

Mi recetario de salsas mexicanas

Salsa brava tarahumara

Ingredientes

- 4 chiles guajillo grandes, sin rabos.
- 10 chiles de árbol secos, sin rabos.
- 10 chiles cascabel, sin rabos.
- 1 taza de agua.
- 1 raja de canela de 3 cm de largo aproximadamente.
- 3 pimientas gordas.
- 1 clavo.
- 1 cuarterón de cebolla.
- 2 dientes de ajo grandes pelados.
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de comino.
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de orégano.
- $\frac{1}{2}$ taza de vinagre.
- $\frac{1}{2}$ cucharaditas de sal aproximadamente.

Modo de preparación

Licúa todos los ingredientes hasta obtener una salsa tersa que no sea necesario colar. Prueba y ajusta de sal. Sirve en una salsera a temperatura ambiente.

Coloca aquí
la foto de tu salsa

Salsa roja cocida

Ingredientes

- 4 tomates.
- 3 chiles serrano.
- ½ cebolla blanca.
- 1 diente de ajo.
- 2 puños de cilantro.
- 3 cucharadas de agua.
- 1 cucharaditas de aceite.
- Sal y pimienta al gusto.

Modo de preparación

Coloca todos los ingredientes, excepto el aceite, en una licuadora y muele hasta que sea una mezcla homogénea.

Ahora, debes calentar el aceite en una olla, cuando esté caliente, agrega la salsa y déjala hervir por cinco minutos antes de servirla.

**Coloca aquí
la foto de tu salsa**

Salsa verde cruda

Ingredientes

- 500 gramos de tomatillo verde.
- 8 chiles serrano o al gusto.
- 1 diente de ajo.
- $\frac{1}{2}$ taza de cilantro.
- $\frac{1}{3}$ cebolla blanca.
- Sal al gusto.

Modo de preparación

Solo debes licuar todos los ingredientes y servirla fresca, acompañada de totopos, o bien, del platillo que vayas a servir.

Coloca aquí
la foto de tu salsa

Salsa macha

Ingredientes

- 20 gr. de chile de árbol seco.
- 60 gr. de chile morita.
- $\frac{1}{3}$ de taza de cacahuates sin sal.
- 150 gr. de aceite de oliva.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cucharadita de sal de grano.
- 2 cucharaditas de ajonjolí.
- 1 cucharadita de azúcar morena.
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de vinagre blanco.

Modo de preparación

Debes freír los ingredientes, pero por separado, el vinagre, la sal y el azúcar van directo a la licuadora. Cuando el resto de los ingredientes estén fritos, agrégalos también a la licuadora, mézclalos y listo.

Coloca aquí
la foto de tu salsa