

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Mexico). *La cocina familiar en el estado de Nuevo León*. México, D. F. : Océano : Conaculta, 2001. [TX716 .M4 N84 2001]

### **Salsa verde (Nueva Leon)**

½ k tomate verde  
¼ litro de crema  
4 chiles serranos  
1 aguacate  
1 rama de cilantro  
sal, al gusto

- Hervir los tomates y los chiles; cuando estén bien cocidos, licuarlos con los demás ingredientes. Sazonar con sal.
- Verter en una salsaera
- Rinde 6 raciones

### **Salsa verde (Nueva Leon)**

½ k tomatillos  
¼ liter cream  
4 serrano chilies  
1 avocado  
1 sprig of cilantro  
salt, to your taste

- After washing the chilies and tomatillos (and removing the tomatillo husks), place them in a pot with enough salted water to cover.
- Bring to a boil and boil until tender—about 8-10 minutes.
- Drain and blend with other ingredients. Season with salt and serve.
- Makes 6 servings