

SALSA DE CHILE SERRANO ROJO

Ingredientes:

- 250 gms de chile serrano rojo
- 1 cucharita de comino entero
- 1 diente de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharita de comino
- 2 a 3 limones (su jugo)
- Sal al gusto

Preparación:

1. Los chiles se asan en un comal hasta que se tuesten. Se retiran del fuego, se dejan enfriar un poco, se pelan y se les quita el rabo.
2. Se muele el comino en el molcajete hasta hacerlo polvo, se agrega el diente de ajo y los chiles al molcajete y se muelen junto con el aceite. Cuando ya están hecho puré se le agrega el jugo de limón y la sal.
3. En este caso me pareció que los chiles tenían muchas semillas y preferí usar la licuadora para moler la salsa y dejarla tersa.
4. Esta salsa sirve para acompañar tacos, flautas, caldos, botanas.