Tecnología Doméstica PROFECO

SALSA ROJA
Fermentada

natalia DELGADO
VEGAN CHEF

CADUCIDAD: 7 DÍAS EN REFRIGERACIÓN

INGREDIENTES

- 8 jitomates saladette maduros, lavados y sin el pedúnculo
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- 15 chiles de árbol secos e hidratados
- 2 cdas. de sal
- 1 cda. de comino entero
- 1 cdta. de orégano seco
- Un pedacito de jengibre fresco
- 1 clavo de olor

UTENSILIOS

- Licuadora
- 1 tazón grande
- Cucharón
- Embudo
- 2 frascos esterilizados con tapa
- Manta de cielo
- 2 ligas

PROCEDIMIENTO

Corta los jitomates en 4 y licúa la mitad de ellos por 2 minutos, colócalos en el tazón y reserva.

Licúa el resto de los jitomates con los otros ingredientes.

Ya que todo esté licuado y en el tazón, mézclalo.

Con la ayuda del embudo vacía la salsa en los frascos.

Tapa superficialmente con una manta de cielo y sujétala con una liga, deja fermentar a temperatura ambiente por 3 días, asegurándote de que sea un lugar fresco y oscuro.

Después, mezcla la salsa en sus frascos, tápalos y refrigéralos hasta por 7 días.

Tecnología Doméstica PROFECO

Sopes

natalia DELGADO
VEGAN CHEF

INGREDIENTES

- ½ tz de harina de maíz
- ½ tz de agua tibia

UTENSILIOS

- Comal
- Prensa para tortillas
- Plástico para cubrir la prensa
- Toalla de cocina

PARA SERVIR

- Frijoles negros refritos
- Preparado de almendras estilo queso fresco (Tecnología Doméstica)
- Cebolla morada picada
- Salsa roja fermentada (Tecnología Doméstica)
- Cilantro

PROCEDIMIENTO

Para los sopes, mezcla muy bien el harina con el agua tibia. Amasa y con la ayuda de la prensa hazlos. Cuécelos en el comal.

Para servir, calienta los sopes y úntalos con los frijoles también calientes.

Espolvorea el Preparado de almendras estilo queso fresco, agrega cilantro, cebolla picada y Salsa roja fermentada al gusto.