

## SALSA DE CHILE HABANERO

### Ingredientes:

- 4 Zanahorias (400 gms)
- 4 Chiles Habaneros color naranja
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- ½ cucharita de orégano
- 1 taza de Agua del cocimiento
- ½ taza de Vinagre de Manzana
- 2 ½ cucharitas de Sal

### Preparación:

1. Se pelan las zanahorias y se ponen en una olla junto con los chiles, los ajos, el laurel, el orégano y se cubre de agua. Se pone a hervir el tiempo suficiente para que se cueza las zanahorias.
2. Se pasa al vaso de la licuadora las zanahorias cocidas, los chiles, los ajos y 1 taza del agua del cocimiento. Se añade el vinagre y la sal y se licúa hasta que quede muy tersa la salsa.
3. Se conserva en el refrigerador.