



ESPAGUETI A LOS TRES CHILES

Ingredientes:

- 1 paquete (200 g) de espagueti cocido
- 2 chiles anchos sin semillas
- 2 chiles pasilla sin semillas
- 2 chiles guajillo sin semillas
- 10 ciruelas pasas sin hueso
- 1 trozo pequeño de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 tazas de agua
- 1 lata de media crema
- Sal al gusto

Procedimiento:

- Asa los chiles en una sartén sin grasa, cuidando que no se quemen. Remójalos en agua caliente y escurre.
- Licúa los chiles con las ciruelas pasas, la cebolla, el ajo, el agua, la media crema y sal al gusto.
- Cuela la salsa en una cacerola y llévala al fuego. Cuando suelte el hervor, agrega la pasta cocida y mezcla. Rectifica la sazón y retira del fuego.
- Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4