

MERMELADA DE CHIPOTLE

Ingredientes:

- 6 chiles chipotles secos (50 gramos)
- 1 kg de tomate de fresadilla (tomatillo o tomate verde)
- 1 ½ tazas de azúcar (300 gramos)
- 2 cucharitas de sal
- 1 diente de ajo molido

Preparación:

1. A los chiles se les quita el rabo y se muelen con todo y semillas en seco en la licuadora hasta que queden en pedacitos, no polvo.
2. El tomate se muele en crudo en la licuadora, que quede en pedacitos, no muy molido. Se vacía a una olla los tomates molidos, el chile molido y los demás ingredientes. Se pone a hervir la mezcla para que evapore el agua y se concentre, moviendo constantemente el fondo de la olla para que no se pegue. Debe hervir hasta que espese la mermelada y se vea el fondo del cazo al pasar la cuchara, aproximadamente 30 minutos.
3. Para saber si ya está lista la mermelada se hace la prueba poniendo en un plato una cucharada de la mezcla, se deja enfriar y se inclina el plato; cuando ya no escurre es que ya está lista. Se retira de la lumbre y se deja enfriar.
4. Se sirve acompañada de quesos como botana. También se puede acompañar carnes y pescados.