



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