



Pasta de chile colorado

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 24 cubos de pasta (2 charolas de hielo)

Probablemente es uno de los trucos más prácticos que uso en mi cocina. Esto de adelantar la pasta y ponerla en charolas de hielo a congelar por porciones es una manera de ahorrar el tiempo cuando se cocina. Gracias a Ana Garza mi amiga querida que fué la que me dió la idea de congelar así; también congelo la salsa preparada para pizza de esta forma.

Ingredientes:

- 15 Chiles anchos desvenados y sin semillas.
- 2 Dientes de ajo pelados.
- 1/4 Cebolla en trozo

Procedimiento:

Poner a cocer en agua todos los ingredientes por aproximadamente 10 minutos o hasta que los chiles se suavicen. Colar y reservar el líquido de cocción.

Llevar a la licuadora o procesador, agregando un poco del líquido para poder moler con soltura. Cuidar que la consistencia sea adecuada, ni muy líquido ni muy espeso.

Pasar por un colador, presionando con la parte de atrás de una cuchara, para que pase toda la pasta. Dejar enfriar y porcionar en charolas de cubos de hielo para meter a congelar; es recomendable rociar las charolas con aceite en aerosol primero.

Meter al congelador y una vez sólidos los cubos, sacar a una bolsa de zipper para mantener en el congelador hasta que se vayan utilizando.



Pasta de chile colorado



¡BUEN PROVECHO!