

Salsa macha

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de girasol: 1/2 L

Chile ancho: 4 Piezas

Chile de árbol: 1/2 Taza

Cacahuates: 1/2 Taza

Sal:

Diente de ajo: 2

Chile pasilla: 4 Piezas

Ajonjolí: 4 Cucharadas

Pepitas de calabaza: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- En una cazuela gruesa y honda, agregar el aceite para freír y una vez que esté caliente agregar los ajos enteros hasta que se empiecen a *dorar*
- Retirar con una espumadera y reservar.
- Freír todos los chiles por pocos minutos cuidando que no se quemen para evitar que la salsa se amargue
- Incorporarlos en el mismo bowl de los ajos.
- Sumergir el *ajonjolí* en el aceite con ayuda de una coladera de metal, dejar por unos segundos para que se doren
- Reservar en un bowl limpio.
- Freír los cacahuates y las pepitas por separado y colocarlos en el bowl junto con el *ajonjolí*.
- Dejar enfriar.
- Licuar los chiles con los ajos y la mitad de las semillas
- Incorporar un poco del aceite que se usó para freír y sal
- Licuar hasta lograr que los chiles estén totalmente triturados
- Colocar la preparación en un frasco hermético e incorporar las semillas que reservamos.
- Agregar sal al gusto y conservar en la heladera.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/salsa-macha>