



## SALSA DE CHILE DE ÁRBOL Y CACAHUATE

### Ingredientes:

- 4 jitomates
- 50 g. de chile de árbol seco
- 30 g. de cacahuete
- ¼ de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- ½ taza de aceite vegetal
- Sal

### Procedimiento:

1. Calienta el aceite y fríe ligeramente los chiles y escurre, también fríe un poco la cebolla y el ajo.
2. Licúa todos los ingredientes junto con los chiles, la cebolla y el ajo. Sazona y sirve.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4