



## Salsa para tostadas Regias

**Tiempo de preparación:** 5 minutos

**Tiempo de cocimiento:** 15 minutos

**Tiempo total:** 20 minutos

**Porciones:** 750 gr. de salsa aproximadamente

Cualquier Regiomontano que se digne de ser llamado así, a probado, o al menos visto la salsita deliciosa que se usa para las tostadas rojas o los duritos (planchas de chicharrón).

Es muy norteña y más aún, muy de nuestro Estado. Algo tan sencillo y tan adictivo y lo mejor, es que pueden adaptar los sabores al gusto.

Cosas que son super importantes, que el jalapeño sea rojo, que el limón y el cilantro se pongan cuando ya está completamente fría.

Para tostadas, para chicharrones y frituras no puedes parar de comer, por el limón principalmente y el dulzor que a la vez le aporta el puré de tomate. No es una salsa como para acompañar cortes de carne, pescados o aves, porque es acidida, tirándole más al lado informal de la fritanga entre amigos (o a solas mejor para no compartir...).

### Ingredientes:

- 3 Chiles jalapeños rojos grandes (o al gusto de picoso).
- 8 Tomates huaje bien rojos y maduros.
- 2 Dientes de ajo (medianos).
- 1 Tetrabick de 210 gr. de puré de tomate condimentado.
- ½ Cebolla mediana.
- ¼ Manojito de cilantro (o al gusto).
- 1 Limón (su jugo).
- 2 Cucharadas de aceite vegetal.
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo.
- 1 cucharadita de sal.

### Procedimiento:

En una olla con agua hirviendo, poner primero a cocer los chiles jalapeños, sin rabo, los ajos y la cebolla en trozo.

Cuando los chiles cambien de color y se suavicen un poco, se agregan los tomates y se dejan a cocer hasta que la cascarita se empieza a abrir y separar.

Sacar a un colador a que escurra toda el agua y dejar ahí por un rato para que salga todo el líquido que tiene de más por haber hervido.



## Salsa para tostadas Regias

Pasar a la licuadora y agregar el puré de tomate junto con el consomé y la sal. Licuar hasta que quede terso.

En un sartén extendido, poner a calentar el aceite y vaciar la salsa para dejar que sofría un momento y se integren bien los sabores. Es necesario este paso para cocer el puré de tomate. Rectificar la sazón.

Dejar enfriar POR COMPLETO y agregar el cilantro picado y el jugo de medio limón. Se prueba y si al gusto es necesario, se agrega la otra mitad de limón.

**¡BUEN PROVECHO!**

