

SALSA VERDE Y SALSA ROJA PARA TUS GUIOSOS

Deliciosas y fáciles Salsas Roja y Verde para tus guisos. Puedes utilizarlas al momento o congelar para el día que las necesites y ahorrar tiempo.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 750 ml aproximadamente.

SALSA ROJA

- 3 chiles guajillo
- 2 chiles de árbol
- 1 diente de ajo grande
- 5 jitomates o tomates rojos medianos
- Sal
- Aceite vegetal
- Un trozo de Cebolla

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

SALSA VERDE

- 1 diente de ajo
- 2 chiles verdes -
- 10 tomates o tomatillos
- 1 cda. ajonjolí tostado
- 3 cdas. pepita de calabaza tostada

- Un trozo de cebolla

-Sal

NOTA: TODAS LAS VERDURAS DEBEN DE ESTAR LAVADAS Y DESINFECTADAS.

Modo de preparación

SALSA ROJA

en una cacerola 5 jitomates medianos y 3 chiles guajillo y 2 chiles de árbol (los chiles deben de estar previamente desvenados y sin semillas). Agregamos agua a caliente hasta cubrir. Dejamos hasta que hiervan y cuando desprenda la cáscara de los jitomates, les damos vuelta a cada uno. Cuando ya estén bien cocidos, apagamos el fuego.

2-En una sartén ya caliente, agregamos un trozo de cebolla y un ajo grande. Sofreímos por 40 segundos. Apagamos el fuego.

los jitomates y los chiles al vaso de una licuadora, agregamos la cebolla y el ajo. Agregamos $\frac{3}{4}$ de taza de agua de la cocción de los jitomates. Licuamos hasta que se integren bien los ingredientes.

una sartén ya caliente, agregamos un poco de aceite vegetal y vertemos la salsa que tenemos en la licuadora. Agregamos una cucharadita de sal y mezclamos. Probamos de sal y agregamos al gusto.

SALSA VERDE

en una cacerola 10 tomates verde medianos y 2 chiles verdes (Serranos) Agregamos agua a cubrir y dejamos hasta que hiervan. Cuando notemos que cambian de color, apagamos el fuego y los pasamos al vaso de una licuadora.

una sartén caliente, agregamos un poco de aceite vegetal, un trozo de cebolla y un diente de ajo grande. Sofreímos por 40

segundos y los agregamos al vaso de la licuadora que contiene los tomates.

3 cucharones de agua de la cocción de los tomates y licuamos. Con la licuadora en acción, agregamos 3 cucharadas soperas de pepitas de calabaza, una cucharada soperas de ajonjolí o sésamo tostado, dejamos hasta integrar bien los ingredientes.

una sartén ya caliente, agregamos un poco de aceite vegetal y agregamos el contenido de la licuadora. Agregamos una cucharadita de sal y movemos un poco. Bajamos a flama baja. Si notamos que está muy espesa, agregamos un poco de agua. Cuando notemos que está hirviendo, agregamos 2 pizcas de azúcar y mezclamos.

.

Ver video

@lauraostoa84

Les cuento que preparé estas dos deliciosas salsas, y me super encantaron, tanto que hice salsas para mis chilaquiles y enchiladas ya va a ser así. Me encantaron.

@sashka8128

Amo su canal, he hecho ya muchas recetas que han presentado. Qué bendición tener este canal de recetas de comida mexicana veganizada. Yo soy de Chihuahua pero vivo en Canadá... no me pierdo ninguno de sus videos. Viva vegan facil! ☑ los adoro.

@ketoile1

Muy rico todo siempre. Desde el extranjero, esto feliz

de poder hacer comida Mexicana vegana con su ayuda. Gracias.

@xochitlurruquieta3482

Gracias por cocinar tan rico, entré a otro canal y no nos gustó el guisado. Las recetas de ustedes, todo se acaba, por eso regresé con ustedes. Felicidades por sus recetas.