Coure'ls, treure'ls tots i tornar a posar-ne. A cada tanda, llençar l'aigua que desprenen i afegir-ne de nova.

Un cop s'han cuit tots, llençar l'aigua que van desprenent. Posar una mica d'oli a la cassola i afegir-hi la ceba, mig vaset d'aigua i els bitxos picats i deixar-ho coure poquet, màxim 5 min justet perquè la ceba es torni brillant.

Triturar els tomates amb el braç elèctric i després afegir-hi la ceba i els bitxos i tornar-ho a triturar una mica. Ajustar el punt de sal. Deixar refredar i congelar per racions.

Com que s'ha eliminat quasi tot el suc, quan la traieu del congelador cal afegir una mica d'aigua ja que està massa espessa.

Si els heu cultivat a casa els podeu anar congelant fins que en tingueu una bona quantitat. Per coure'ls cal deixar-los descongelar i eliminar l'aigua que deixen anar.