

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>