

SALSA DE CHILE PIQUÍN

Ingredientes:

- 2/3 de taza de chile piquín (75 gramos)
- 2 c de comino entero
- 1/4 taza de jugo de limón
- 1/4 de taza de aceite de oliva
- 2 c de sal

Preparación:

1. Se le quita el rabito a los chiles.
2. Se muele el comino en el molcajete hasta hacerlo polvo y se agregan los chiles al molcajete poco a poco junto con el aceite para irlos moliendo. Cuando ya están hechos puré se le agrega el jugo de limón y la sal.
3. Se puede conservar en el refrigerador guardado en un frasco tapado durante una semana.