

SALSA DE CHILE MORITA

Ingredientes:

- ½ kilo de tomate de fresadilla
- 3 o 4 chiles moritas
- ½ diente de ajo chico
- 1 cucharita de sal
- 1/4 de taza Cebolla picada
- ¼ de taza Cilantro picado

Preparación:

1. Los tomates se asan en un comal y se van volteando para que se cuezan de todos lados. Se retiran. Los chiles se ponen en una ollita, se cubren de agua y se ponen a hervir por 5 minutos o hasta suavizar.
2. En el vaso de la licuadora se vacían en el fondo los chiles, encima los tomates, se le exprime el ajo y se agrega la sal. Se procesa prendiendo y apagando rápidamente porque no queremos moler sino que la salsa quede martajada como si fuera hecha en el molcajete. Cuando la salsa esté molida gruesa se saca a un plato y se le revuelve la cebolla y el cilantro.