



CHILES TOREADOS

Ingredientes:

- 12 piezas de chiles de árbol entero y con rabo
- ½ pza de cebolla fileteada
- 1 cucharadita de aceite vegetal
- Salsa tipo inglesa y jugo sazonador al gusto
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Saltea la cebolla en el aceite caliente. Cuando comience a verse transparente, agrega los chiles de árbol. Añade salsa tipo inglesa, jugo sazonador, sal y pimienta al gusto.
2. Tapa y cocina a fuego bajo por 5 minutos o hasta que los chiles y las cebollas estén suaves. Sirve.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

2