



CHILES SERRANOS TOSTADOS

Ingredientes:

- 15 Chiles Serranos
- Aceite Vegetal

Preparación:

1. Los chiles se rebanan de 1 cm. de grueso. Se vacían a una olla, se cubren hasta la mitad de aceite vegetal y se pone al fuego muy bajo para que hierva muy suavemente durante 30 minutos aproximadamente moviendo ocasionalmente hasta que los chiles se vean dorados y se sientan crujientes.
2. Se conservan en un frasco tapado guardado en el refrigerador.