Salsa de chipotle

Ingredientes

Vinagre: 10 Ml.
Chiles chipotles secos: 25 g
Orégano:
Sal:
Chiles chipotles adobados: 50 g
Ajo: 1 Diente
Pimienta:

Preparación de la Receta

- Limpiamos y desvenamos 50 gr de chiles chipotles adobados y 25 gr de chiles chipotles secos
- A continuación, los blanqueamos durante 5 minutos en agua caliente.
- Molemos con 10 ml de *vinagre*, 1 diente de *ajo*, *orégano*, sal y pimienta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salsa-de-chipotle