



SALSA MEXICANA A LA VILLITA

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 20 minutos

 Botana

INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita
- 2 jitomates
- 1 cebolla
- 3 chiles serrano o 1 chile habanero
- Jugo de un limón

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, el secreto de esta receta es mi Margarina La Villita.

Vamos a empezar picando todos los ingredientes. Después, ponemos en una sartén 2 cucharadas de Margarina La Villita. Sofreímos la cebolla, añadimos los jitomates y los elotes.

Para servir dejamos enfriar y pasamos a un recipiente con el jugo del limón. Como toque final ponemos chile serrano o si les gusta más picante chile habanero, muy picaditos.

Con esta salsa podemos acompañar de todo, desde unos totopos hasta una carne con frijolitos ¡delicioso!

[f LaVillitaMX](#) [@LaVillita](#)