



Salsa de chile de árbol

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 5 tacos o para 5 personas

La salsita que siempre es motivo de pleito, que porque pica mucho, que porque no pica, que por favor nadie la haga pero por favor que le pasen todo al señor para que la haga...

La verdad es que no sé que le ve mi mamá a esta salsita (si la envida fuera tiñaaa...) que le fascina y siempre le pide a mi marido que le guarde para ella tener en su refri.

Ingredientes:

- 5 Tomates huaje bien rojos pero bien firmes
- 5 Chiles serranos
- 15 Chiles de árbol secos
- 1/2 Cebolla grande en trozos
- 2 Dientes de ajo
- 2 Cucharadita de consomé de pollo para condimentar o al gusto

Procedimiento:

Se ponen todos los ingredientes a hervir en 2 litros de agua. Cuando están cocidos los chiles y los tomates, se pasa todo a escurrir a un colador.



Se licúa a que quede muy sedosa la consistencia y se agrega el consomé de pollo para condimentar.

¡BUEN PROVECHO!



Salsa de chile de árbol

