



SALSA VERDE CON CHILE MORITA ASADA

Ingredientes:

- 5 tomates verdes
- ¼ de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 8 chiles morita
- 1 cda. de sal

Modo de Preparación:

1. Asa ligeramente en un sartén los chiles morita limpios, retíralos e hidrátalos en agua caliente y reserva.
2. Asa también los tomates, la cebolla y el ajo hasta que estén suaves.
3. Muele si tienes un molcajete los ingredientes asados, empezando por el ajo, después la cebolla, los chiles y al final el tomate, sazona con sal. Para prepararla en licuadora, sólo licúa todos los ingredientes dando ligeros toques, buscamos una salsa martajada.
4. Sirve en una salsera y presenta para acompañar tus platillos.

Tiempo de Preparación: 10 min

Grado de Dificultad: *

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****

CUADRO INFORMATIVO

En la gastronomía mexicana, es muy importante tener una buena salsa en la mesa, por eso te compartimos esta receta que queda perfecta por su sabor ahumado y picante. La tradición es prepararla en un molcajete, que es un utensilio de piedra usado desde la época prehispánica para moler.