



SALSA DE CHILE HABANERO

Ingredientes:

- ½ cebolla morada
- 1 diente de ajo
- 1 chile habanero asado
- 2 cdas. de vinagre blanco
- 1 cda. de jugo de naranja
- 1 cda. de jugo de limón
- Sal

Procedimiento:

1. Licúa todos los ingredientes y sirve en una salsaera.

Tiempo de preparación:

5 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4