



SALSA DE CHILE ANCHO

Rinde 1 taza

Ingredientes:

- 6 chiles ancho
- 2 jitomates
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- Sal al gusto

Cocina los chiles en 1 ½ tazas de agua, cuando estén suaves lícuolos con el jitomate, la cebolla y el ajo hasta que estén integrados.

Vacia la salsa en un recipiente hondo y sazona con sal.

Saludos..... ☺