



Salsa para todo

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: 1 litro aproximadamente

Le decimos la salsa “para todo”, porque en realidad la usamos para papas guisadas, migas con huevo (cuando no rallo el tomate), chilaquiles, fajitas de milanesa o pollo en salsa, para dar sabor a una deshebrada, para acompañar una carnita o pollo rápido a la parrilla, para huevitos...

Es también la favorita cuando hay totopos o se busca una salsa que les guste a todo el mundo, porque tiene un sabor muy «universal» y casi no pica.

Yo siempre hago para tener congelada e ir sacando conforme la voy necesitando. Se las recomiendo mucho.

Ingredientes:

- 5 Tomates huaje grandes, bien rojos.
- 1 Cebolla mediana en trozos.
- 3 Dientes de ajo medianos.
- ½ Pimiento morrón verde sin semillas.
- 1 Chile serrano.
- ½ Manojito de cilantro picado (opcional).
- 2 Cucharadas soperas de aceite.
- Consomé de pollo en polvo al gusto.

Procedimiento:

En una olla con agua al tiempo, poner los tomates enteros, la mitad del morrón verde, la cebolla en trozos, los ajos pelados y el chile serrano entero sin el cabo; llevar al fuego a dejar que suelte el hervor, de este modo se irán cocinando despacio de dentro hacia afuera.

Cuando todo ya está bien cocido, se escurre el agua por completo.

Se llevan a licuar las verduras junto con el consomé de pollo en polvo. Hay que licuar a velocidad alta, de modo que las semillas del tomate y los chiles ya no se noten, que quede muy suave y tersa la salsa.

En un sartén se pone a calentar el aceite y se agrega posteriormente la salsa licuada a que se sofría muy



Salsa para todo

bien y el aceite ya no se vea en forma de gotitas sobre la superficie. Esto significa que ya está bien sofrita e integrados todos los sabores.

Se deja enfriar por completo la salsa y después se agrega el cilantro picado, en caso de querer agregarlo ya que es opcional.

¡BUEN PROVECHO!

