

SALSA O CALDILLO DE CHILE GUAJILLO

El chile guajillo es uno de los chiles más populares y utilizados en la gastronomía mexicana.

Su historia se remonta a la época prehispánica, donde el chile era considerado un alimento sagrado y utilizado tanto en la cocina como en rituales y ceremonias.

INGREDIENTES

PORCIÓN: 1 lt aproximadamente

- Cebolla
- 1 diente de ajo
- 5 chiles de árbol
- 5 chiles guajillo
- 3 jitomates o tomates rojos
- Aceite vegetal
- Sal

VER VIDEO DE MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

Modo de preparación

en una cacerola 5 chiles guajillo (previamente desvenados, sin semilla y cortados a la mitad). Agregamos 3 jitomates (previamente lavados) Agregamos agua a cubrir y los ponemos a hervir hasta que la piel se les abra a los jitomates. Apagamos la lumbre y reservamos.

una sartén ya caliente, ponemos un poco de aceite vegetal. Agregamos un trozo de cebolla en rebanadas y un ajo grande en

rebanadas. Asamos por los dos lados. Retiramos en un plato.

en la misma sartén 5 chiles de árbol sin rabito y sin semilla. Los asamos ligeramente por todos lados. Los pasamos al mismo plato de las cebollas y el ajo.

en una licuadora los chiles guajillo y los jitomates. Agregamos un poco de agua de la cocción de los jitomates. Agregamos la cebolla, el ajo y los chiles de árbol. Licuamos hasta que se integren bien los ingredientes.

una cacerola vertemos un poco de aceite vegetal. Vaciamos el contenido de la licuadora (A través de una coladera) Agregamos un poco de agua (Una taza aproximadamente) Mezclamos.

una cucharadita de sal. (Si gustan pueden agregar un poco de pimienta en polvo) Mezclamos. Esperamos a que hierve y dejamos hervir durante 3 minutos más. Probamos de sal y agregamos al gusto. Mezclamos. Apagamos el fuego.

Ver video

@RosaRosa-mh7hx

Esta salsita sí que es básica para nuestras recetas mexicanas! Me encanta. Gracias! Acabo de llegar a Puerto Vallarta desde Inglaterra! Muy feliz de seguir viéndolos y ahora más feliz de probar nuestras delicias mexicanas veganas! El paraíso! Un saludo Vegano lleno de sol a nuestra gran familia! Feliz fin de semana para todos.

@celiasf937

Que linda manera de explicar los procedimientos, hoy hice mi caldillo y me salió delicioso, gracias a Usted!

Saludos!!

@sandyheredia553

Me gusta mucho como cocina. Felicidades por tan bonito e ilustrativo canal, por ser tan guapa y tener un hijo que tiene el don de cocinar también. Me gustan mucho las tecnologías domésticas que comparten. Gracias.

@deliatorres3165

Que rica salsa. Y se me antoja para unos chilaquiles...

< < <