

SALSA MACHA

Ingredientes:

- 1 taza de Aceite Vegetal
- 2 Tazas de Chile de Árbol
- ½ taza de dientes de ajo cortados en trozos
- ½ taza de Ajonjolí sin cutícula
- 1 ½ cucharita de sal

Preparación:

1. Se pone en un sartén ½ taza de aceite a calentar, se agregan los chiles sin el rabito y se fríen por unos segundos hasta que se doren muy ligeramente y empiezen a oler a tostado, que no se quemen. Se retiran los chiles del aceite. Se agregan los dientes de ajo al aceite y se doran hasta que tomen un color dorado claro aproximadamente un minuto. Se retiran los ajos de la lumbre con un colador.
2. En el vaso de la licuadora se agrega la otra ½ taza de aceite frío, se añaden los chiles dorados, los ajos y la sal. Se muelen en unos cuantos golpes para que quede molido grueso tipo martajado.
3. En el sartén con el aceite caliente se añade el ajonjolí y se dora por unos segundos hasta que tome un color dorado claro. Se junta el aceite con el ajonjolí dorado y lo molido de la licuadora. Se mezclan bien todos los ingredientes, se vacían a un frasco y se guardan en el refrigerador.