

SALSA DE TIJERA

Ingredientes:

- 6 Chiles Anchos
- ½ cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 2 Cucharadas de vinagre blanco
- 1 ramito de tomillo
- 1 ramito de mejorana
- 2 hojas de laurel
- Sal ó Consomé de pollo en polvo
- ½ taza de queso rallado (chihuahua, añejo o fresco)

Preparación:

1. Los chiles se limpian de semilla y rabo. Se cortan con tijeras en tiritas y se ponen a remojar en agua fría durante 10 minutos, solamente a suavizar un poco.
2. En el aceite se ponen a acitronar la cebolla y el ajo hasta que se vean transparentes. Agregar las rajadas de chile escurridas y dorar por 3 minutos mas. Agregar el vinagre y las hierbas, sal ó consomé, tapar y dejar cocinar a fuego suave por 10 minutos.
3. Antes de servir se le añade el queso y se sirve.