



Salsa de ajonjolí

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 5 minutos

Tiempo total: 10 minutos

Porciones: Litro y medio aprox.

Esta receta es como si tuviéramos dos en una. Se puede usar para comer con totopos de maíz o en tacos o bien, se le puede agregar chocolate al gusto (de tableta o en polvo) y más agua y se hace un caldo para guisar un lomo de cerdo cortado en cubos o unos muslitos de pollo (todo previamente sellado y cocido). De esta forma es como si fuera un mole de ajonjolí.

Tiene un sabor fuerte y el chile morita es picoso, pero se puede ajustar al gusto. Si se prepara con tiempo se congela y queda lista para sacar usar en un guisado cuando se ofrezca.

Los muslos de pollo con este molito, un arroz a la mexicana, frijolitos y tortillas recién hechas, son deliciosos. Ojalá los hagan y prueben y me cuentan que les parece.

Ingredientes:

- ¼ Taza de ajonjolí.
- 6 Chiles morita desvenados (pueden ser menos, el picor es al gusto).
- 2 Cucharadas medidas de manteca de cerdo.
- 7 Tomates huaje asados (jitomate).
- 1 Diente de ajo pelado.
- ½ Taza de caldo de pollo (se puede poner más dependiendo de la consistencia deseada). Se puede usar agua y consomé de pollo en polvo si no se tiene líquido.
- Sal al gusto.

Procedimiento:

En un sartén extendido se pone a derretir la manteca y cuando ya está lista, se agrega el ajo y se deja a que dore ligeramente y suelte su aroma. En ese momento se agregan los chiles y el ajonjolí cuidando que no se quemen.

Cuando el chile empieza a desprender su aroma, se saca todo del sartén todo y se lleva a licuar junto con los tomates crudos, la sal y el consomé de pollo. Se checa la consistencia y se puede agregar más líquido. Ya que está todo muy bien licuado se regresa al sartén a que hierva suavemente por unos dos minutos y se rectifica la sazón.

Se apaga y se sirve tibia para botanear.

¡BUEN PROVECHO!