

SALSA DE CHILE DE ARBOL Y COMINO

Ingredientes:

- 100 gms de chile de árbol
- 3 dientes de ajo
- 4 cucharitas de comino entero
- ½ cucharita de pimienta negra en bola
- ½ cucharita de clavos enteros
- 1 cucharita de sal
- 3 Cucharas de vinagre de manzana ó blanco

Preparación:

1. A los chiles se les quita el rabito y se ponen a cocer en agua durante 15 a 20 minutos aproximadamente. Se muelen en la licuadora con un poco del agua de la cocción y los demás ingredientes hasta que quede todo muy bien molido.
2. Se cuela en colador grueso y se guarda en un frasco en el refrigerador. Con el tiempo se hace menos picosa por el vinagre.
3. Dura para siempre (casi) en el refrigerador.