



## SALSA DE CHILE DE SEMILLAS

### Ingredientes:

- Chiles jalapeños
- Chile serrano
- Cebolla

### Preparación:

1. Corta los chiles en trozos pequeños y pica la cebolla finamente.
2. En un sartén, sofríe todos los ingredientes; primero los chiles y posteriormente la cebolla.
3. En la licuadora agrega los ingredientes con sal y un poco de aceite. Muele todo hasta que quede una salsa tersa.