

Salsa de Salsa.



Ingrédients pour 4 personnes:

- 1/2 verre d'Eau.
- 1/2 Poivron rouge et vert.
- 1 petit Piment vert.
- 2 Oignons.
- 1/2 gousse d'Ail.
- 1 bocal de sauce Bravissima Intense *Blai PERIS*.
- 4 Tomates de pleine terre.
- 1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 1 pincée de Sucre.
- 1 cuil à soupe de Paprika fort.
- 1 cuil à soupe de Cumin.
- 1 cuil à soupe de Coriandre.
- 2 cuil à soupe d'épices Tex-Mex.

Préparation:

- Laver, épépiner les poivrons et couper les 1/2 poivrons en dés.
- Éplucher puis mixer l'oignon et l'ail.
- Laver et couper le piment en mini dés.
- Couper les tomates en dés.
- Faire chauffer dans une poêle à feu moyen, une cuillère d'huile d'olive; y mettre la mixture oignons/ail y ajouter la pincée de sucre jusqu'à ce que la préparation soit translucide.
- Baisser le feu.
- Ajouter les poivrons, les tomates et le piment.
- Ajouter 1/2 verre d'eau (qui va être bu par les aliments).
- Ajouter la sauce Bravissima.
- Ajouter les épices et le sel.
- Laisser réduire à feu doux.

Conseil:

- Servir froid accompagné de Tortillas et légumes crus.