



Ingredients / *Ingredientes*

1 cup finely chopped white onion (about 1 small onion) / *1 taza de cebolla blanca finamente picada (alrededor de 1 cebolla pequeña)*

3 medium jalapeños or serrano pepper, ribs and seeds removed, finely chopped (decrease or omit if sensitive to spice, or add another if you love heat) / *3 chiles jalapeño o serrano mediano, sin costillas ni semillas, finamente picado (disminuya u omite si eres sensible a las especias, o agrega otro si te gusta el picante)*

¼ cup lime juice / *¼ taza de jugo de lima*

¾ teaspoon fine sea salt, more to taste / *¾ cucharadita de sal marina fina, más al gusto*

1 ½ pounds ripe red tomatoes (about 8 small or 4 large), chopped / *1 ½ libras de tomates rojos maduros (alrededor de 8 pequeños o 4 grandes), picados*

½ cup finely chopped fresh cilantro (about 1 bunch) / *½ taza de cilantro fresco finamente picado (alrededor de 1 manojo)*

Instructions / *Instrucciones*

1. In a medium serving bowl, combine the chopped onion, jalapeño, lime juice and salt. Let it marinate for about 5 minutes while you chop the tomatoes and cilantro. / *En un tazón mediano, combina la cebolla picada, el jalapeño, el jugo de limón y la sal. Deja marinar por unos 5 minutos mientras picas los jitomates y el cilantro.*
2. Add the chopped tomatoes and cilantro to the bowl and stir to combine. Taste, and add more salt if the flavors don't quite sing. / *Agrega los jitomates picados y el cilantro al tazón y revuelve para combinar. Prueba y agrega más sal si necesita más sabor.*
3. For the best flavor, let the mixture marinate for 15 minutes or several hours in the refrigerator. / *Para obtener el mejor sabor, deja marinar la mezcla durante 15 minutos o varias horas en el refrigerador.*
4. You're all done, It's time to enjoy! / *¡Acabaste, es hora de disfrutar!*