

## SALSA DE CHILE DE TOMATE ASADO

### Ingredientes:

- 5 Tomates Huaje
- 2 Chiles Serranos
- 2 Chiles Jalapeños
- 1 diente chico de ajo
- 1 cucharita de Sal

### Preparación:

1. Los tomates y los chiles se ponen a asar sobre un comal o sartén dándole vueltas para que se quemen de todos lados aproximadamente 10 a 15 minutos. Se pelan los chiles y los tomates.
2. En un molcajete se muele el ajo y la sal. Se agregan también los chiles serranos y se muelen, luego los tomates y se muelen en el molcajete dejando la salsa martajada, es decir no muy molida.
3. Los chiles jalapeños se cortan en rajas y se acomodan encima de la salsa como decoración.