

# SALSA ROJA CON CACAHUATE

Muy sencilla de preparar y a la vez exquisita. Una salsa con propiedades antioxidantes, vitaminas del complejo B (para la memoria), vitaminas E y C, entre otras.

## INGREDIENTES

**PORCIÓN: 250 ml**

- Cebolla
- 4 chiles piquín
- 1 chile guajillo
- 1 jitomate
- Sal
- Aceite vegetal
- 20gr. de cacahuate tostado
- Agua

## Modo de preparación

y abrimos un chile guajillo, le retiramos las semillas y desvenamos. Lo partimos en e partes.

y retiramos las puntas a 4 chiles piquín secos. Los dejamos enteros.

una sartén ya caliente agregamos un poco de aceite vegetal, agregamos el chile guajillo. Dejamos dorar por los lados, de 10 a 15 segundos. Retiramos de la sartén.

la misma sartén ya caliente, agregamos los 4 chiles piquín y dejamos dorar por ambos lados, de 10 a 15 segundos. Retiramos.

la misma sartén ponemos un trozo de cebolla y un jitomate partido por la mitad. Cuando dore por ambos lados la cebolla, la retiramos. Dejamos el jitomate a que se tate un poco más. Retiramos de la sartén y apagamos el fuego.

a un caso de licuadora, los chiles, el jitomate y la cebolla. Agregamos  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal y  $\frac{1}{4}$  de taza de agua tibia. Licuamos. Si notamos que está un poco espesa, agregamos sólo un poquito más de agua.

la licuadora en acción, agregamos 20 gramos de cacahuate tostado. Dejamos que mezclen bien los ingredientes y apagamos la licuadora.

.

NOTA: Toda la verdura debe estar lavada y desinfectada.

Ver video