



Salsa taquera roja

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 35 minutos

Porciones: 1 1/2 Litro de salsa

Mis recomendaciones de siempre para las salsas.

Se ESCURREN bien antes de licuar (nada del agua de cocción), de pos sí las verduras tiene agua y más después de estar sumergidas en el hervor.

Para que se logre la consistencia adecuada hay que agregar el aceite en forma de hilo, mientras está prendida la licuadora y con la salsa aún caliente.

Ingredientes:

- 6 Tomates huaje
- 6 Chiles serranos
- 6 Chiles de árbol
- ½ Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- ⅓ Taza de aceite
- 2 Cucharaditas de consomé de pollo Knorr Suiza Selects

Procedimiento:

En una olla con agua hirviendo se ponen a cocer los chiles serranos (sin el cabito), los ajos, la cebolla y los chiles de árbol.

Una vez que están cocidos se sacan del agua a escurrir y se agregan los tomates a que se cuezan. Se sacan y se escurren.

Mientras los tomates siguen calientes, se licúa todo junto con el consomé y mientras la licuadora está encendida a velocidad alta, se va vaciando el aceite a modo de hilo delgado para que emulsione la salsa.

¡BUEN PROVECHO!