

SALSA DE CHILE DE ÁRBOL TOSTADO

Ingredientes:

- 50 gms de Chile de Árbol
- 1 ½ tazas de Agua
- 1/3 de taza Vinagre Blanco (80 ml)
- 2 dientes de Ajo
- 1 c de Sal

Preparación:

1. A los chiles se les quita el rabo y se ponen en un sartén donde quepan en una capa. Se calienta el sartén a fuego medio para tostar los chiles en seco. Hay que mover constantemente para que se tuesten de todos lados. Se sacan los chiles del sartén cuando ya se ven tostados y se dejan enfriar.
2. Se ponen los chiles en el vaso de la licuadora y se les agrega el agua y se muele unos segundos. Posteriormente se le agregan los ajos, el vinagre y la sal y se muele para integrar. Se guarda en un frasco y se conserva en el refrigerador.