

SALSA DE CHILE PIQUÍN Y MASA

Ingredientes:

- ¼ de taza de chile piquín verde (25 gramos)
- ½ taza de cebolla finamente picada
- 2 Cucharadas de aceite vegetal o manteca de cerdo
- ¼ de taza de masa de maíz
- 1 ½ tazas de agua
- ½ cucharita de sal

Preparación:

1. Los chiles piquín se muelen en el molcajete.
2. En un sartén se calienta el aceite y se fríe la cebolla y los chiles molidos hasta que acitrone la cebolla y se vea transparente. Mientras esto sucede se mezcla la masa con una taza de agua hasta formar una mezcla líquida. Se agrega la masa al sartén, se sazona con la sal y se deja hervir unos minutos hasta que se cueza la masa. Se le añade el resto del agua. Debe quedar una salsa líquida, no espesa.
3. Se sirve como cualquier salsa de chile para acompañar tacos o guisados.