Salsa de Habanero Chocolate



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Cebolla blanca en trozos: 15 Gramos
Diente de ajo: 1 unidad
Sal de grano: 1,5 Gramos
Chile habanero chocolate: 7,5 Gramos
Jitomate: 150 Gramos
Tomate: 100 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar el *jitomate* por la mitad y la *cebolla* en trozos irregulares
- Asar todos los ingredientes en comal, moviendo para que todos los ingredientes se asen por igual.
- Licuar todos los ingredientes y se sazona con sal de grano

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