



Salsa norteña

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 50 minutos

Porciones: 15 personas

Esta salsa es ideal para el famoso «totopeo» o para tostadas con queso o guacamole. En mi casa la preparamos en cantidades industriales antes de una carne asada y a veces cuando sale la carne ya se no hay. Era la favorita de mi papá y a él no le gustaba que picara mucho. Como lleva jalapeño es un picor más suave que con cualquier otro tipo de chile y por eso es la favorita de muchos.

Ingredientes:

- 8 Tomates huajes bien rojos y maduros
- 8 Chiles jalapeños
- 1/2 Cebolla pequeña en trozo
- 2 Dientes de ajo
- 1/2 Cebolla grande picada en cuadritos pequeños
- 1/2 Manojito de cilantro picado finamente
- 2 Cucharaditas de consomé de pollo para condimentar o al gusto

Procedimiento:

Poner a hervir los chiles, el ajo y la media cebolla en trozo en dos litros de agua. Cuando los chiles cambian de color, se agregan los tomates y se dejan hervir hasta que estén cocidos (se nota porque la piel de todos se empieza a abrir y despegar).



Se cuelean todos los ingredientes para quitar toda el agua, se agrega el consomé de pollo y se licúan muy bien.



Salsa norteña

Mientras la salsa esté aún caliente (esto es muy importante) se agrega la otra media cebolla cortada en cuadritos, de esta manera se va a «desfleamar» (cocer ligeramente y perder intensidad en su sabor) en la salsa.

El cilantro se agrega cuando la salsa ya esté casi fría, precisamente para lo contrario que con la cebolla, para que no se vaya a cocer o aguarar y se mantenga crudo ya que esto le da una textura y sabor especial a la salsa.

Es importante mencionar que esta salsa no dura mucho tiempo en el refrigerador pues la cebolla va fermentando y se intensifica su sabor. Hay que tratar de preparar solo la cantidad necesaria para consumir en el momento.

¡BUEN PROVECHO!

