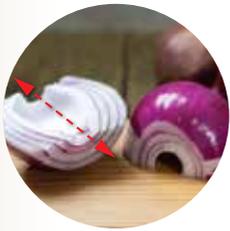




CORTAR CEBOLLA EN "PLUMA"



Pela la cebolla, corta ambos extremos y retira el centro. Con un cuchillo bien afilado, corta en tiras finas de aprox. 2mm de grosor, en sentido de los gajos de la cebolla.

Si se te dificulta con el cuchillo, puedes ayudarte con una **"mandolina de cocina"** que se usa para hacer cortes de verduras en tiras y rebanadas (スライサー). Hay mandolinas a las que les puedes graduar el grosor del corte.



PARA SUAVIZAR SU SABOR Y TENER UNA TEXTURA CRUJIENTE

Deja remojando tu cebolla recién cortada en **agua con hielo** durante unos 15 minutos. Esto la contraerá y se pondrá crujiente, además eliminará un poco de los sulfuros que le dan ese sabor fuerte.



SALSA CRIOLLA (SARZA, SARSA, ZARZA) *estilo Marisol*

Ideal para acompañar muchos platos de la cocina peruana como menestras, guisos, frituras y hasta sándwiches. Aporta frescura, textura crujiente y un delicioso punto de acidez a las comidas que acompaña, además de mejorar su presentación.

Puedes usar ají limo, ají amarillo o rocoto. Algunos le agregan aceite y otros usan vinagre en lugar de limón. Aquí te dejo la receta de la **salsa criolla** a mi estilo: ↓↓↓



- * 1 cebolla roja grande **cortadas en pluma**
- * 1 ají limo (sin venas ni pepas) cortado en cuadraditos
- * hojas de culantro picado
- * sal y pimienta
- * jugo de limón (a gusto)
- * 1 chorrito de aceite de oliva (opcional)

1. Enjuagua y escurre bien la cebolla.
2. En un recipiente mezcla la cebolla, el ají limo y el culantro.
3. Agrega sal, pimienta, el jugo de limón y el aceite, mezcla bien y ¡listo!