

SALSE E SUGHI

Salsa de chile serrano seco

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 cucchiaino di sale o a piacere
- 2 spicchi d'aglio
sbucciati
- ½ cipolla media sbucciata e tagliata in
quarti
- da 7 a 15 peperoncini serranos essiccati
lavati e asciugati
senza gambo
interi e leggermente tostati
- 2 grossi pomodori
grigliati
- da ½ a 2/3 tazze d'acqua o a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Macinare il sale, l'aglio e la cipolla in un molcajete o in un mixer, quindi aggiungere i peperoncini e ½ tazza di acqua e frullare. Per ultimo aggiungere i pomodori e la parte

rimanente d'acqua e sale a piacere. Questa salsa ha una consistenza omogenea.