COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para
recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

SALSA DE CHILE JALAPEÑO ROJO

Ingredientes:

- 1/2 taza de aceite vegetal
- 300 gms de Chiles Jalapeños rojos (5 a 10 piezas)
- ½ pieza de cebolla
- 3 Dientes de ajo
- 2 Cucharas de vinagre
- 1 c de Sal

Preparación:

1. Se pone en un sartén a calentar el aceite y se agregan los chiles cortados en trozos, la cebolla cortada en trozos y los dientes de ajo enteros. Se fríen en el aceite caliente durante 3 a 4 minutos aproximadamente, solamente a que los chiles se vean un poco dorados de la piel.

2. Se pasan los chiles, la cebolla y los dientes de ajo al vaso de la licuadora junto con el aceite del sartén. Se añade la sal y el vinagre y se muele hasta que quede una salsa muy tersa y bien molida.

3. Esta salsa se puede conservar en el refrigerador, en un frasco tapado, durante mucho tiempo.

4. Rinde aproximadamente 2 tazas de salsa.