Salsas Mexicanas

Ya sea para cocinar o acompañar un platillo, no pueden faltar en nuestra mesa.

Tiempo de lectura: 1 minuto.

La comida mexicana generalmente va acompañada de una salsa de mesa, elaborada con un variado número de combinaciones e ingredientes como tomate verde, jitomate, cebolla, ajo, cilantro, sal y, por supuesto, chiles (martajados, picados o molidos, frescos o secos, asados, cocidos o crudos).

Recomendaciones:

- Al asar chiles asegúrate de que la cocina esté bien ventilada.
- Siempre prepara las salsas en los mismos recipientes.
- Sírvela con una cuchara de madera.
- Lava bien los utensilios que ocupes para elaborarlas.
- Tápalas cuando las metas al refrigerador.

Tecnología Doméstica

SALSA TAQUERA VERDE

Ingredientes:

- 3 chiles serranos
- 1 chile jalapeño
- 4 tomates verdes
- Un pedazo pequeño de cebolla
- 1 diente de ajo
- 3 ramitas de cilantro desinfectado
- Sal al gusto

Procedimiento:

1. Lava los chiles y los tomates.
2. Ásalos junto con la cebolla y el ajo en un comal a fuego bajo cuidando que no se quemen.
3. Deja enfriar y vierte todo en el vaso de la licuadora, añade la sal y licúa.

*Puedes utilizar tomatillo en vez de tomate verde y quitarle las venas y semillas al chile jalapeño.

79 KCAL. | PORCIONES: RINDE 250 ML. | $10.05 | 15 MINUTOS

Consulta aquí el costo de los ingredientes para esta receta.