

# SALSA MACHA

Para verdaderos amantes del picante.

Su origen es de la región de Veracruz, la cual con el paso del tiempo se fue produciendo en distintas partes de México, y una de ellas es Oaxaca. El nombre "Macha" hace referencia a la gente que se sentía con la valentía suficiente de poder consumir y tolerar fuertes dosis de picante y fue ahí donde se denominó "Salsa macha".

## INGREDIENTES

**PORCIÓN: 80 ml aproximadamente**

- 2 dientes ajo
- Cebolla
- 2 cucharadas de cacahuates o maní
- 2 cucharadas de ajonjolí o sésamo
- Sal
- 60 ml. de aceite de oliva
- 35 g. chile árbol seco (Deben estar lavados y desinfectados)

## VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

### Modo de preparación

retiramos las puntas a 35 gr de chiles de árbol secos. Apartamos.

una sartén a fuego medio bajo y agregamos 60 ml de aceite de oliva. Esperamos 40 segundos y agregamos 2 dientes de ajo grandes. Dejamos que doren y retiramos de la sartén.

la misma sartén ponemos  $\frac{1}{2}$  cebolla partida en trozos. Tapamos

la sartén para que no salpique. Cuando haya dorado de un lado, quitamos la tapa y volteamos la cebolla. Volvemos a tapar. Cuando haya dorado de los dos lados, retiramos y apartamos.

la misma sartén agregamos los 30 gr de chiles de árbol secos. Movemos constantemente por un minuto y retiramos de la sartén.

la misma sartén agregamos dos cucharadas soperas de cacahuates o maní y dos cucharadas soperas de ajonjolí o sésamo. Movemos constantemente por 5 segundos y apagamos el fuego. Esperamos a que se enfríe (es muy importante que esperemos a que se enfríe) y vaciamos todo el contenido de la sartén a una licuadora. Agregamos los chiles, los ajos y la cebolla. Agregamos  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. Licuamos. En caso necesario podemos ayudar con una palita para bajar la mezcla (con la licuadora apagada) Si queda muy espesa, podemos agregar un poquito de agua. Volvemos a tapar la licuadora y licuamos. Pasamos el contenido a un recipiente.

Ver video

**@soniamendozaosornio7941**

Nunca me había reído tanto con ustedes jajajaja ...siempre que quiero una receta busco vengan fácil. Y ahí la encuentro. Gracias

**@MariaRodriguez-yc6lg**

Hola, saludos, no saben como me han contagiado con sus risas, me han echo reír a mas no poder, se les quiere, desde Puerto Rico, los felicitos por todo lo que hacen, son excelentes seres humanos, Dios los bendiga mucho.

voy hacerla me encanta el pique.

**@edsongonzalezleal7088**

Muchas felicidades por su programa, se ve que lo disfrutan mucho Todo muy limpio y eso es muy bueno para nosotros como espectadores, un lugar, utensilios y personas que preparan la comida debe estar limpio.

**@alto2703**

De todos los vídeos este ha sido mi favorito por escucharlos reír y reír fue contagioso su buen humor. Como siempre reciban nuestra felicitación y cariño de parte de nuestra casa. Y y los mejores deseos en estas vacaciones a nuestra querida Sra. Deyanira y un cordial saludo para Alfonso. Gracias, gracias. Saludos desde MZT.