

## SALSA DE CHILES TATEMADOS

### Ingredientes:

- 200 gms de Tomatillo (Tomate de fresadilla, Tomate Verde)
- ¼ parte de una cebolla
- 2 dientes de ajo
- 3 Chiles Pasilla limpios de semilla y rabo
- 30 gms de Chiles de árbol secos (chile cambray)
- ½ cucharita de sal
- Agua para moler la necesaria aproximadamente ½ taza

### Preparación:

1. Los tomatillos, la cebolla y el ajo se ponen en un comal a asar volteando para que se asen parejo.
2. Los chiles pasilla y los chiles de árbol se ponen sobre un comal caliente a tostar por ambos lados hasta que los chiles estén de color negro.
3. Se agrega al vaso de la licuadora los tomates, la cebolla, los ajos, los chiles pasilla, los chiles de árbol y la sal. Se licúa hasta dejar una salsa tersa agregando el agua necesaria.