

Recipe

Mango salsa

Ingredients

4 medium sized yellow tomatoes,
quartered
2 medium onions, peeled and quartered
2 red, yellow or orange bell peppers,
cored and quartered
4 cloves garlic, minced
2 teaspoons cumin
Zest and juice of 1 lime
Zest and juice of 1 orange
½ bunch of cilantro
1 tablespoon vinegar
1 tablespoon chili powder
1 large mango, diced
Salt to taste

Instructions

- Preheat the oven to 425 F.
- Place tomatoes, onions and peppers on a parchment paper lined sheet pan. Roast for 20-25 minutes until browned.
- Pulse roasted vegetables with garlic, cumin, lime and lemon, cilantro, vinegar, and chili powder in a blender into a chunky sauce to your liking.
- Pour into a bowl with diced mango and salt to taste.

Salsa de Mango

Ingredientes

- 4 tomates amarillos medianos, en cuartos
- 2 cebollas medianas, peladas y en cuartos
- 2 pimientos rojos, amarillos o naranjas, desinfectados y en cuartos
- 4 dientes de ajo, picados
- 2 cucharaditas de comino
- Ralladura y jugo de 1 lima
- Ralladura y jugo de 1 naranja
- ½ manojo de cilantro
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharada de chile en polvo
- 1 mango grande, en cubos
- Sal al gusto

Instrucciones

- Precalienta el horno a 220 °C (425 °F).
- Coloca los tomates, las cebollas y los pimientos en una charola con papel pergamino. Tostar por 20-25 minutos, hasta que se doren.
- En una licuadora, pulsa las verduras asadas con el ajo, el comino, la lima, la naranja, el cilantro, el vinagre y el chile en polvo hasta obtener una salsa gruesa al gusto.
- Vierte la mezcla en un tazón, agrega el mango en cubos y sazona con sal al gusto.