



## CHILES TOREADOS 4 porciones

### Ingredientes:

- 12 piezas de chiles de árbol entero y con rabo
- ½ pza de cebolla fileteada
- 1 cucharadita de aceite vegetal
- Salsa tipo inglesa y jugo sazonador al gusto
- Sal y pimienta al gusto

### Método de preparación

1. Saltea la cebolla en el aceite caliente. Cuando comience a verse transparente, agrega los chiles de árbol. Añade salsa tipo inglesa, jugo sazonador, sal y pimienta al gusto.
2. Tapa y cocina a fuego bajo por 5 minutos o hasta que los chiles y las cebollas estén suaves. Sirve.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Grado de dificultad: \*

Muy Fácil: \*

Fácil: \*\*

Medio: \*\*\*

Difícil: \*\*\*\*

Muy Difícil: \*\*\*\*\*