

SALSE E SUGHI

Salsa borracha

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

6 peperoncini pasillas lavati
senza semi e svenati
leggermente fritti (sostituire con i
peperoncini rossi essiccati California)
6 peperoncini Mulatos lavati
senza semi e svenati
leggermente fritti (sostituire con i
peperoncini rossi essiccati California)
1 ½ cucchiaino di sale o a piacere
2 cipolle bianche medie
sbucciate e tritate saltate per 5 minuti in
1/3 di tazza d'olio
2 cipolle bianche medie
sbucciate e tritate
¾ tazze di birra
pulque
vino frizzante o 1 cucchiaino (o quantità a
piacere) di tequila
2 cucchiaini olio d'oliva
½ tazza di cipolle bianche finemente tritate
½ tazza di queso fresco sminuzzato

PREPARAZIONE

1 Sminuzzare tutti gli ingredienti eccetto l'olio d'oliva e ½ tazza di cipolle tritate in un mixer e salare a piacere (non sminuzzare troppo).

Aggiungere più liquore se si desidera.

All'ultimo momento, prima di servire, incorporare l'olio e la cipolla.