



Salsa de la Suegra (de cebolla)

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 40 minutos

Porciones: N/A

Mi suegra hace esta salsa en su casa, en cantidades grandes y la congela. Ella la usa para casi todo lo que guisa, se la pone al huevo con chorizo, al machacado, a los chilaquiles.

Cuando Antuan me dijo que le había pedido la receta a ella, que más bien cocina de «tanteos», la realidad es que trajo todas las proporciones mal calculadas y en varios intentos nada más no salía como a él le gustaba. Hasta que le dije que la hiciéramos desde cero y a «ojo» él me fuera diciendo cómo la veía.

Así nació esta receta ya con las cantidades adecuadas y quedó completamente a nuestro gusto. Es deliciosa, a la par de mi salsa «Norteña» es mi favorita. Se la pongo encima a la carne asada, a las tostadas de queso y aguacate, a los molletes, a las sincronizadas, a los huevos estrellados.

Cuando la hice por primera vez para compartir en Instagram, una influencer muy querida para mí, Marilyn Miles (@recetasdefamiliabymarilynmiles) la remasterizó, le dió su toque y la bautizó como «Salsa de la Suegra». El nombre se le quedó hasta en mi cuenta, ya todos la buscan así y sí, en realidad es la salsa de mi querida Jaqueline, mi suegra hermosa y excelente cocinera que me ha enseñado muchas cosas.

Como bien dijo mi madre cuando la probó... es más un acompañamiento que una salsa.

Háganla y ustedes calculen al final si creen que necesite más tomate pero no pierdan de vista que en realidad lo que predomina es la cebolla.

Ingredientes:

- 5 Cebollas blancas medianitas (todas más o menos del mismo tamaño).
- 10 Tomates huajes bien maduros (más o menos del mismo tamaño que las cebollas).
- 10 a 15 Chiles serranos.
- Agua la necesaria.
- Sal fina y sal de mar en grano al gusto.

Procedimiento:

1. Rallar los tomates menos la cáscara y reservar.
2. Cortar la cebolla en alas delgadas y reservar.
3. En un sartén con poco aceite, poner a torear los chiles hasta que estén tostados por todos lados (sin que se hagan muy negros). Sacar los chiles y llevarlos al molcajete, con una cucharadita de sal de



Salsa de la Suegra (de cebolla)

grano para molerlos muy bien y empezar a condimentar.

4. En el mismo sartén, agregar la cebolla en alas y dejarla hasta que se empiece a hacer transparente.
5. Agregarle los tomates rallados y los chiles molidos e integrar muy bien. Condimentar con sal al gusto.
6. Si se nota que la salsa está muy espesa, se pueden agregar hasta 2 tomates más. También se puede poner un poco de agua para ayudar a aflojarla mientras se deja a soltar el hervor.
7. Se puede congelar.

¡BUEN PROVECHO!